

令和6年度1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 前 ()

アレルゲン ()

日・曜	9日(木)	10日(金)	14日(火)	15日(水)	16日(木)	17日(金)	20日(月)
献立名	牛乳 白飯 たまねぎのみそ汁 そばろ煮 きゃべつのあえもの	牛乳 白飯 すまし汁 煮しめ 紅白なます	牛乳 白飯 ぞう煮 れんこんのきんぴら しぼり黒豆	★卵除去食対応日 牛乳 あずきごはん かきたま汁 豚肉とだいこんの煮物 ぼんかん	牛乳 白飯 えびといかのスープ 鶏肉のからあげ もやしのあえもの	牛乳 白飯 味付けのり 豚汁 切干大根の煮物	牛乳 白飯 けんちん汁 さばの煮つけ はくさいのあえもの
材料名および使用量（g）	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳
	精白米	精白米	精白米	精白米	精白米	精白米	精白米
	水	水	水	水	水	水	水
	たまねぎ	ふ(花ふ)	白玉粉	あずき	えび(80〜120・冷)	味付けのり	豆腐(冷)
	油あげ(冷)	わかめ(乾)	上新粉	塩	いか(かのこ・冷)	豚肉(スライス)	だいこん
	わかめ(乾)	にんじん	水	* 鶏卵	清酒	じゃがいも	さといも
	にんじん	えのきだけ	さけ(角・皮なし・冷)	豆腐(冷)	はくさい	緑豆もやし	にんじん
	葉ねぎ	みつば	しろな	にんじん	にんじん	にんじん	ごぼう(さがき)
	みそ(赤)	しょうゆ(淡)	金時にんじん	葉ねぎ	つきこんにゃく	つきこんにゃく	つきこんにゃく
	けずりぶし(だし用)	清酒	だいこん	しょうゆ(淡)	干し椎茸(スライス)	ごぼう(さがき)	れんこん
煮干し(だし用)	塩	干し椎茸(スライス)	清酒	しょうゆ(淡)	葉ねぎ	葉ねぎ	
水	けずりぶし(だし用)	みそ(赤)	塩	清酒	みそ(赤)	ごま油	
豚挽肉	こんぶ(だし用)	みそ(白)	けずりぶし(だし用)	塩	あごだし	しょうゆ(淡)	
じゃがいも	水	けずりぶし(だし用)	でんぶん	こしょう(白)	水	しょうゆ(濃)	
たまねぎ	鶏肉(若5)	煮干し(だし用)	水	ガーリック	切干大根	油あげ(冷)	
にんじん	高野豆腐(1/20)	水	豚肉(スライス)	ごま油	油あげ(冷)	水	
サラダ油	こんぶ(角)	れんこん	だいこん	煮干し(だし用)	にんじん	さば(三枚おろし・冷)	
しょうゆ(濃)	だいこん	豚挽肉	しょうゆ(濃)	こんぶ(だし用)	干し椎茸(スライス)	しょうが	
さとう(三温)	さといも	しょうが	しょうゆ(濃)	水	しょうゆ(濃)	しょうゆ(濃)	
みりん	れんこん	サラダ油	さとう(三温)	みりん	鶏肉(若10)	さとう(三温)	
水	金時にんじん	しょうゆ(濃)	さとう(三温)	ぼんかん	塩	みりん	
きゃべつ	干し椎茸(ホール)	みりん	みりん		こしょう(白)	みりん	
しょうゆ(淡)	しょうゆ(濃)	水	しぼり黒豆(個装)		上新粉	こんぶ(だし用)	
酢	さとう(三温)	みりん			てんぷら油	はくさい	
さとう(三温)	みりん	だいこん			緑豆もやし	いりごま	
		金時にんじん			しょうゆ(淡)	しょうゆ(淡)	
		酢			酢	酢	
		さとう(三温)			さとう(三温)	さとう(三温)	
		塩			辛子		

★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

連絡事項

保護者署名 ()

