

令和7年度9月 小学校食物アレルギーチェック用献立表(決定)

年 組 氏名()		アレルゲン()															
日・曜	1日(月)	2日(火)	3日(水)	4日(木)	5日(金)	8日(月)	9日(火)	10日(水)									
献立名	牛乳 白飯 そばろ煮 ゆばと野菜のおかか煮	牛乳 食パン いちじくジャム(手作り) 野菜スープ チリコンカン	牛乳 白飯 豚汁 鶏肉となすの揚げ煮	牛乳 カレーライス 白飯 夏野菜カレー コーンソテー	牛乳 白飯 マーボー豆腐 もやしソテー	★卵除去食対応日 牛乳 白飯 とうがんスープ ゴーヤチャンプル 冷凍ぶどう	牛乳 白飯 なすのみそ汁 さばの煮つけ えだまめ	牛乳 白飯 五目汁 魚の夏野菜あんかけ メルルーサのからあげ 夏野菜あんかけ									
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□ じゃがいも 80□ たまねぎ 60△ にんじん 25△ サラダ油 1□ しょうゆ(濃) 6△ さとう(三温) 3.5□ 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□	牛乳 1本○ 食パン 1袋□ (60/80/100) いちじく 20△ てんさい糖 2.5□ レモン果汁 0.3△ 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□ こしょう(白) 0.02□ ガーリック 0.02□ 鶏手羽先(だし用) 10□ にんじん(だし用) 0.5□ たまねぎ(だし用) 0.5□ ベーリーフ 0.03□ 水 120□ 白いんげん(ゆで) 10□ 豚挽肉 20□ たまねぎ 20△ ピーマン 5△ にんにく 0.1△ サラダ油 0.5□ トマト(水煮) 10□ ソース(ウスター) 1□ 塩 0.2□ カイエンペッパー 0.01□ こしょう(白) 0.01□ でんぶん 0.5□	牛乳 1本○ 精白米 75□ 水 101□ 豚肉(スライス) 20□ じゃがいも 20□ 緑豆もやし 15△ にんじん 15△ つきこんにやく 10△ ごぼう(さがき) 5△ 葉ねぎ 3△ みそ(赤) 9□ けずりぶし(だし用) 1□ 煮干し(だし用) 0.5□ 水 120□ 鶏肉(若10) 40□ でんぶん 5□ なす 12△ ピーマン 10△ てんぶら油 8□ しょうが 0.2△ さとう(三温) 2□ みりん 0.5□ 水 3□	牛乳 1本○ 精白米 75□ 水 101□ かぼちゃ 20△ なす 15△ ズッキーニ 10△ 牛肉(角) 25□ たまねぎ 40△ にんじん 20△ しょうが 0.5△ にんにく 0.3△ 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□ パプリカパウダー 0.02□ 水 70□ ホールコーン(冷) 30△ 米油 0.5□ 塩 0.1□ こしょう(白) 0.01□ ガーリック 0.01□	牛乳 1本○ 精白米 75□ 水 101□ 豚挽肉 30□ 豆腐(冷) 100□ たまねぎ 30△ にんじん 15△ 葉ねぎ 3△ 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□ でんぶん 5□ 水 1□ 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□ とうがん 20△ 鶏肉(若5) 20□ ホールコーン(冷) 20△ にんじん 15△ 葉ねぎ 3△ みそ(赤) 10□ 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□ 煮干し(だし用) 1□ こんぶ(だし用) 0.5□ でんぶん 1□ 水 120□ ゴーヤ 10△ 豚肉(スライス) 15□ * 鶏卵 10□ 豆腐(冷) 15□ にんじん 10△ にんにく 0.2△ 花かつお 0.5□ ごま油 0.5□ しょうゆ(濃) 1.5□ さとう(三温) 0.7□ 塩 0.1□ こしょう(白) 0.01□ ぶどう(冷) 1袋△	牛乳 1本○ 精白米 75□ 水 101□ なす 20△ 油あげ(冷) 5□ わかめ(乾) 0.5□ にんじん 15△ 葉ねぎ 3△ みそ(赤) 10□ けずりぶし(だし用) 2□ 水 130□ さば(50・冷) 1切○ しょうが 1△ しょうゆ(濃) 3□ さとう(三温) 2.5□ みりん 0.5□ こんぶ(だし用) 0.5□ 水 20□ えだまめ 15△	牛乳 1本○ 精白米 75□ 水 101□ 鶏肉(若5) 15□ 豆腐(冷) 20□ たまねぎ 15△ ホールコーン(冷) 10△ にんじん 10△ 葉ねぎ 3△ しょうゆ(淡) 0.5△ 水 4□ 清酒 1□ 塩 0.2□ こしょう(白) 0.02□ ガーリック 0.02□ 煮干し(だし用) 1□ さとう(三温) 2.5□ みりん 0.5□ こんぶ(だし用) 0.5□ 水 20□ マルルーサー(冷) 40□ 塩 0.2□ こしょう(白) 0.02□ 上新粉 6□ てんぶら油 6□ ズッキーニ 15△ ピーマン 5△ トマト 5△ たまねぎ 22△ しょうゆ(濃) 2□ 酢 1.5□ さとう(三温) 1□ でんぶん 1□ 水 3□									
連絡事項	予定献立表から変更があった点について、黄色で色づけしています。																

