

【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(予定献立)

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。

[]

保護者署名()

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 冷凍バイン	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			
	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 5△ ピーマン 0.1△ 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(やく) 10△ ごぼう(さがき) 5△ 葉ねぎ 3△ みそ(赤) 9□ けずりふし(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 2□ 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 10△ 葉ねぎ 5△ 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 1□ 水 5□ 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□ けずりふし(だし用) 2□ 清酒 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□ 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△ ハインアール(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□ けずりふし(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□ でんぶん 1□ 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△ みそ(赤) 0.5△ しょうゆ(淡) 4△ 水 1□ 清酒 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□ メルルーサ(ロ・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□			

★卵除去食対応日
鶏卵を加える前に別調り分け、別調理する

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9月 小学校食物アレルギーチェック用献立表(予定献立)

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 ソイシチュー 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 かやくごはん 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○ 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△ きやべつ 20△ 緑豆もやし 20△ にんじん 15△ たけのこ(水煮) 5△ 干し椎茸(スライス) 0.5△ にんにく 0.3△ ごま油 1□ しょうゆ(淡) 3 清酒 1 塩 0.2 こしょう(白) 0.03 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 でんぶん 2□ 水 40 はるさめ 5□ 鶏挽肉(粗) 10□ たまねぎ 10△ にんじん 5△ にら 3△ しょうが 0.2△ 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	牛乳 1本○ 精白米 50□ もち米 20□ 豚肉(短冊・小) 20○ こなんぶ(糸) 1○ にんじん 10△ 干し椎茸(スライス) 0.5△ サラダ油 1□ しょうゆ(淡) 4 みりん 2 しょうゆ(濃) 1 塩 0.2 水 81 あおさ(乾) 0.5○ ちくわ 10○ 豆腐(冷) 25○ とうが 25△ しょうゆ(淡) 4 清酒 1 塩 0.2 けずりぶし(だし用) 3 まぐろ油漬(フレーク) 20○ にんじん 25△ サラダ油 0.8□ しょうゆ(淡) 1.5 こしょう(白) 0.01	牛乳 1本○ 精白米 60□ 水 81□ 中華めん(冷) 40□ 豚肉(スライス) 20○ にんじん 15△ きやべつ 15△ 緑豆もやし 15△ 葉ねぎ 3△ 豆腐 4 清酒 1 塩 0.4 こしょう(白) 0.02 ガーリック 0.02 こなんぶ(だし用) 0.5 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△ にんにく(だし用) 0.2 水 130 しらす干し 2○ ピーマン 15△ ごぼう(ささがき) 12△ いりごま 0.5□ ごま油 0.5□ みりん 0.5 さとう(三温) 0.5□ りんご果汁 25△ 寒天(フレーク) 0.6○ さとう(上白) 5□ 水 25	牛乳 1本○ 精白米 75□ 水 101□ 鶏肉(若5) 20○ じゃがいも 50□ たまねぎ 40△ にんじん 20△ パセリ(乾) 0.03△ 豆腐 40○ ぶどう酒(白) 