年 組 氏名()										アレルギー()																										
日・曜	21日(火)				22日(水)				23日(木)				24日(金)				27日(月)				28日(火)				29日(水)				30日(木)				31日(金)			
献立名	牛乳 ロールパン ひじきスパゲティ ハムときゃべつの炒め煮 りんごかん				牛乳 白飯 すきやき だいこんのあえもの				牛乳 コーンライス ソイシチュー 貝柱とブロッコリーのソテー				★卵除去食対応日 牛乳 白飯 もずく汁 さけのフライ きゃべつサラダ				牛乳 白飯 かぶのみそ汁 豚肉とこまつなの炒め煮 ピーチかん				牛乳 白飯 のっぺい汁 ぶりのてり煮 だいこんなます				★卵除去食対応日 牛乳 白飯 味付けのり(韓式) トック 切干大根のナムル				牛乳 ハヤシライス 発芽玄米入りごはん ハッシュドビーフ カリフラワーソテー				牛乳 白飯 肉と野菜のうま煮 きゃべつの煮びたし			
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	○			
	ロールパン	1袋	□	精白米	75	□	精白米	70	□	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	70	□	精白米	75	□			
	(40/60/80)			水	101		ホールコーン(冷)	15	△	水	101		水	101		水	101		水	101		水	101		水	101		水	5	□	水	101				
	スパゲティ	35	□	牛肉(スライス)	30	○	塩	0.8	○	もずく(冷)	10	○	かぶ	20	△	さといも	20	□	味つけのり(韓式)	1袋	○	水	108	□	牛肉(細切)	30	○	豚肉(短冊・小)	20	○	ちくわ	10	○			
	ひじき	1	○	厚揚げ(冷)	20	○	水	95	□	豆腐(冷)	20	○	豆腐(冷)	20	○	にんじん	10	△	トックもち	20	□	牛	108	□	ちくわ	10	○	じゃがいも	70	□	たまねぎ	50	△			
	鶏肉(若5)	20	○	ふ	2	□	鶏肉(若5)	20	○	にんじん	15	△	油あげ(冷)	5	○	ごぼう(ささがき)	10	△	* 鶏卵	20	○	たまねぎ	70	△	じゃがいも	70	□	たまねぎ	50	△	にんじん	20	△			
	油あげ(冷)	5	○	たまねぎ	40	△	じゃがいも	50	□	葉ねぎ	5	△	わかめ(乾)	0.5	○	つきこんにゃく	10	△	鶏肉(若5)	20	○	にんじん	20	△	たまねぎ	50	△	にんじん	20	△	にんじん	20	△			
	たまねぎ	40	△	はくさい	35	△	たまねぎ	40	△	干し椎茸(スライス)	0.5	△	にんじん	15	△	葉ねぎ	5	△	干し椎茸(スライス)	0.5	△	マッシュルーム(水煮)	15	△	にんじん	20	△	にんじん	20	△	にんじん	20	△			
	にんじん	20	△	糸こんにゃく	30	△	にんじん	20	△	麦みそ	9	○	葉ねぎ	5	△	干し椎茸(スライス)	0.5	△	にんにく	0.3	△	にんにく	0.3	△	サラダ油	1	□	しょうゆ(濃)	4.5	□	さとう(三温)	3	□			
	にんにく	0.5	△	にんじん	20	△	パセリ(乾)	0.03	△	けずりぶし(だし用)	2	○	みそ(赤)	9	○	しょうゆ(淡)	4	○	葉ねぎ	5	△	サラダ油	1	□	小麦粉	6	□	さとう(三温)	3	□	みりん	1	□	けずりぶし(だし用)	1	□
オリーブ油	1	□	根深ねぎ	10	△	豆乳	40	○	煮干し(だし用)	1	○	水	120	□	けずりぶし(だし用)	2	○	しょうゆ(淡)	4	○	いりごま	1	□	小麥粉	6	□	さとう(三温)	3	□	水	20	□	水	20	□	
しょうゆ(淡)	5	○	サラダ油	1	□	ぶどう酒(白)	1	○	水	120	□	さけ(冷)	1枚	○	豚肉(スライス)	15	○	けずりぶし(だし用)	3	○	しょうゆ(淡)	4	○	バター(調)	6	□	みりん	1	□	みりん	1	□	けずりぶし(だし用)	1	□	
ぶどう酒(白)	1	□	しょうゆ(濃)	7	○	塩	0.8	○	塩	0.3	○	しょうが	0.3	△	しょうゆ(濃)	1	○	でんぷん	2	□	塩	0.2	□	しょうゆ(濃)	2	○	きやべつ	30	△	油あげ(冷)	5	○	にんじん	5	○	
さとう(三温)	1	□	さとう(三温)	4	□	こしょう(白)	0.02	○	こしょう(白)	0.04	○	こまつな	30	△	でんぷん	50	○	水	120	□	こしょう(白)	0.02	○	ソース(ウスター)	4	○	しょうゆ(濃)	2	○	きやべつ	30	△	油あげ(冷)	5	○	
塩	0.2	□	みりん	1	□	ガーリック	0.02	○	ガーリック	0.02	○	小麦粉	5	□	厚揚げ(ミニ・冷)	15	○	でんぷん	8	□	ガーリック	0.02	○	しょうゆ(濃)	2	○	きやべつ	30	△	油あげ(冷)	5	○	にんじん	5	○	
こしょう(白)	0.02	□	だいこん	40	△	こんぶ(だし用)	0.5	○	小麦粉	0.02	○	水	5	□	サラダ油	0.5	□	てんぷら油	6	□	てんぷら油	8	□	こしょう(白)	0.02	○	しょうゆ(濃)	2	○	きやべつ	30	△	油あげ(冷)	5	○	
