

令和6年度2月 小学校食物アレルギーチェック用献立表

年 組 名前()		アレルゲン()											
日・曜	3日(月)	4日(火)	5日(水)	6日(木)	7日(金)	10日(月)	12日(水)						
※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。	牛乳 白飯 じゃがいものみそ汁 いわしのかばやき きゃべつのおえもの いり大豆	牛乳 白飯 すまし汁 そばろ煮 はくさいのおえもの	牛乳 白飯 肉うどん うの花のいり煮 ぼんかん	牛乳 白飯 野菜スープ 豚肉のマリネ	牛乳 いり大豆ごはん かす汁 野菜のごまあえ	★卵除去食対応日 牛乳 白飯 スーミータン じゃがいも中華炒め ゆばと野菜のおえもの	牛乳 とふめし もち麦めん汁 豚肉とだいこんの煮物						
	牛乳 1本○ 精白米 75□ 水 101 じゃがいも 20□ 豆腐(冷) 20□ 油あげ(冷) 5○ わかめ(乾) 0.5○ にんじん 15△ 葉ねぎ 5△ みそ(赤) 9○ けずりぶし(だし用) 2 煮干し(だし用) 1 水 120 いわし(一ロ・冷) 40○ でんぷん 4□ てんぷら油 5□ しょうゆ(濃) 1.5 さとう(三温) 1□ みりん 1 清酒 1 さんしょう 0.02 きゃべつ 30△ にんじん 5△ しょうゆ(淡) 2 酢 0.5 さとう(三温) 0.2□ いり大豆(個装) 1袋○	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 けずりぶし(だし用) 2 こんぶ(だし用) 0.5 水 130 合挽肉(4.8) 20○ じゃがいも 30□ たまねぎ 20△ にんじん 5△ サラダ油 0.5□ しょうゆ(濃) 2.5 さとう(三温) 1.5□ みりん 0.5 水 8 はくさい 55△ いりごま 0.5□ しょうゆ(淡) 1 酢 0.5 さとう(三温) 0.2□	牛乳 1本○ 精白米 60□ 水 81 うどん(冷) 60□ 牛肉(スライス) 20□ たまねぎ 20△ にんじん 15△ 葉ねぎ 5△ しょうゆ(淡) 6 清酒 1 けずりぶし(だし用) 3 こんぶ(だし用) 0.5 水 130 おから(冷) 15○ 鶏肉(若5) 5○ 油あげ(冷) 2○ つきこんにやく 3△ ごぼう(さがき) 3△ にんじん 3△ 葉ねぎ 2△ 干し椎茸(スライス) 0.2△ サラダ油 0.5□ さとう(三温) 2□ しょうゆ(濃) 1 しょうゆ(淡) 1 けずりぶし(だし用) 1 水 15 ぼんかん 1△	牛乳 1本○ 精白米 75□ 水 101 鶏肉(若5) 20○ マカロニ(ABC) 7□ たまねぎ 40△ にんじん 15△ じゃがいも 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 ペーリーフ 0.03 水 120 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 酢 2 さとう(三温) 1□	牛乳 1本○ 精白米 65□ 水 5□ 発芽玄米 5□ いり大豆 3○ 鶏卵 15○ はるさめ 3□ 鶏肉(若5) 15○ 油あげ(冷) 3○ たまねぎ 20△ クリームコーン(冷) 20△ サラダ油 0.5□ XO醤(エキストラージョウ) 7 清酒 5 塩 83 豚肉(スライス) 10○ 油あげ(冷) 5○ だいこん 20△ にんじん 15△ つきこんにやく 10△ さといも 20□ 葉ねぎ 5△ しょうが(だし用) 6□ みそ(赤) 8○ しょうゆ(淡) 1 煮干し(だし用) 1 けずりぶし(だし用) 1 水 120 きゃべつ 30△ にんじん 5△ しょうが 5△ ほうれんそう 5△ すりごま 1□ 花かつお 0.5○ しょうゆ(淡) 1.5 酢 1	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(エキストラージョウ) 7 清酒 5 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 にんにく(だし用) 0.2 でんぷん 0.5□ こんぶ(だし用) 130 じゃがいも 35□ 豚肉(細切) 10○ にんじん 5△ しょうが 0.3△ にんにく 0.1△ いりごま 0.5□ ごま油 0.5□ しょうゆ(濃) 2 さとう(三温) 0.8□ 清酒 0.5 ゆば(乾) 2○ はくさい 30△ こまつな 10△ にんじん 5△ しょうゆ(淡) 1.5 さとう(三温) 0.2□	牛乳 1本○ 精白米 60□ 豆腐(冷) 15○ さば缶 15○ 油あげ(冷) 3○ ごぼう(さがき) 3△ にんじん 3△ しょうゆ(濃) 4 しょうゆ(淡) 2 みりん 1 水 74 もち麦めん 10□ 油あげ(冷) 5○ たまねぎ 15△ にんじん 15△ 葉ねぎ 5△ 干し椎茸(スライス) 0.5△ しょうゆ(淡) 3 しょうゆ(濃) 1 清酒 1 けずりぶし(だし用) 2 こんぶ(だし用) 0.5 水 130 豚肉(スライス) 20○ だいこん 45△ サラダ油 0.5□ しょうゆ(濃) 3 さとう(三温) 2□ みりん 0.5						
◆○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。 ()	連絡事項												
保護者署名()													

