

※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	1日(金)		5日(火)		6日(水)		7日(木)		8日(金)		11日(月)		12日(火)		13日(水)																											
献立名	牛乳 白飯 えびとかのスープ じゃがいものオイスターソース炒め もやしナムル		牛乳 白飯 そうめん汁 五目豆		牛乳 食パン りんごジャム(手作り) ポトフ にんじんサラダ		牛乳 かにめし たまねぎのみそ汁 厚揚げの炒め煮		牛乳 白飯 すまし汁 大豆と小魚と芋の揚げ煮 だいごんのあえもの		★卵除去食対応日 牛乳 白飯 カレーうどん ほうれんそうマヨサラダ みかん		牛乳 白飯 わかめスープ 豚肉のたつたあげ はくさいのあえもの		★卵除去食対応日 牛乳 白飯 つくね汁 かんぴょうの炒め煮																											
材料名および使用量(g)	1本○	75□	101□	10□	5□	15△	5△	0.5△	4	1	2	0.2	0.02	0.3	0.02	1	120	30□	15□	3△	0.1△	0.5□	0.5□	0.5□	0.2□	40□	1△	10□	10△	4□	1	0.03	0.01	1△	0.5□	0.5□	0.2□					
精白米	75	101	10	5	15	5	0.5	4	1	2	0.2	0.02	0.3	0.02	1	120	30	15	3	0.1	0.5	0.5	0.5	0.2	40	1	10	10	4	1	0.03	0.01	1	0.5	0.5	0.2						
水	101	10	10	15	5	0.5	4	1	2	0.2	0.02	0.3	0.02	1	120	30	15	3	0.1	0.5	0.5	0.5	0.2	40	1	10	10	4	1	0.03	0.01	1	0.5	0.5	0.2							
えび(80~120冷)																																										
いかに(かのこ冷)																																										
清酒																																										
にんじん																																										
にら																																										
干し椎茸(スライス)																																										
しょうゆ(淡)																																										
清酒																																										
塩																																										
こしょう(白)																																										
ガーリック																																										
ごま油																																										
煮干し(だし用)																																										
こんぶ(だし用)																																										
水																																										
じゃがいも																																										
牛肉(細切)																																										
葉ねぎ																																										
にんにく																																										
ごま油																																										
しょうゆ(濃)																																										
さとう(三温)																																										
オイスターソース																																										
緑豆もやし																																										
葉ねぎ																																										
にんにく																																										
ごま油																																										
塩																																										
いりごま																																										

★卵除去食  
 対応日  
 マヨネーズド  
 レッシングで和  
 える前に取り  
 分ける(調味は  
 行わない)

★卵除去食  
 対応日  
 鶏卵を使用し  
 ない団子を作  
 り、別鍋で調  
 理する

保護者署名( )

連絡事項

