

【様式7(学校→保護者→学校→校内周知)】

令和6年度12月 小学校食物アレルギーチェック用献立表

川西市教育委員会

※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、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 名 ()

アレルゲン ()

日・曜	2日(月)	3日(火)	4日(水)	5日(木)	6日(金)	9日(月)	10日(火)							
献立名	牛乳 カレーライス 白飯 冬野菜のカレー 水菜とツナのあえもの	牛乳 白飯 ワンタンスープ マーボーはるさめ	牛乳 ピビンバ 白飯 牛肉とぜんまいの炒め煮 野菜ナムル わかめ汁	牛乳 白飯 野菜スープ さけのマリネ	牛乳 貝柱ごはん かす汁 だいこんのそぼろ煮	牛乳 白飯 あんかけうどん こんぶの炒め煮 みかん	★卵除去食対応日 牛乳 白飯 スーミータン じゃがいもの中華炒め はくさいのあえもの							
材料名および使用量（g）	牛乳 精白米 水 鶏肉(若10) たまねぎ にんじん だいこん れんこん ごぼう(洗い) サラダ油 カレー粉 しょうゆ(淡) しょうゆ(濃) 清酒 塩 ガーリック けずりぶし(だし用) でんぶん 水 水菜 まぐろ油漬(フレーク) 緑豆もやし にんじん いりごま しょうゆ(淡)	1本○ 75□ 101 30○ 20△ 20△ 20△ 15△ 10△ 1□ 0.5 3 3 1 0.2 0.02 1 2.5□ 100 20△ 5○ 20△ 5△ 0.5□ 1.5	牛乳 精白米 水 ワンタン皮(乾) えび(80～120・冷) いか(かのご・冷) 清酒 にんじん 緑豆もやし 葉ねぎ 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 はるさめ 豚挽肉 たまねぎ にんじん しょうが にんにく ごま油 豆板醤 しょうゆ(濃) みりん	1本○ 75□ 101 10□ 10○ 10○ 1 15△ 15△ 5△ 0.5△ 4 1 0.2 0.02 0.02 0.3□ 1 0.5 130 5□ 15○ 10△ 5△ 3△ 0.2△ 0.1△ 0.5□ 0.1 2 1	牛乳 精白米 水 牛肉(細切) ぜんまい(水煮) しょうが にんにく いりごま ごま油 豆板醤 しょうゆ(濃) さとう(三温) 大豆もやし ほうれんそう にんじん しょうゆ(淡) 酢 さとう(三温) わかめ(乾) 鶏肉(若5) にんじん だいこん しょうゆ(淡) 清酒 塩 けずりぶし(だし用) 水	1本○ 75□ 101 25○ 15△ 0.3△ 0.2△ 1□ 0.5□ 0.1 1.5 0.5□ 20△ 10△ 5△ 1 1 0.3□ 0.6○ 10○ 15△ 20△ 4 1 0.2 2 130	牛乳 精白米 水 ベーコン はくさい ホールコーン(冷) にんじん ほうれんそう しょうゆ(淡) ぶどう酒(白) 塩 こしょう(白) ガーリック 鶏手羽先(だし用) にんじん(だし用) たまねぎ(だし用) ペーリーフ 水 さけ(角・冷) でんぶん てんぷら油 たまねぎ にんじん 酢 しょうゆ(淡) さとう(三温)	1本○ 75□ 101 5○ 40△ 20△ 15△ 5△ 2 0.6 0.02 0.02 15 0.5 0.03 120 40○ 8□ 8□ 10△ 5△ 2 2 1□	牛乳 精白米 もち米 貝柱(冷) 清酒 にんじん 干し椎茸(スライス) しょうゆ(淡) 清酒 けずりぶし(だし用) こんぶ(だし用) 水 豚肉(スライス) 油あげ(冷) 緑豆もやし さといも にんじん つきこんにやく 葉ねぎ 酒かす みそ(赤) しょうゆ(淡) けずりぶし(だし用) 煮干し(だし用) 水 だいこん 鶏挽肉(粗) にんじん しょうゆ(濃) さとう(三温) みりん でんぶん 水	1本○ 75□ 20□ 15○ 1 5△ 0.5△ 7 5 1 0.5 76 20○ 5○ 15△ 20□ 15△ 10△ 5△ 6□ 8○ 1 0.5 120 45△ 10○ 5△ 2.5 1□ 0.5 0.5□ 5	牛乳 精白米 水 うどん(冷) 豚肉(スライス) えび(80～120・冷) いか(かのご・冷) 清酒 はくさい 葉ねぎ 干し椎茸(スライス) しょうが しょうゆ(淡) 清酒 けずりぶし(だし用) こんぶ(だし用) でんぶん 水 こんぶ(細切) 鶏挽肉(粗) にんじん しょうが ごま油 しょうゆ(濃) みりん さとう(三温) みかん	1本○ 60□ 81 50□ 10○ 10○ 10○ 1 20△ 5△ 0.5△ 5 1 3 0.5 1.5□ 100 3○ 15○ 10△ 0.2△ 0.5□ 1 0.5 0.3□ 1 1 1	牛乳 精白米 水 鶏卵 はるさめ たまねぎ クリームコーン(冷) サラダ油 XO醤(エカスオーゼン) 清酒 塩 しょうゆ(淡) こしょう(白) ガーリック ごま油 鶏手羽先(だし用) 葉ねぎ(だし用) にんじん(だし用) しょうが(だし用) にんにく(だし用) でんぶん 水 じゃがいも 豚肉(細切) にんじん しょうが ごま油 しょうゆ(濃) さとう(三温) みかん ★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	1本○ 75□ 101 15○ 3□ 20△ 20△ 0.5□ 0.2 0.7 0.5 0.02 0.02 0.3□ 15 1 0.3 0.2 0.5□ 130 35□ 20○ 5△ 0.3△ 0.1△ 0.5□ 0.5□ 2 0.8□ 0.5 55△ 1 0.5 0.2□

