

令和6年度6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、給食室等に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、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()		アレルギー()													
日・曜	3日(月)	4日(火)	5日(水)	6日(木)	7日(金)	10日(月)	11日(火)	12日(水)							
献立名	牛乳 白飯 マーボー豆腐 もやしソテー	牛乳 白飯 きゃべつのみそ汁 大豆と小魚と ごぼうの揚げ煮 りんごかん	牛乳 ロールパン ひじきスパゲティ さやいんげんのソテー	牛乳 コーンライス ポークビーンズ ツナサラダ	★卵除去食対応日 牛乳 あぶたま井 白飯 あぶたま井の具 沢煮椀 きゅうりのあえもの		牛乳 古代米ごはん じゃがいものみそ汁 煮込みハンバーグ 野菜のごまあえ	牛乳 白飯 揚げそば 八宝菜 中華きゅうり	牛乳 白飯 肉じゃが ゆばと野菜のおかか煮						
	材料名および使用量(g)	牛乳 1本○ 精白米 75□ 水 101□ 合挽肉(4.8) 30○ 豆腐(冷) 100○ たまねぎ 30△ にんじん 15△ たけのこ(水煮) 10△ 葉ねぎ 5△ しょうが 1△ にんにく 0.3△ ごま油 1□ 豆板醤 0.2□ みそ(赤) 10○ さとう(三温) 1□ 清酒 1□ でんぷん 1□ 水 5□ 緑豆もやし 40△ にら 5△ 米油 0.5□ しょうゆ(淡) 0.8□ こしょう(白) 0.01□ ガーリック 0.01□	牛乳 1本○ 精白米 75□ 水 101□ きゃべつ 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○ けずりふし(だし用) 2□ 煮干し(だし用) 1□ 水 130□ 大豆(むし) 8○ ごぼう(さががき) 10△ でんぷん 4□ かえりちりめん(乾) 5○ てんぷら油 3□ いりごま 1□ さとう(三温) 2□ しょうゆ(濃) 2□ 清酒 1□ りんご果汁 25△ 寒天(フレーク) 0.6○ さとう(上白) 5□ 水 25□	牛乳 1本○ ロールパン 1袋□ (40/60/80) スパゲティ 35□ ひじき 1○ 鶏肉(若5) 20○ 油あげ(冷) 5○ たまねぎ 40△ にんじん 20△ にんにく 0.5△ オリーブ油 1□ しょうゆ(淡) 5□ ぶどう酒(白) 1□ さとう(三温) 1□ 塩 0.2□ こしょう(白) 0.02□ さやいんげん 20△ きゃべつ 10△ ベーコン 3□ 米油 0.5□ しょうゆ(濃) 0.8□ こしょう(白) 0.01□ ガーリック 0.01□	牛乳 1本○ 精白米 70□ ホールコーン(冷) 15△ 塩 0.8□ 水 95□ 大豆(乾) 17○ 豚肉(短冊・小) 20○ じゃがいも 50□ たまねぎ 40△ にんじん 15△ サラダ油 1□ ケチャップ 8□ ソース(ウスター) 3□ ぶどう酒(赤) 1□ 塩 0.3□ こしょう(白) 0.02□ ガーリック 0.02□ パプリカパウダー 0.02□ 水 40□ まぐる油漬(フレーク) 15○ きゃべつ 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□ * 鶏卵 20○ 油あげ(冷) 5○ かまぼこ 5○ たまねぎ 20△ 葉ねぎ 3△ しょうゆ(淡) 2.5□ さとう(三温) 1.5□ みりん 0.5□ 花かつお 0.3□ 水 5□ 豚肉(細切) 20○ ゆば(乾) 2○ にんじん 15△ たけのこ(水煮) 10△ えのきだけ 10△ みつば 3△ しょうゆ(淡) 4□ 清酒 1□ 塩 0.2□ けずりふし(だし用) 1□ こんぶ(だし用) 0.5□ 水 120□ きゅうり 30△ しょうゆ(淡) 1.2□ 酢 0.5□ さとう(三温) 0.1□	牛乳 1本○ 精白米 70□ 古代米(黒米) 5□ 塩 0.6□ 水 112□ 豆腐(冷) 20○ 油あげ(冷) 5○ わかめ(乾) 0.5○ にんじん 15△ みそ(赤) 9○ けずりふし(だし用) 2□ 煮干し(だし用) 1□ 水 120□ ハンバーグ(冷) 1□ たまねぎ 7△ サラダ油 1□ ケチャップ 8□ ぶどう酒(赤) 3□ ソース(ウスター) 1□ 水 20□ きゃべつ 30△ にんじん 5△ すりごま 1□ 花かつお 0.5□ しょうゆ(淡) 1.5□ 酢 1□	牛乳 1本○ 精白米 60□ 水 81□ 揚げそば 1袋□ 豚肉(スライス) 20○ いか(かのこ・冷) 20○ えび(80~120・冷) 10○ 清酒 1.5□ たまねぎ 40△ きゃべつ 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(淡) 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) 10□ 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□ でんぷん 2□ 水 40□ きゅうり 30△ ごま油 0.5□ 豆板醤 0.05□ しょうゆ(濃) 1.5□ 酢 1.5□ さとう(三温) 0.8□	牛乳 1本○ 精白米 75□ 水 101□ 牛肉(スライス) 20○ じゃがいも 80□ たまねぎ 40△ 糸こんにゃく 35△ にんじん 25△ サラダ油 1□ しょうゆ(濃) 5.5□ さとう(三温) 3□ みりん 1□ 水 20□ ゆば(乾) 2□ きゃべつ 30△ にんじん 5△ しょうゆ(淡) 1.8□ みりん 0.5□ 花かつお 0.5□						
連絡事項															

★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

保護者署名()

