

令和7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。

※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。

[]

保護者署名()

年 組 氏名()

アレルギー()

日・曜	1日(木)	2日(金)	7日(水)	8日(木)	9日(金)	12日(月)	13日(火)	14日(水)
献立名	牛乳 白飯 豚汁 和風ハンバーグ	牛乳 白飯 あおさ入りみそ汁 鶏肉のからあげ ちまき	牛乳 白飯 ワンタンスープ チャプチェ りんごかん	牛乳 白飯 わかめ汁 かつおの新玉ソース ゆばと野菜のあえもの	牛乳 食パン まめまめポタージュ 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 もやしのあえもの	牛乳 コーンライス 野菜スープ 豚肉のマリネ カットフルーツ	牛乳 ハヤシライス 白飯 ハッシュドビーフ アスパラガスソテー
材料名および使用量（g）	牛乳 1本○ 精白米 75□ 水 101	牛乳 1本○ 精白米 60□ 水 81	牛乳 1本○ 精白米 75□ 水 101	牛乳 1本○ 精白米 75□ 水 101	牛乳 1本○ 食パン 1袋○ (60/80/100)	牛乳 1本○ 精白米 75□ 水 101	牛乳 1本○ 精白米 70□ ホールコーン(冷) 15△	牛乳 1本○ 精白米 75□ 水 101
	豚肉(スライス) 10○ じゃがいも 20□ 緑豆もやし 17△ にんじん 15△ つきこん(やく) 10△ ごぼう(さきさき) 5△ 葉ねぎ 3△ みそ(赤) 9○ 煮干し(だし用) 1 けずりふし(だし用) 1	あおさ(乾) 0.8○ たまねぎ 35△ にんじん 10△ えのきだけ 10△ 葉ねぎ 3△ みそ(赤) 10○ 水 けずりふし(だし用) 2 鶏肉(若10) 130	ワンタン皮(乾) 10□ 豚挽肉 10○ にんじん 15△ 緑豆もやし 15△ 葉ねぎ 3△ 干し椎茸(スライス) 0.5△ しょうゆ(淡) 4 清酒 1 塩 けずりふし(だし用) 2 塩 0.2	わかめ(乾) 0.6○ 鶏肉(若5) 10○ にんじん 15△ 緑豆もやし 15△ しょうゆ(淡) 4 清酒 1 塩 0.2 水 けずりふし(だし用) 2 水 130	グリんピース 30△ 精白米(調) 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○ ぶどう酒(白) 1 塩 0.8	* 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	塩 0.8 水 95 鶏肉(若5) 20○ たまねぎ 40△ じゃがいも 30□ にんじん 15△ パセリ(乾) 0.03△ しょうゆ(淡) 2 ぶどう酒(白) 1 塩 0.6	牛肉(細切) 30○ たまねぎ 70△ にんじん 20△ マツタケ(水煮) 15△ にんにく 0.3△ サラダ油 1□ 小麦粉 6□ バター(調) 6□ トマトペースト 8△ ソース(ウスター) 4 しょうゆ(濃) 2 ぶどう酒(赤) 1 塩 0.2 こしょう(白) 0.02 パブリカパウダー 0.02 水 70
	水 120 豆腐ハンバーグ(冷) 1△ たまねぎ 20△ しめじ 5△ みつば 3△ サラダ油 1□ しょうゆ(濃) 2 清酒 1 さとう(三温) 0.5□ でんぷん 0.5□ 水 20	こしょう(白) 0.05 ガーリック 0.02 上新粉 5□ てんぷら油 8□ ちまき(冷) 1本□	こしょう(白) 0.02 ガーリック 0.3□ ごま油 0.3□ 煮干し(だし用) 1 こんぶ(だし用) 0.5 水 130	しょうが 1△ しょうゆ(濃) 2△ でんぷん 6□ てんぷら油 3□ たまねぎ 30△ 酢 2 しょうゆ(淡) 2 さとう(三温) 2 清酒 1 ゆば(乾) 2○ きやべつ 35△ にんじん 5△ しょうゆ(淡) 1.5 さとう(三温) 0.2□	まぐろ油漬(フレーク) 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□	豚肉(細切) 15○ 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 緑豆もやし 50△ しょうゆ(淡) 2 酢 0.5 さとう(三温) 0.2□ 辛子 0.03	豚肉(スライス) 30○ しょうが 0.6△ 清酒 0.6 たまねぎ 15△ にんじん 5△ サラダ油 0.5□ しょうゆ(濃) 2 水 2 さとう(三温) 1□ あまなつ 1袋△	アスパラガス 10△ きやべつ 20△ ベーコン 3○ 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