ハム	10	○	花かつお	0.5	○	でんぷん	1	□	* 鶏卵	3	○	厚揚げ(ミニ・冷)	15	○	サラダ油	0.5	□	てんぷら油	6	□	てんぷら油	8	□	こしょう(白)	0.02	○	しょうゆ(濃)	2	○	きやべつ	30	△	油あげ(冷)	5	○	
きゃべつ	30	△	しょうゆ(淡)	1	○	水	50	○				厚揚げ(ミニ・冷)	15	○	サラダ油	0.5	□	てんぷら油	6	□	てんぷら油	8	□	こしょう(白)	0.02	○	しょうゆ(濃)	2	○	きやべつ	30	△	油あげ(冷)	5	○	
サラダ油	0.5	□	酢	0.5	○	貝柱(冷)	10	○				水	5	□	しょうゆ(濃)	1.5	○	しょうゆ(濃)	2	□	てんぷら油	6	□	こしょう(白)	0.02	○	しょうゆ(濃)	2	○	きやべつ	30	△	油あげ(冷)	5	○	
塩	0.2	□	さとう(三温)	0.2	□	清酒	0.5	△	パン粉	10	□	てんぷら油	6	□	さとう(三温)	0.5	□	しょうゆ(濃)	2	□	てんぷら油	6	□	こしょう(白)	0.02	○	しょうゆ(濃)	2	○	きやべつ	30	△	油あげ(冷)	5	○	
こしょう(白)	0.01	△				きやべつ	10	△	きやべつ	30	△	きやべつ	30	△	もも果汁	35	△	さとう(三温)	0.5	□	みりん	0.5	○	水	120	□	カリフラワー	20	△	きやべつ	20	△	きやべつ	20	△	
ガーリック	0.01	△				米油	0.5	□	酢	0.5	○	米油	0.5	□	寒天(フレーク)	0.6	○	さとう(上白)	4	□	みりん	0.5	○	水	120	□	カリフラワー	20	△	きやべつ	20	△	きやべつ	20	△	
りんご果汁	25	△				しょうゆ(淡)	1	○	米油	0.5	□	寒天(フレーク)	0.6	○	さとう(上白)	4	□	みりん	0.5	○	水	120	□	水	120	□	カリフラワー	20	△	きやべつ	20	△	きやべつ	20	△	
寒天(フレーク)	0.6	○				こしょう(白)	0.01	○	こしょう(白)	0.01	○	水	15	□				だいこん	50	△	切干大根	4	△	水	120	□	カリフラワー	20	△	きやべつ	20	△	きやべつ	20	△	
さとう(上白)	5	□				ガーリック	0.01	○	こしょう(白)	0.01	○							酢	2.4	○	糸かまぼこ(冷)	3	○	水	120	□	カリフラワー	20	△	きやべつ	20	△	きやべつ	20	△	
水	25	□																さとう(三温)	1.3	□	にんじん	5	△	水	120	□	カリフラワー	20	△	きやべつ	20	△	きやべつ	20	△	
																		塩	0.2	□	ほうれんそう	5	△	水	120	□	カリフラワー	20	△	きやべつ	20	△	きやべつ	20	△	
																					にんにく	0.1	△	水	120	□	カリフラワー	20	△	きやべつ	20	△	きやべつ	20	△	
																					ごま油	0.4	□	水	120	□	カリフラワー	20	△	きやべつ	20	△	きやべつ	20	△	
																					しょうゆ(淡)	1.6	□	水	120	□	カリフラワー	20	△	きやべつ	20	△	きやべつ	20	△	
																					酢	0.8	□	水	120	□	カリフラワー	20	△	きやべつ	20	△	きやべつ	20	△	
																										カリフラワー	20	△	きやべつ	20	△	きやべつ	20	△		
																										カリフラワー	20	△	きやべつ	20	△	きやべつ	20	△		
																										カリフラワー	20	△	きやべつ	20	△	きやべつ	20	△		
																										カリフラワー	20	△	きやべつ	20	△	きやべつ	20	△		
																										カリフラワー	20	△	きやべつ	20	△	きやべつ	20	△		
																										カリフラワー	20	△	きやべつ	20	△	きやべつ	20	△		
																										カリフラワー	20	△	きやべつ	20	△	きやべつ	20	△		
																										カリフラワー	20	△	きやべつ	20	△	きやべつ	20	△		
																										カリフラワー	20	△	きやべつ	20	△	きやべつ	20	△		
																										カリフラワー	20	△	きやべつ	20	△	きやべつ	20	△		
																										カリフラワー	20	△	きやべつ	20	△	きやべつ	20	△		
																										カリフラワー	20	△	きやべつ	20	△	きやべつ	20	△		
																										カリフラワー	20	△	きやべつ	20	△	きやべつ	20	△		
																										カリフラワー	20	△	きやべつ	20	△	きやべつ	20	△		
																										カリフラワー	20	△	きやべつ	20	△	きやべつ	20	△		
												</																								