

令和6年度5月 小学校食物アレルギーチェック用献立表

※アレルギー対応を必要とする献立名・材料名の両方に○で囲いをしてください。

※アレルギー対応を必要とする献立名・材料名への印は「蛍光ペン」ではなく、朱書き(コピー可能なもの)にしてください。

《教室、職員室、給食室等で対応を確認するため》

※加工食品については、川西市のホームページで内容を確認してください。

※食材の入荷状況により、献立内容変更することがあります。

★卵除去食対応日は鶏卵・うずら卵・マヨネーズの除去食対応のことです。マヨネーズの除去食は味付けはしませんので、自宅からドレッシングの持参が可能です。

◆○で囲った献立名の横に対応を記入してください。

除 : 除去食を喫食
 弁 : 代替食(弁当)を持参
 × : 食べない

◆今月の給食に使用されている内容を確認した結果、以下のいずれかに○印をしてください。下段の保護者署名に記入してください。

() 今月は該当する食材はありませんでした。

() 今月の該当する食材は本紙、チェック用献立表に記したとおりです。

特に注意が必要な内容は以下のとおりです。

連絡事項(特に必要があれば記入してください)

* 除去する献立がある場合は代替食の持参も可能です。

年 組 氏名()		アレルゲン()																									
日・曜	1日(水)	2日(木)	7日(火)	8日(水)	9日(木)	10日(金)	13日(月)	14日(火)	15日(水)																		
献立名	牛乳 白飯 八宝菜 マーボーはるさめ	牛乳 白飯 きやべつのみそ汁 かつおの新玉ソース かしわもち	牛乳 ひじきごはん 豚汁 きやべつのそぼろ煮	牛乳 食パン まめまめポターージュ ツナサラダ	牛乳 白飯 平めんビーフンスープ 鶏肉の南蛮漬け	牛乳 白飯 すまし汁 そぼろ煮 もやしのあえもの	牛乳 白飯 ラーメン 五目炒め煮 カットフルーツ	牛乳 白飯 わかめ汁 魚のからあげトロトロあんかけ にぎすのからあげ たまねぎ厚揚げのトロトロ煮	★卵除去食対応日 牛乳 白飯 スーミータン 鶏手羽元の煮物 グリーンサラダ																		
材料名および使用量(g)	牛乳 1本○ 精白米 75□ 水 101□ 豚肉(スライス) 20□ いか(かのこ)冷 15□ えび(80~120)冷 15□ 清酒 1.5□ たまねぎ 40△ ちんげん菜 20△ 緑豆もやし 20△ にんじん 15△ たけのこ(水煮) 5△ 干し椎茸(スライス) 0.5△ にんにく 0.3△ ごま油 1□ しょうゆ(濃) 3□ 清酒 1□ 塩 0.2□ こしょう(白) 0.03□ 鶏手羽先(だし用) 10□ 葉ねぎ(だし用) 1□ にんじん(だし用) 0.5□ しょうが(だし用) 0.3□ でんぶん 2□ 水 40□ はるさめ 5□ 鶏挽肉(粗) 10□ たまねぎ 10△ にんじん 5△ にら 3△ しょうが 0.2△ にんにく 0.1△ ごま油 0.5□ 豆板醤 0.1□ しょうゆ(濃) 2□ みりん 1□	牛乳 1本○ 精白米 60□ 水 81□ きやべつ 20△ 油あげ(冷) 5□ わかめ(乾) 0.5□ にんじん 15△ 葉ねぎ 5△ みそ(赤) 10□ けずりぶし(だし用) 2□ 煮干し(だし用) 1□ かつお(一口)冷 50□ しょうが 1△ でんぶん 6□ てんぶら油 3□ たまねぎ 30△ 酢 2□ しょうゆ(濃) 2□ さとう(三温) 2□ 清酒 1□ かしわもち(冷) 1□	牛乳 1本○ 精白米 65□ 発芽玄米 5□ ひじき 2□ 油あげ(冷) 3□ にんじん 5△ 干し椎茸(スライス) 0.3△ しょうゆ(淡) 7□ 清酒 5□ さとう(三温) 1□ ごんぶ(だし用) 0.5□ 水 83□ 豚肉(スライス) 20□ じゃがいも 20□ 緑豆もやし 15△ にんじん 15△ つきこん(やく) 10△ ごぼう(さががき) 5△ 葉ねぎ 5△ みそ(赤) 9□ あごだし 0.5□ 水 120□ きやべつ 30△ 鶏挽肉(粗) 10□ にんじん 5△ しょうが 0.1△ サラダ油 0.5□ 清酒 1□ さとう(三温) 