★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

令和6年度2月 小学校食物アレルギーチェック用献立表

年 組 氏名()

アレルゲン()

日・曜	13日(木)	14日(金)	17日(月)	18日(火)	19日(水)	20日(木)	21日(金)	25日(火)	26日(水)	27日(木)	28日(金)
献立名	牛乳 白飯 みそ汁 子持ちししゃものからあげ しろなの煮びたし	牛乳 白飯 ゆずか汁 あらめと大豆の煮物 きやべつこのそぼろ煮	牛乳 白飯 おでん 水菜ともやしのあえもの	★卵除去食対応日 牛乳 ロールパン スパゲティイタリアン ツナマヨサラダ	牛乳 黒豆ごはん ぼたん汁 たいのからあげ もやしのあえもの	牛乳 白飯 五目スープ 豚キムチ ぶどうかん	牛乳 白飯 ビーフシチュー ブロッコリーサラダ	★卵除去食対応日 牛乳 あぶたま井 白飯 あぶたま井の具 沢煮碗 ほうれんそうのあえもの	牛乳 白飯 だいごんのみそ汁 和風ハンバーグ はるみ	牛乳 白飯 そうめん汁 がんもどきの含め煮 れんごんの梅あえ	牛乳 白飯 わかめ汁 鶏肉のレモンソースかけ はりはり大根
材料名および使用量(g)	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 葉ねぎ 5 みそ(赤) 10 けずりふし(だし用) 2 煮干し(だし用) 1 水 130 ししゃも(冷) 2尾 塩 0.2 上新粉 4 てんぷら油 8 しろな 30 油あげ(冷) 5 にんじん 5 しょうゆ(淡) 1.5 みりん 0.5 けずりふし(だし用) 1 水 5	牛乳 1本 精白米 75 水 101 ゆず 0.4 ちくわ 10 油あげ(冷) 3 だいごん 20 にんじん 5 えのきだけ 5 水菜 3 みそ(白) 8 しょうゆ(淡) 2 けずりふし(だし用) 2 煮干し(だし用) 1 水 1 あらめ 3 大豆(乾) 5 サラダ油 0.5 しょうゆ(濃) 2.5 さとう(三温) 1.8 みりん 0.5 けずりふし(だし用) 1 水 5 きやべつ 30 鶏挽肉(粗) 10 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 でんぷん 0.5	牛乳 1本 精白米 75 水 101 牛肉(スライス) 20 ボール天 20 厚揚げ(冷) 20 じゃがいも 50 だいごん 35 にんじん 25 にんにく 0.5 オリーブ油 1 ケチャップ 15 ソース(ウスター) 1 ぶどう酒(赤) 1 塩 0.2 こしょう(白) 0.02 パプリカパウダー 0.02 まぐろ油漬(フレーク) 10 きやべつ 20 たまねぎ 5 にんじん 5 * マヨネーズ 5 辛子 0.03 こしょう(白) 0.01	★卵除去食対応日 牛乳 1本 ロールパン 1袋 精白米 50 もち米 20 いり黒豆 5 塩 0.8 水 88 いのしし肉 10 さんしょう 0.02 だいごん 20 はくさい 20 にんじん 15 ごぼう(さがき) 5 つきこんにやく 5 葉ねぎ 5 みそ(赤) 9 けずりふし(だし用) 1 煮干し(だし用) 0.5 水 120 たい(30・冷) 1切 塩 0.3 こしょう 0.03 上新粉 8 てんぷら油 8 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	牛乳 1本 精白米 50 もち米 20 いり黒豆 5 塩 0.8 水 88 いのしし肉 10 さんしょう 0.02 だいごん 20 はくさい 20 にんじん 