★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

加工品等の食材の配合内容は市の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



保護者署名()

【様式7(学校→保護者→学校→校内周知)】

令和7年度9月 小学校食物アレルギーチェック用献立表(決定)

川西市教育委員会

年 組 氏名()

アレルギー()

日・曜	11日(木)	12日(金)	16日(火)	17日(水)	18日(木)	19日(金)	22日(月)	24日(水)	25日(木)	26日(金)	29日(月)	30日(火)
献立名	牛乳 白飯 八宝菜 マーボーはるさめ	牛乳 シンジュシー アーサー汁 にんじんしりしり	牛乳 白飯 ラーメン じゃこピーマン りんごかん	牛乳 白飯 ソシチュー ハムときやべつの炒め煮	★卵除去食対応日 牛乳 白飯 かきたま汁 がんもどきの含め煮 もやし炒め	牛乳 白飯 かぼちゃのみそ汁 鶏肉のからあげ きやべつのそぼろ煮	牛乳 ハヤシライス 白飯 ハッシュドビーフ ジャーマンポテト	牛乳 白飯 わかめ汁 豚肉のしょうが炒め きやべつの煮びたし	牛乳 白飯 はるさめスープ 五目炒め煮 アイスクリーム	牛乳 かやぐごはん たまねぎのみそ汁 かぼちゃのそぼろ煮	牛乳 白飯 すまし汁 かつおのごまみそがらめ きやべつソテー	★卵除去食対応日 牛乳 白飯 レタススープ じゃがいもの中華炒め みかんかん
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 50□	精白米 60□	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 65□	精白米 75□	精白米 75□
	水 101□	もち米 20□	水 81□	水 101□	水 101□	水 101□	水 101□	水 101□	水 101□	発芽玄米 5□	水 101□	水 101□
	豚肉(スライス) 20○	豚肉(短冊・小) 20○	中華めん(冷) 40○	鶏肉(若5) 20○	* 鶏卵 25○	かぼちゃ 20△	牛肉(細切) 25○	わかめ(乾) 0.6○	はるさめ 7□	鶏肉(若5) 15○	豆腐(冷) 20○	レタス 20△
	いか(かのこ・冷) 15○	こんぶ(糸) 1□	豚肉(スライス) 20○	じゃがいも 50□	豆腐(冷) 25○	油あげ(冷) 5○	たまねぎ 70△	鶏肉(若5) 20○	きゅうり 15△	油あげ(冷) 5○	わかめ(乾) 0.5○	鶏肉(若5) 10○
	えび(80～120・冷) 15○	にんじん 10△	にんじん 15△	たまねぎ 40△	にんじん 15△	わかめ(乾) 0.5○	にんじん 20△	にんじん 15△	きゅうり 15△	ごぼう(さがき) 5△	にんじん 15△	* 鶏卵 20○
	清酒 1.5△	干し椎茸(スライス) 0.5△	きやべつ 15△	にんじん 20△	葉ねぎ 3△	たまねぎ 20△	マヨネーズ(水煮) 15△	緑豆もやし 15△	にんじん 10△	えのきだけ 5△	にんじん 10△	にんじん 10△
	たまねぎ 40△	サラダ油 1□	緑豆もやし 15△	パセリ(乾) 0.03△	しょうゆ(淡) 5	にんじん 15△	にんにく 0.3△	しょうゆ(淡) 4	干し椎茸(スライス) 0.5△	干し椎茸(スライス) 0.3△	しょうゆ(淡) 4	しょうゆ(淡) 4
	きやべつ 20△	しょうゆ(淡) 4	葉ねぎ 3△	豆乳 40○	清酒 1	葉ねぎ 3△	サラダ油 1□	清酒 1	しょうゆ(淡) 4	しょうゆ(淡) 7	しょうゆ(淡) 4	清酒 1
	緑豆もやし 20△	みりん 2	しょうゆ(淡) 4	ぶどう酒(白) 1	塩 0.2	みそ(赤) 10○	小麦粉 6□	塩 0.2	清酒 1	清酒 5	塩 1	塩 0.2
	にんじん 15△	しょうゆ(濃) 1	清酒 1	塩 0.8	けずりふし(だし用) 3	けずりふし(だし用) 2	バター(調) 6□	水 130	水 2	水 83	塩 0.2	こしょう(白) 0.02
	たけのこ(水煮) 5△	塩 0.2	塩 0.4	こしょう(白) 0.02	でんぷん 1□	水 130	トマトペースト 8 ¹⁰⁰	水 130	こしょう(白) 0.02	たまねぎ 22△	けずりふし(だし用) 2	ガーリック 0.02
	干し椎茸(スライス) 0.5△	水 81	こしょう(白) 0.02	ガーリック 0.02	水 130	鶏肉(若10) 50○	ソース(ウスター) 4	豚肉(スライス) 35○	ガーリック 0.02	油あげ(冷) 5○	こんぶ(だし用) 0.5	煮干し(だし用) 1
