

令和7年度4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載のとおりです。
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。

[]

保護者署名()

[illegible]

【様式7(学校→保護者→学校→校内周知)】

令和7年度4月 小学校食物アレルギーチェック用献立表

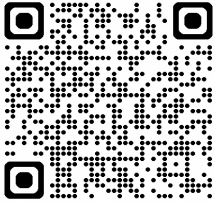
川西市教育委員会

年 組 名前()				アレルゲン()															
日・曜	21日(月)			22日(火)		23日(水)		24日(木)		25日(金)		28日(月)		30日(水)					
献立名	牛乳 白飯 わかめスープ さばのチョリム 切干大根のナムル			牛乳 白飯 マーボー豆腐 にらサラダ		牛乳 白飯 若竹うどん さわらのからあげ もやしのあえもの		牛乳 白飯 きやべつのみそ汁 こんぶの炒め煮 みかんかん		牛乳 食パン いちごジャム(手作り) 米粉マカロニの野菜スープ チリコンカン		牛乳 白飯 平めんビーフンスープ 豚キムチ		牛乳 カレーライス 白飯 ビーフカレー コーンサラダ					
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	○	
	精白米	75	□	精白米	75	□	精白米	60	□	精白米	75	□	食パン	1袋	□	精白米	75	□	
	水	101		水	101		水	81		水	101		(60/80/100)			水	101		
	わかめ(乾)	0.6	○	豚挽肉	30	○	たけのこ(新物)	15	△	きやべつ	25	△	いちご	40	△	平めんビーフン	10	□	
	えび(80～120・冷)	20	○	豆腐(冷)	100	○	さとう(三温)	1	□	油あげ(冷)	5	○	てんさい糖	8	□	鶏肉(若5)	20	○	
	清酒	1		たまねぎ	30	△	しょうゆ(濃)	1		わかめ(乾)	0.5	○	レモン果汁	0.1	△	たまねぎ	20	△	
	にんじん	15	△	にんじん	15	△	水	5		にんじん	15	△	鶏肉(若5)	20	○	にんじん	15	△	
	緑豆もやし	15	△	たけのこ(水煮)	10	△	うどん(冷)	60	□	葉ねぎ	3	△	米粉マカロニ(星)	7	□	ちんげん菜	15	△	
	しょうゆ(淡)	4		葉ねぎ	5	△	わかめ(乾)	0.5	○	みそ(赤)	10	○	たまねぎ	40	△	干し椎茸(スライス)	0.5	△	
	清酒	1		しょうが	1	△	にんじん	15	△	けずりぶし(だし用)	2		にんじん	15	△	しょうが	0.3	△	
	塩	0.2		にんにく	0.3	△	みつば	3	△	水	130		じゃがいも	15	□	サラダ油	1	□	
	こしょう(白)	0.02		ごま油	1	□	しょうゆ(淡)	5		こんぶ(細切)	3	○	パセリ(乾)	0.03	△	しょうゆ(淡)	4		
	ガーリック	0.02		豆板醤	0.2		清酒	1		豚肉(細切)	15	○	しょうゆ(淡)	2		清酒	1		
	煮干し(だし用)	1		みそ(赤)	10	○	けずりぶし(だし用)	3		にんじん	10	△	ぶどう酒(白)	1		塩	0.4		
	こんぶ(だし用)	0.5		さとう(三温)	1	□	こんぶ(だし用)	0.5		しょうが	0.2	△	塩	0.6		こしょう(白)	0.02		
	水	120		清酒	1		水	130		ごま油	0.5	□	こしょう(白)	0.02		ガーリック	0.02		
	さば(50・冷)	1切	○	でんぶん	1	□	さわら(50・冷)	1切	○	しょうゆ(濃)	1		ガーリック	0.02		煮干し(だし用)	1		
	葉ねぎ	2	△	水	5		塩	0.5		みりん	0.5		鶏手羽先(だし用)	10		こんぶ(だし用)	0.5		
	にんにく	0.2	△	にら	15	△	こしょう(白)	0.05		さとう(三温)	0.3	□	にんじん(だし用)	0.5		水	130		
	さとう(三温)	2	□	ハム	5	○	上新粉	8	□	みかん果汁	25	△	たまねぎ(だし用)	0.5		はくさいキムチ	7	△	
	みそ(赤)	2	○	はるさめ	4	□	てんぶら油	8	□	寒天(フレーク)	0.6	○	ベーリーフ	0.03		豚肉(スライス)	25	○	
	しょうゆ(濃)	2		しょうゆ(淡)	1.5		緑豆もやし	35	△	さとう(上白)	5	□	水	120		緑豆もやし	25	△	
	酢	1		酢	0.8		にんじん	5	△	水	25		白いんげん(ゆで)	10	○	にんじん	10	△	
	カイエンペッパー	0.03		辛子	0.03		しょうゆ(淡)	2					豚挽肉	20	○	にら	5	△	
	水	20					酢	0.5					たまねぎ	20	△	ごま油	0.5	□	
	切干大根	4	△				さとう(三温)	0.2	□				にんじん	5	△	しょうゆ(濃)	1.4		
	にんじん	5	△				辛子	0.03					にんにく	0.1	△	清酒	0.5		
	ほうれんそう	5	△										サラダ油	0.5	□	塩	0.15		
にんにく	0.1	△										トマト(水煮)	10	△	こしょう(白)	0.01			
ごま油	0.5	□										ソース(ウスター)	1						
しょうゆ(淡)	2											塩	0.2						
酢	1											カイエンペッパー	0.01						
												こしょう(白)	0.01						
												でんぶん	0.5	□					
連絡事項																			

主な食材の内容配合表
について

加工品等の食材の配合内
容表は市のHPで随時更新
いたしますので、下記の
QRコードからご確認ください。

食物アレルギー対応



若竹うどんのたけ
のこ(新物)が入
手困難な場合は
たけのこ(水煮)
に変更となります。