15 ごぼう(さがき) 5 つきこんにやく 5 葉ねぎ 5 みそ(赤) 9 けずりふし(だし用) 1 煮干し(だし用) 0.5 水 120 たい(30・冷) 1切 塩 0.3 こしょう 0.03 上新粉 8 てんぷら油 8 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	牛乳 1本 精白米 75 水 101 えび(80~120・冷) 15 清酒 1 豆腐(冷) 20 たまねぎ 15 ホールコーン(冷) 10 にんじん 10 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 ほくさいキムチ 5 豚肉(スライス) 20 緑豆もやし 15 にんじん 5 にら 5 ごま油 0.5 しょうゆ(濃) 1 清酒 0.5 塩 0.1 こしょう(白) 0.01 ぶどう果汁 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 牛肉(角) 30 じゃがいも 50 たまねぎ 20 にんにく 0.5 サラダ油 1 小麦粉 6 バター(調) 6 ケチャップ 8 ソース(ウスター) 6 水 1 塩 0.3 こしょう(白) 0.02 パプリカパウダー 0.02 水 75 ブロッコリー 15 きやべつ 15 花かつお 0.5 しょうゆ(淡) 1.2 酢 0.6 米油 0.6 さとう(三温) 0.1	★卵除去食対応日 牛乳 1本 精白米 75 水 101 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 豚肉(細切) 20 ゆば(乾) 2 にんじん 15 だいごん 15 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 ほうれんそう 20 緑豆もやし 20 花かつお 0.5 しょうゆ(濃) 1.2 さとう(三温) 0.2	牛乳 1本 精白米 75 水 101 だいごん 20 豆腐(冷) 20 油あげ(冷) 5 わかめ(乾) 0.5 にんじん 15 しろな 10 葉ねぎ 5 みそ(赤) 9 けずりふし(だし用) 2 煮干し(だし用) 1 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 はるみ 1	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 しろな 10 しょうゆ(淡) 4 清酒 1 みそ(赤) 9 けずりふし(だし用) 2 こんぶ(だし用) 0.5 水 130 がんとどき(1個かけ・冷) 1 さとう(三温) 2 しょうゆ(濃) 2.4 みりん 0.4 水 20 れんごん 30 うめびしお 1.5 花かつお 0.5 酢 0.5 さとう(三温) 0.3	牛乳 1本 精白米 75 水 101 わかめ(乾) 0.6 えび(80~120・冷) 20 清酒 1 にんじん 15 緑豆もやし 15 しょうゆ(淡) 4 清酒 1 塩 0.2 けずりふし(だし用) 2 水 120 鶏肉(若10) 50 でんぷん 5 てんぷら油 8 レモン 0.23 さとう(三温) 2 しょうゆ(濃) 2 切干大根 5 にんじん 5 しらす干し 2 酢 1.5 しょうゆ(淡) 1.2 さとう(三温) 0.3
連絡事項				★卵除去食対応日 マヨネーズドレッシングで和える前に取り分ける(調味は行わない)				★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			