連絡事項

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

【様式7(学校→保護者→学校→校内周知)】

令和7年度5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		氏名()		アレルゲン()								
日・曜	15日(木)	16日(金)	19日(月)	20日(火)	21日(水)	22日(木)	23日(金)	26日(月)	27日(火)	28日(水)	29日(木)	30日(金)
献立 名	牛乳 白飯 中華スープ えびのケチャップかけ きゅうりのあえもの	★卵除去食対応日 牛乳 豆ごはん かきたま汁 豚肉のしょうが炒め	牛乳 白飯 きやべつのみそ汁 魚のからあげ(トロトロあんかけ) たまねぎと厚揚げのトロトロ煮	牛乳 白飯 かやくうどん ちりめんの甘辛煮 うめえーQ	牛乳 白飯 スーミータン 車ふのチャンプル きやべつのあえもの	牛乳 白飯 すまし汁 さばのみそ煮 高野豆腐の含め煮	牛乳 ひじきごはん たまねぎのみそ汁 豚肉とちんげん菜の炒め煮	牛乳 白飯 八宝菜 バンサンスー	牛乳 カレーライス 白飯 チキンカレー にんじんサラダ	牛乳 白飯 フォーガー 酢豚	牛乳 白飯 そぼろ煮 はりはり大根	牛乳 白飯 そうめん汁 いかの甘辛煮 きやべつの煮びたし
	牛乳 1本○ 精白米 75□ 水 101 豚肉(細切) 20○ 緑豆もやし 15△ にんじん 15△ にら 5△ 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) 0.02 ガーリック 0.02 ごま油 0.3□ 煮干し(だし用) 1 こんぶ(だし用) 0.5 水 120 えび(51～80・冷) 50○ でんぷん 8□ てんぷら油 8□ ケチャップ 3 みりん 1 さとう(三温) 1□ 清酒 1 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 50□ もち米 20□ グリンピース 10△ 5 清酒 0.8 塩 83 * 鶏卵 25○ 豆腐(冷) 25○ にんじん 15△ 葉ねぎ 3△ しょうゆ(淡) 5 清酒 1 塩 0.2 けずりふし(だし用) 3 でんぷん 1□ 水 130 豚肉(スライス) 35○ たまねぎ 15△ にんじん 5△ 葉ねぎ 3△ サラダ油 0.5□ しょうゆ(濃) 2.5 さとう(三温) 1□ みりん 0.5 ★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	牛乳 1本○ 精白米 75□ 水 101 きやべつ 25△ 油あげ(冷) 5○ わかめ(乾) 0.5○ にんじん 15△ 葉ねぎ 3△ みそ(赤) 10○ けずりふし(だし用) 2 水 130 上新粉 8□ てんぷら油 8□ たまねぎ 20△ しめじ 10△ 厚揚げ(ミニ・冷) 15○ しょうゆ(淡) 2.7 みりん 2.2 けずりふし(だし用) 1 でんぷん 0.6□ 水 5 ★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	牛乳 1本○ 精白米 60□ 水 81 鶏肉(若5) 10○ 油あげ(冷) 10○ 干し椎茸(スライス) 0.5△ さとう(三温) 1.5○ しょうゆ(濃) 1.5 水 10 わかめ(乾) 0.5 かまぼこ 60□ うどん(冷) 10○ にんじん 15△ 葉ねぎ 3△ 清酒 1 こんぶ(だし用) 0.3 しらす干し 7○ しょうが 0.1△ いりごま 0.3□ しょうゆ(濃) 0.7 さとう(三温) 0.7□ みりん 0.7 さんしょう 0.01 きゅうり 35△ うめびしお 1.7△ しょうゆ(濃) 0.5○ 花かつお 0.5 酢 0.5 さとう(三温) 0.4□	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(エクストラ・ジャン) 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□ 