連絡事項

日・曜	11日(水)				12日(木)				13日(金)				16日(月)				17日(火)				18日(水)				19日(木)				20日(金)				23日(月)				24日(火)			
献立名	牛乳 白飯 さといものみそ汁 ミンチカツ きゃべつサラダ				牛乳 かやくごはん 沢煮椀 かしこ煮				牛乳 白飯 すきやき もやしのあえもの				牛乳 白飯 白みそシチュー ツナサラダ				牛乳 白飯 のっぺい 野菜のごまあえ				★卵除去食対応日 牛乳 白飯 マーボー豆腐 にらマヨサラダ				牛乳 白飯 かぶのみそ汁 鶏肉のレモンソースかけ 水菜ともやしのあえもの				牛乳 白飯 ゆずか汁 豚肉とちんげん菜の炒め煮 りんごかん				牛乳 白飯 そぼろ煮 こまつなの煮びたし				牛乳 白飯 さつま汁 切干大根の煮物			
材 料 名 お よ び 使 用 量 （ g ）	牛乳	1本	○	牛乳	1本	○	牛乳	1本	○	牛乳	1本	○	牛乳	1本	○	牛乳	1本	○	牛乳	1本	○	牛乳	1本	○	牛乳	1本	○	牛乳	1本	○	牛乳	1本	○	牛乳	1本	○				
	精白米	75	□	精白米	65	□	精白米	75	□	精白米	75	□	精白米	75	□	精白米	75	□	精白米	75	□	精白米	75	□	精白米	75	□	精白米	75	□	精白米	75	□	精白米	75	□				
	水	101		水	101		水	101		水	101		水	101		水	101		水	101		水	101		水	101		水	101		水	101		水	101					
	さといも	15	□	鶏肉(若5)	15	○	牛肉(スライス)	30	○	鶏肉(若5)	20	○	鶏肉(若5)	20	○	豚挽肉	30	○	かぶ	20	△	ゆず	0.4	△	豚挽肉	30	○	鶏肉(若5)	25	○	鶏肉(若5)	25	○	鶏肉(若5)	25	○				
	豆腐(冷)	20	○	油あげ(冷)	5	○	厚揚げ(冷)	20	○	じゃがいも	30	□	ちくわ	15	○	豆腐(冷)	100	○	豆腐(冷)	20	○	油あげ(冷)	5	○	油あげ(冷)	5	○	油あげ(冷)	5	○	油あげ(冷)	5	○	油あげ(冷)	5	○				
	油あげ(乾)	5	○	ごぼう(さががき)	5	△	ふ	2	□	にんじん	20	△	厚揚げ(冷)	20	○	たまねぎ	30	△	わかめ(乾)	5	○	わかめ(乾)	5	○	わかめ(乾)	5	○	わかめ(乾)	5	○	わかめ(乾)	5	○	わかめ(乾)	5	○				
	わかめ(乾)	0.5	○	にんじん	5	△	たまねぎ	40	△	たまねぎ	20	△	だいこん	35	△	にんじん	15	△	0.5	○	だいこん	20	△	にんじん	25	△	にんじん	25	△	にんじん	25	△	にんじん	25	△					
	にんじん	15	△	干し椎茸(スライス)	0.3	△	はくさい	35	△	はくさい	20	△	さといも	30	□	たけのこ(水煮)	10	△	にんじん	15	△	にんじん	5	△	にんじん	5	△	にんじん	5	△	にんじん	5	△	にんじん	5	△				
	葉ねぎ	5	△	しょうゆ(淡)	7		糸こんにゃく	30	△	ほうれんそう	5	△	板こんにゃく	20	△	葉ねぎ	5	△	葉ねぎ	5	△	葉ねぎ	5	△	えのきだけ	5	△	えのきだけ	5	△	えのきだけ	5	△	えのきだけ	5	△				
	みそ(赤)	9	○	清酒	5		にんじん	20	△	豆乳	40	○	にんじん	20	△	しょうが	1	△	みそ(赤)	9	○	みつば	3	△	さとう(三温)	3.5	□	さとう(三温)	3.5	□	さとう(三温)	3.5	□	さとう(三温)	3.5	□				
	けずりぶし(だし用)	2		水	83		根深ねぎ	10	△	みそ(白)	8	○	しょうゆ(濃)	5.5	△	にんにく	0.3	△	けずりぶし(だし用)	2		みそ(白)	8	○	みりん	1		みりん	1		みりん	1		みりん	1					
	煮干し(だし用)	1		豚肉(細切)	20	○	しゅんぎく	5	△	麦みそ	1	○	さとう(三温)	3	□	ごま油	1	□	煮干し(だし用)	1		しょうゆ(淡)	2		水	20		水	20		水	20		水	20					