	にんにく 0.3△	あおさ(乾) 0.5○	こしょう(白) 0.02	こんぶ(だし用) 0.5	がんとどき(30・冷) 1□	塩 0.5	しょうゆ(濃) 2	たまねぎ 15△	煮干し(だし用) 1	わかめ(乾) 0.5○	こんぶ(だし用) 0.5	こんぶ(だし用) 0.5
	ごま油 1□	ちくわ 10○	ごま油 0.3□	でんぷん 1□	さとう(三温) 2□	こしょう(白) 0.05	ぶどう酒(赤) 1	葉ねぎ 3△	こんぶ(だし用) 0.5	にんじん 15△	かつお(一ロ・冷) 40○	でんぷん 1□
	しょうゆ(淡) 3	豆腐(冷) 25○	鶏手羽先(だし用) 15	水 50	しょうゆ(濃) 2.4	ガーリック 0.02	塩 0.2	しょうが 0.5△	水 130	葉ねぎ 3△	でんぷん 10□	水 120
	清酒 1	とうが 25△	葉ねぎ(だし用) 1	ハム 10○	みりん 0.4	上新粉 5□	こしょう(白) 0.02	サラダ油 0.5□	牛肉(細切) 15○	麦みそ 10○	てんぷら油 4□	じゃがいも 35□
	塩 0.2	しょうゆ(淡) 4	にんじん(だし用) 0.5	きやべつ 30△	水 20	水 20	てんぷら油 8	さとう(三温) 1	たけのこ(水煮) 10△	けずりふし(だし用) 2	しょうが 1△	豚肉(細切) 10○
	こしょう(白) 0.03	清酒 1	しょうが(だし用) 0.3△	サラダ油 0.5□	緑豆もやし 35△	きやべつ 30△	きやべつ 30△	さとう(三温) 1	にんじん 10△	みそ(赤) 1.5○	にんじん 3	にんじん 5△
	鶏手羽先(だし用) 10	塩 0.2	にんにく(だし用) 0.2	塩 0.2	にら 3△	豚挽肉 5○	しょうが 0.1△	さとう(三温) 0.5	ホールコーン(冷) 10△	合挽肉(4.8) 15○	しょうが 0.1△	しょうが 0.1△
	葉ねぎ(だし用) 1	けずりふし(だし用) 3	水 130	こしょう(白) 0.01	サラダ油 0.5	しょうが 0.1△	たまねぎ 15△	油あげ(冷) 5○	にんにく 0.1△	サラダ油 0.5□	いりごま 0.5□	いりごま 0.5□
	にんじん(だし用) 0.5	水 130	しらす干し 2○	ガーリック 0.01	しょうゆ(白) 0.01	こしょう(白) 0.01	パセリ 0.5△	にんじん 1.5	しょうゆ(濃) 1.5	しょうゆ(濃) 2.5	しょうゆ(濃) 0.5	ごま油 0.5□
	しょうが(だし用) 0.3△	まぐろ油漬(フレーク) 20○	ピーマン 15△				清酒 1	さとう(三温) 0.5	水 2	水 4	水 4	水 2
	にんにく(だし用) 0.2	にんじん 25△	ごぼう(さがき) 12△				さとう(三温) 0.5	みりん 0.5	さとう(三温) 0.7□	きやべつ 30△	きやべつ 30△	きやべつ 30△
	でんぷん 2□	サラダ油 0.8□	いりごま 0.5□				塩 0.3	酢 1	水 5	米油 0.5□	みかん果汁 25△	みかん果汁 25△
	水 40	しょうゆ(淡) 1.5	ごま油 0.5□				塩 0.3	さとう(三温) 0.5	こしょう(白) 0.01	カレー粉 0.2	寒天(フレーク) 0.6○	寒天(フレーク) 0.6○
	はるさめ 5□	塩 0.07	みりん 0.5				でんぷん 0.5□	こしょう(白) 0.01	アイスクリーム 1□	こしょう(白) 0.01	さとう(上白) 5□	さとう(上白) 5□
	鶏挽肉(粗) 10○	こしょう(白) 0.01	さとう(三温) 0.5□					ガーリック 0.01		ガーリック 0.01	水 25	水 25
	たまねぎ 10△		りんご果汁 25△									
	にんじん 5△		寒天(フレーク) 0.6○									
	にら 3△		さとう(上白) 5□									
	しょうが 0.2△		水 25									
	にんにく 0.1△											
	ごま油 0.5□											
	豆板醤 0.1											
	しょうゆ(濃) 2											
	みりん 1											
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							★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