【様式7(学校→保護者→学校→校内周知)】

令和6年度3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す。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 名 前 ()		アレルゲン ()																
日・曜	3日(月)			4日(火)			5日(水)			6日(木)			7日(金)					
献立名	牛乳 白飯 菜の花のすまし汁 豚肉とこまつなの炒め煮 いちごミルクかん			牛乳 白飯 肉じゃが 野菜のごまあえ			牛乳 白飯 野菜スープ 煮込みハンバーグ ブロッコリーサラダ			牛乳 白飯 マーボー豆腐 パンサンスー			牛乳 カレーライス 発芽玄米入りごはん チキンカレー コーンサラダ					
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	○
	精白米	75	□	精白米	75	□	精白米	75	□	精白米	75	□	精白米	75	□	精白米	70	□
	水	101		水	101		水	101		水	101		水	101		発芽玄米	5	□
	ふ(花ふ)	1.5	○	牛肉(スライス)	20	○	鶏肉(若5)	20	○	豚挽肉	30	○	水	30	○	水	108	
	わかめ(乾)	0.5	○	じゃがいも	80	□	たまねぎ	40	△	豆腐(冷)	100	○	鶏肉(若5)	30	○	鶏肉(若5)	30	○
	にんじん	15	△	たまねぎ	40	△	じゃがいも	30	□	たまねぎ	30	△	じゃがいも	60	□	じゃがいも	60	□
	菜の花	3	△	糸こんにゃく	35	△	にんじん	15	△	にんじん	15	△	たまねぎ	40	△	たまねぎ	40	△
	干し椎茸(スライス)	0.5	△	にんじん	25	△	パセリ(乾)	0.03	△	たけのこ(水煮)	10	△	にんじん	20	△	にんじん	20	△
	しょうゆ(淡)	4		サラダ油	1	□	しょうゆ(淡)	2		葉ねぎ	5	△	りんご	5	△	りんご	5	△
	清酒	1		しょうゆ(濃)	5.5		ぶどう酒(白)	1		しょうが	1	△	にんにく	0.5	△	にんにく	0.5	△
	塩	0.2		さとう(三温)	3	□	塩	0.6		にんにく	0.3	△	サラダ油	1	□	サラダ油	1	□
	けずりぶし(だし用)	2		みりん	1		こしょう(白)	0.02		ごま油	1	□	小麦粉	6	□	小麦粉	6	□
	こんぶ(だし用)	0.5		水	20		ガーリック	0.02		豆板醤	0.2		バター(調)	6	□	バター(調)	6	□
	水	130		きゃべつ	30	△	鶏手羽先(だし用)	10		みそ(赤)	10	○	カレー粉	0.9		カレー粉	0.9	
	豚肉(スライス)	10	○	にんじん	5	△	にんじん(だし用)	0.5		さとう(三温)	1	□	ソース(ウスター)	4		ソース(ウスター)	4	
	しょうが	0.3	△	ほうれんそう	5	△	たまねぎ(だし用)	0.5		清酒	1		ケチャップ	3		ケチャップ	3	
	しょうゆ(濃)	1		すりごま	1	□	ペーリーフ	0.03		でんぷん	1	□	しょうゆ(濃)	2		しょうゆ(濃)	2	
	こまつな	30	△	しょうゆ(淡)	1.5		水	120		水	5		ぶどう酒(赤)	1		ぶどう酒(赤)	1	
	厚揚げ(ミニ・冷)	15	○	酢	1		ハンバーグ(冷)	1	○	はるさめ	5	□	塩	0.3		塩	0.3	
	サラダ油	0.5	□				たまねぎ	7	△	緑豆もやし	25	△	こしょう(白)	0.02		こしょう(白)	0.02	
しょうゆ(濃)	1.5					サラダ油	1	□	みつば	5	△	パプリカパウダー	0.02		パプリカパウダー	0.02		
みりん	0.5					ケチャップ	8		にんじん	5	△	水	80		水	80		
さとう(三温)	0.5	□				ぶどう酒(赤)	3		しょうゆ(淡)	2.5		ホールコーン(冷)	20	△	ホールコーン(冷)	20	△	
いちご	15	△				ソース(ウスター)	1		酢	0.8		まぐろ油漬(フレーク)	10	○	まぐろ油漬(フレーク)	10	○	
牛乳(調)	10	△				水	20		ごま油	0.3	□	きゃべつ	20	△	きゃべつ	20	△	
生クリーム	5	□				ブロッコリー	15	△	さとう(三温)	0.2	□	しょうゆ(淡)	1.5		しょうゆ(淡)	1.5		
寒天(フレーク)	0.6	○				きゃべつ	15	△	辛子	0.03		酢	0.8		酢	0.8		
さとう(上白)	5	□				花かつお	0.5	○				さとう(三温)	0.1	□	さとう(三温)	0.1	□	
水	25					しょうゆ(淡)	1.2											
						酢	0.6											
						米油	0.6	□										
						さとう(三温)	0.1	□										
連絡事項																		

令和6年度3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	10日(月)	11日(火)	12日(水)	13日(木)	14日(金)	17日(月)	18日(火)	21日(金)	24日(月)											