1 塩 0.8 こしょう(白) 0.02 ガーリック 0.02 こなんぶ(だし用) 0.5 でんぶん 1□ 水 50 ハム 10○ きやべつ 30△ サラダ油 0.5□ 塩 0.2 こしょう(白) 0.01 ガーリック 0.01	牛乳 1本○ 精白米 75□ 水 101□ 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 でんぶん 1□ 水 130 がんとどき(30・冷) 1□ さとう(三温) 2□ しょうゆ(濃) 2.4 みりん 0.4 水 20 緑豆もやし 35△ にら 3△ サラダ油 0.5□ こしょう(白) 0.01 ガーリック 0.01	牛乳 1本○ 精白米 75□ 水 101□ かぼちゃ 20△ 油あげ(冷) 10○ たまねぎ 20△ にんじん 15△ 葉ねぎ 3△ みそ(赤) 10○ けずりぶし(だし用) 2 水 130 鶏肉(若10) 50○ 塩 0.5 こしょう(白) 0.05 ガーリック 0.02 上新粉 5□ てんぷら油 8□ きやべつ 30△ 豚挽肉 5○ にんじん 5△ しょうが 0.1△ サラダ油 0.5□ 清酒 1 さとう(三温) 0.5□ しょうゆ(濃) 0.5 塩 0.3 でんぶん 0.5□	牛乳 1本○ 精白米 75□ 水 101□ 牛肉(細切) 25○ わかめ(乾) 0.6○ 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 ^{1/2} △ 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 上粉 5□ てんぷら油 8□ きやべつ 30△ 水 70 じゃがいも 40□ ベーコン 5○ たまねぎ 15△ パセリ 0.5△ サラダ油 0.5□ 酢 1 さとう(三温) 0.5□ 塩 0.15 こしょう(白) 0.01 ガーリック 0.01	牛乳 1本○ 精白米 75□ 水 101□ わかめ(乾) 0.6○ 鶏肉(若5) 20○ にんじん 15△ 緑豆もやし 15△ 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 こなんぶ(だし用) 0.5 水 130 豚肉(スライス) 35○ たまねぎ 15△ 葉ねぎ 3△ しょうが 0.5△ サラダ油 0.5□ さとう(三温) 1□ みりん 0.5 きやべつ 30△ 油あげ(冷) 5○ にんじん 5△ しょうゆ(淡) 1.5 みりん 0.5 けずりぶし(だし用) 1 水 5	牛乳 1本○ 精白米 75□ 水 101□ はるさめ 7□ 豚肉(細切) 20○ きゅうり 15△ にんじん 10△ 干し椎茸(スライス) 0.5△ しょうゆ(淡) 4 清酒 1 こしょう(白) 0.02 ガーリック 0.02 煮干し(だし用) 1 こなんぶ(だし用) 0.5 水 130 牛肉(細切) 15○ たけのこ(水煮) 10△ にんじん 10△ ホールコーン(冷) 10△ かぼちゃ 40△ 合挽肉(4.8) 15○ サラダ油 0.5□ しょうゆ(濃) 2.5 清酒 2□ 水 5 かぼちゃ 40△ 合挽肉(4.8) 15○ サラダ油 0.5□ しょうゆ(濃) 2.5 清酒 1 水 5 こしょう(白) 0.01 アイスクリーム 1□	牛乳 1本○ 精白米 65□ 発芽玄米 5□ 鶏肉(若5) 15○ 油あげ(冷) 5○ ごぼう(ささがき) 5△ にんじん 5△ 干し椎茸(スライス) 0.3△ しょうゆ(淡) 7 清酒 5 水 83 たまねぎ 22△ 油あげ(冷) 5○ わかめ(乾) 0.5○ にんじん 15△ 葉ねぎ 3△ 麦みそ 10○ 水 130 豚肉(細切) 15○ たけのこ(水煮) 10△ にんじん 10△ みそ(赤) 1.5○ 合挽肉(4.8) 15○ サラダ油 0.5□ しょうゆ(濃) 2.5 清酒 2□ 水 5 かぼちゃ 40△ 合挽肉(4.8) 15○ サラダ油 0.5□ しょうゆ(濃) 2.5 清酒 1 水 5 こしょう(白) 0.01 アイスクリーム 1□	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△ えのきだけ 10△ みつば 3△ しょうゆ(淡) 4 清酒 1 塩 0.2 こしょう(白) 0.02 けずりぶし(だし用) 2 こなんぶ(だし用) 0.5 水 130 かつお(一ロ・冷) 40○ でんぶん 10□ 水 120 じゃがいも 35□ 豚肉(細切) 10○ にんじん 5△ しょうが 0.3△ さとう(三温) 1.5○ けチャップ 1.5 しょうゆ(濃) 0.5 いりごま 0.7□ きやべつ 30△ 米油 0.5□ 塩 0.2 カレー粉 0.2 こしょう(白) 0.01 ガーリック 0.01	牛乳 1本○ 精白米 75□ 水 101□ レタス 20△ 鶏肉(若5) 10○ にんじん 20○ にんじん 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 こなんぶ(だし用) 0.5 水 130 でんぶん 10□ 水 120 じゃがいも 35□ 豚肉(細切) 10○ にんじん 5△ しょうが 0.3△ さとう(三温) 1.5○ けチャップ 1.5 しょうゆ(濃) 0.5 いりごま 0.7□ きやべつ 30△ 米油 0.5□ 塩 0.2 カレー粉 0.2 こしょう(白) 0.01 ガーリック 0.01
	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