	水	120		ゆば(乾)	2	○	サラダ油	1	□	しょうゆ(淡)	0.5		みりん	1		豆板醤	0.2		水	120		煮干し(だし用)	2		こまつな	30	△	けずりぶし(だし用)	1		けずりぶし(だし用)	1		けずりぶし(だし用)	1					
	ミンチカツ(冷)	1	○	にんじん	15	△	しょうゆ(濃)	7		塩	0.1		けずりぶし(だし用)	2		みそ(赤)	10	○	鶏肉(若10)	50	○	煮干し(だし用)	1		油あげ(冷)	5	○	煮干し(だし用)	5	○	煮干し(だし用)	5	○	煮干し(だし用)	5	○				
てんぷら油	5	□	だいこん	15	△	さとう(三温)	4	□	こしょう(白)	0.02		でんぷん	0.5	□	さとう(三温)	1	□	でんぷん	5	□	でんぷん	5	□	水	130		にんじん	5	△	にんじん	5	△	にんじん	5	△					
きゃべつ	30	△	えのきだけ	10	△	みりん	1		ガーリック	0.02		水	40		清酒	1		レモン	8	□	てんぷら油	8	□	豚肉(スライス)	20	○	しょうゆ(淡)	1.5		しょうゆ(淡)	1.5		しょうゆ(淡)	1.5						
酢	0.5		みつば	3	△	緑豆もやし	35	△	こんぶ(だし用)	0.5		きゃべつ	30	△	水	1		にら	15	△	さとう(三温)	0.23	△	ちんげん菜	30	△	みりん	0.5		みりん	0.5		みりん	0.5						
米油	0.5	□	しょうゆ(淡)	4		にんじん	5	△	でんぷん	1	□	にんじん	5	△	水	1	□	水	1	□	さとう(三温)	2	□	にんじん	5	△	にんじん	5	△	にんじん	5	△	にんじん	5	△					
塩	0.15		清酒	1		しょうゆ(淡)	2		水	50		ほうれんそう	5	△	ハム	5	○	水	1	□	しょうゆ(濃)	2		たけのこ(水煮)	5	△	しょうが	0.3	△	しょうが	0.3	△	しょうが	0.3	△					
こしょう(白)	0.01		塩	0.2		酢	0.5		まぐろ油漬(フレーク)	15	○	すりごま	1	□	はるさめ	4	□	水	0.5	○	緑豆もやし	15	△	にんにく	0.2	△	にんにく	0.2	△	にんにく	0.2	△	にんにく	0.2	△					
			けずりぶし(だし用)	1		さとう(三温)	0.2	□	きやべつ	25	△	しょうゆ(淡)	1.5		マヨネーズ	3	□	しょうゆ(淡)	1.5		しょうゆ(淡)	0.8	○	ごま油	0.5	□	ごま油	0.5	□	ごま油	0.5	□	ごま油	0.5	□					
			こんぶ(だし用)	0.5		辛子	0.03		たまねぎ	6	△	酢	1		しょうゆ(濃)	0.03		しょうゆ(濃)	0.5	○	しょうゆ(濃)	0.4		さとう(三温)	0.1	□	さとう(三温)	0.1	□	さとう(三温)	0.1	□	さとう(三温)	0.1	□					
			水	120					にんじん	6	△																													
			かんぴょう(乾)	3	△				酢	1.2																														
			干し椎茸(スライス)	0.7	△				しょうゆ(淡)	1.2																														
			高野豆腐(1/60)	2.2	○				さとう(三温)	0.2	□																													
			にんじん	5	△																																			
			しょうゆ(濃)	2.2																																				
			さとう(三温)	2.2	□																																			
			みりん	0.7																																				
			けずりぶし(だし用)	1																																				
			水	20																																				
連絡事項																																								