鶏手羽先(だし用) 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△ にんじん(だし用) 0.2 でんぷん 0.5○ 水 130 7○ 0.1△ 0.3□ 0.7 0.7□ 0.7 0.01 35△ 1.7△ 0.5○ 0.5 0.4□	牛乳 1本○ 精白米 75□ 水 101 豆腐(冷) 20○ わかめ(乾) 0.5○ にんじん 15△ たまねぎ 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) 2 こんぶ(だし用) 0.5 水 130 1切○ 0.5△ 4○ 2□ 1 みそ(赤) 4○ さとう(三温) 2□ しょうゆ(濃) 1 みりん 0.5 こんぶ(だし用) 0.5 水 20 3○ 10△ 5△ 5△ 0.3△ 0.2△ 0.5□ 1□ 0.4 0.05 0.01 0.5□ 35△ 2 0.5 0.2□	牛乳 1本○ 精白米 65□ 水 5□ 発芽玄米 2○ ひじき 10○ 鶏肉(若5) 5△ にんじん 5△ 干し椎茸(スライス) 0.3△ 清酒 1□ たまねぎ 40△ きやべつ 20△ さとう(三温) 20△ にんじん 15△ たけのこ(水煮) 5△ 干し椎茸(スライス) 0.5△ ソース(ウスター) 0.3△ ごま油 1□ しょうゆ(淡) 3 ぶどう酒(赤) 1 ケチャップ 3 しょうゆ(濃) 2 パプリカパウダー 1 塩 0.2 こしょう(白) 0.03 10 1 0.5 0.3△ 0.2 2 40 5□ 5□ 0.2△ 0.5□ 2.2 0.8 0.3□ 0.2□ 0.03	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△ にんじん 20△ りんご 5△ にんにく 0.5△ サラダ油 1□ 小麦粉 6□ バター(調) 6□ カレー粉 0.9 ソース(ウスター) 4 ケチャップ 3 しょうゆ(濃) 2 ぶどう酒(赤) 1 塩 0.3 こしょう(白) 0.02 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△ にんにく(だし用) 0.2 でんぷん 2□ 水 40 はるさめ 5□ きゅうり 20△ にんじん 5△ しょうゆ(淡) 2.2 酢 0.8 ごま油 0.3□ さとう(三温) 0.2□ 辛子 0.03	牛乳 1本○ 精白米 75□ 水 101 鶏肉(若10) 30○ じゃがいも 60□ たまねぎ 40△ にんじん 20△ りんご 5△ にんにく 0.5△ サラダ油 1□ 小麦粉 6□ バター(調) 6□ カレー粉 0.9 ソース(ウスター) 4 ケチャップ 3 しょうゆ(濃) 2 ぶどう酒(赤) 1 豚肉(角) 30○ しょうゆ(濃) 1.5 しょうが 0.5△ みりん 0.5 でんぷん 6□ てんぷら油 5□ たまねぎ 25△ にんじん 10△ たけのこ(水煮) 5△ しょうゆ(濃) 1.2 さとう(三温) 1.2□ 酢 1.2 ケチャップ 1.2 水 5	牛乳 1本○ 精白米 75□ 水 101 豚挽肉 30○ じゃがいも 80□ たまねぎ 60△ にんじん 25△ さとう(三温) 3.5□ みりん 1 水 20 4△ 10△ 1.2 1 0.3□ 1.5 0.5△ 0.5 6□ 5□ 10△ 5△ 1.2 0.1□ 1.2 1.2 5	牛乳 1本○ 精白米 75□ 水 101 そうめん 10□ 油あげ(冷) 5○ たまねぎ 20△ にんじん 15△ 葉ねぎ 3△ しょうゆ(淡) 4 清酒 1 けずりふし(だし用) 2 こんぶ(だし用) 0.5 水 130 4△ 10△ 1.2 1 0.3□ 1.5 0.5△ 0.5 6□ 5□ 10△ 5△ 1.2 0.1□ 1.2 1.2 5	牛乳 1本○ 精白米 75□ 水 101 きやべつ 35△ 油あげ(冷) 5○ にんじん 5△ しょうゆ(淡) 1.8 みりん 0.5 けずりふし(だし用) 1 水 5
連絡事項												