0.5□ しょうゆ(濃) 0.5□ 塩 0.3□ でんぶん 0.5□	牛乳 1本○ 食パン 1袋□ 精白米(60/80/100) 30△ グリんピース 3□ ベーコン 5□ たまねぎ 40△ 白いんげん(ペースト) 10□ 牛乳(調) 40□ 生クリーム 5□ 塩 1□ ごしょう(白) 0.02□ ガーリック 0.02□ 鶏手羽先(だし用) 15□ にんじん(だし用) 0.5□ たまねぎ(だし用) 0.5□ ペーリーフ 0.03□ 水 50□ まぐろ油漬(フレー) 15□ きやべつ 25△ たまねぎ 6△ にんじん 6△ 酢 1.2□ しょうゆ(淡) 1.2□ さとう(三温) 0.2□	牛乳 1本○ 精白米 75□ 水 101□ 平めんビーフン 10□ 豚肉(スライス) 20□ たまねぎ 20△ ちんげん菜 15△ 干し椎茸(スライス) 0.5△ しょうが 0.3△ サラダ油 1□ 塩 4□ こしょう(白) 0.02□ ガーリック 0.02□ こしょう(白) 0.02□ 合挽肉(4.8) 20□ じゃがいも 30□ たまねぎ 20△ にんじん 5△ サラダ油 0.5□ 水 130□ 鶏肉(若10・皮つき) 40□ でんぶん 5□ てんぶら油 8□ たまねぎ 10△ にんじん 10△ しょうゆ(淡) 1□ みりん 0.5□ さとう(三温) 0.5□	牛乳 1本○ 精白米 75□ 水 101□ かまぼこ 5□ わかめ(乾) 0.5□ にんじん 15△ みつば 3△ 干し椎茸(スライス) 0.5△ しょうゆ(淡) 4□ 清酒 1□ 塩 0.2□ こしょう(白) 0.5□ 水 130□ 合挽肉(4.8) 20□ じゃがいも 30□ たまねぎ 20△ にんじん 5△ サラダ油 0.5□ 水 8□ みりん 0.5□ 緑豆もやし 40△ しょうゆ(淡) 1.6□ 酢 0.4□ さとう(三温) 0.2□ 辛子 0.03□	牛乳 1本○ 精白米 60□ 水 81□ 中華めん(冷) 40□ 鶏肉(若5) 20□ にんじん 15△ きやべつ 15△ 緑豆もやし 15△ 葉ねぎ 5△ しょうゆ(淡) 4□ 清酒 1□ 塩 0.4□ こしょう(白) 0.02□ ガーリック 0.02□ ごま油 0.3□ みりん 15□ 葉ねぎ(だし用) 1□ にんじん(だし用) 0.5□ しょうが(だし用) 0.3□ にんにく(だし用) 0.2□ 水 130□ 牛肉(細切) 15□ たけのこ(水煮) 10△ にんじん 15△ ホールコーン(冷) 15△ 葉ねぎ 3△ しょうが 0.3△ にんにく 0.1△ ごま油 0.5□ しょうゆ(濃) 2□ さとう(三温) 0.9□ 清酒 0.5□ 塩 0.1□ こしょう(白) 0.01□ あまなつ 1袋△	牛乳 1本○ 精白米 75□ 水 101□ わかめ(乾) 0.6□ 豚肉(スライス) 20□ にんじん 15△ きやべつ 15△ 緑豆もやし 15△ 清酒 1□ 塩 0.2□ 水 130□ にぎす(スライス)冷 2尾○ 上新粉 8□ てんぶら油 8□ たまねぎ 20△ 厚揚げ(ミニ)冷 15□ しめじ 10△ しょうゆ(淡) 2.7□ みりん 2.2□ けずりぶし(だし用) 1□ でんぶん 0.6□ 水 5□	牛乳 1本○ 精白米 75□ 水 101□ 鶏卵 15□ はるさめ 3□ たまねぎ 20△ クリームコーン(冷) 20△ サラダ油 0.5□ XO醤(コクニッポン) 0.2□ 清酒 1□ 塩 0.7□ しょうゆ(淡) 0.5□ こしょう(白) 0.02□ ガーリック 0.02□ ごま油 0.3□ 1 1□ こんぶ(だし用) 0.5□ でんぶん 0.5□ 水 130□ 鶏肉(手羽元) 1本○ にんにく 0.4△ しょうが 0.4△ 酢 4□ さとう(三温) 3□ みりん 1.5□ 水 10□ アスバラガス 10△ きやべつ 20△ 米油 0.5□ 酢 0.5□ 塩 0.15□ こしょう(白) 0.01□	★卵除去食対応日 鶏卵を加える前に別鍋に取り分け、別調理する																	
連絡事項																											
保護者署名()																											