献立名	牛乳 白飯 ラーメン 五目炒め煮 みかんかん	牛乳 白飯 味付けのり 豚汁 高野豆腐の含め煮	★卵除去食対応日 牛乳 白飯 だいこんのみそ汁 チキンカツ きゃべつサラダ	★卵除去食対応日 牛乳 赤飯 かきたま汁 豚肉の角煮 もやしのあえもの	牛乳 白飯 はるさめスープ えびのケチャップかけ だいこんサラダ	★卵除去食対応日 牛乳 食パン ホワイトシチュー ひじきマヨサラダ	牛乳 白飯 じゃがいものみそ汁 五目豆 ほうれんそうのあえもの	牛乳 白飯 わかめ汁 肉と野菜のうま煮 きゃべつのあえもの	牛乳 白飯 だいこんのみそ汁 じゃがいもの中華炒め											
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
	精白米	60	精白米	75	精白米	75	赤飯(α化米)	80	精白米	75	食パン	1袋	精白米	75	精白米	75	精白米	75	精白米	75
	水	81	水	101	水	101	塩	0.5	水	101	(60/80/100)	1	水	101	水	101	水	101	水	101
	中華めん(冷)	40	味付けのり	1袋	だいこん	20	水	96	はるさめ	7	鶏肉(若5)	20	じゃがいも	20	わかめ(乾)	0.6	だいこん	20	だいこん	20
	豚肉(スライス)	20	豚肉(スライス)	20	豆腐(冷)	20	* 鶏卵	25	豚肉(細切)	20	じゃがいも	20	豆腐(冷)	20	鶏肉(若5)	20	豆腐(冷)	20	豆腐(冷)	20
	にんじん	15	じゃがいも	20	油あげ(冷)	5	豆腐(冷)	25	はくさい	15	たまねぎ	40	油あげ(冷)	5	にんじん	15	油あげ(冷)	5	油あげ(冷)	5
	きゃべつ	15	緑豆もやし	15	わかめ(乾)	0.5	にんじん	15	にんじん	10	にんじん	20	わかめ(乾)	0.5	緑豆もやし	15	わかめ(乾)	0.5	わかめ(乾)	0.5
	緑豆もやし	15	にんじん	15	にんじん	15	葉ねぎ	5	きくらげ(乾)	0.3	小麦粉	4	にんじん	15	しょうゆ(淡)	4	にんじん	15	にんじん	15
	葉ねぎ	5	つきこんにゃく	10	葉ねぎ	5	しょうゆ(淡)	5	しょうゆ(淡)	4	バター(調)	4	葉ねぎ	5	清酒	1	葉ねぎ	5	葉ねぎ	5
	しょうゆ(淡)	4	ごぼう(ささがき)	5	みそ(赤)	9	清酒	1	清酒	1	牛乳(調)	40	みそ(赤)	9	塩	0.2	みそ(赤)	9	みそ(赤)	9
	清酒	1	葉ねぎ	5	けずりぶし(だし用)	2	塩	0.2	塩	0.2	ぶどう酒(白)	1	けずりぶし(だし用)	2	けずりぶし(だし用)	2	けずりぶし(だし用)	2	けずりぶし(だし用)	2
	塩	0.4	みそ(赤)	9	煮干し(だし用)	1	けずりぶし(だし用)	3	こしょう(白)	0.02	塩	0.8	煮干し(だし用)	1	煮干し(だし用)	1	水	130	煮干し(だし用)	1
	こしょう(白)	0.02	けずりぶし(だし用)	1	水	120	でんぶん	1	ガーリック	0.02	こしょう(白)	0.02	水	120	豚肉(短冊・小)	10	水	120	水	120
	ガーリック	0.02	煮干し(だし用)	0.5	鶏肉(ささみ・カツ)	1枚	水	130	煮干し(だし用)	1	ガーリック	0.02	大豆(乾)	7	ちくわ	5	じゃがいも	35	じゃがいも	35
	ごま油	0.3	水	120	塩	0.4	豚肉(角)	50	こんぶ(だし用)	0.5	鶏手羽先(だし用)	15	にんじん	7	豚肉(細切)	10	豚肉(細切)	10	豚肉(細切)	10
	鶏手羽先(だし用)	15	高野豆腐(1/20)	7	こしょう(白)	0.05	葉ねぎ	2	水	130	にんじん(だし用)	0.5	板こんにゃく	7	たまねぎ	20	にんじん	5	にんじん	5
	葉ねぎ(だし用)	1	鶏肉(若5)	15	ガーリック	0.03	しょうが	0.3	えび(51~60・冷)	50	たまねぎ(だし用)	0.5	ごぼう(乱切)	7	にんじん	10	しょうが	0.3	しょうが	0.3
	にんじん(だし用)	0.5	たまねぎ	10	小麦粉	5	みそ(赤)	4	でんぶん	8	ベーリーフ	0.03	干し椎茸(ホル)	0.6	サラダ油	0.5	にんにく	0.1	にんにく	0.1
	しょうが(だし用)	0.3	にんじん	15	* 鶏卵	3	さとう(三温)	2	でんぶん	8	水	50	こんぶ(角)	0.5	しょうゆ(濃)	1.8	いりごま	0.5	いりごま	0.5
	にんにく(だし用)	0.2	サラダ油	0.5	水	5	みりん	0.5	ケチャップ	3	ひじき	0.5	しょうゆ(濃)	1.8	さとう(三温)	1.2	ごま油	0.5	ごま油	0.5
水	130	しょうゆ(濃)	2	パン粉	10	水	10	みりん	1	まぐろ油漬(フレーク)	10	さとう(三温)	1.5	みりん	0.5	しょうゆ(濃)	2	しょうゆ(濃)	2	
牛肉(細切)	15	さとう(三温)	1.2	てんぷら油	8	緑豆もやし	50	さとう(三温)	1	大豆(むし)	7	みりん	0.5	けずりぶし(だし用)	0.5	さとう(三温)	0.8	さとう(三温)	0.8	
たけのこ(水煮)	10	みりん	0.5	きゃべつ	30	しょうゆ(淡)	2	しょうゆ(濃)	1	きゃべつ	10	水	5	ほうれんそう	20	水	8	水	8	
にんじん	10	水	15	酢	0.5	しょうゆ(淡)	2	清酒	1	にんじん	5	ほうれんそう	20	きゃべつ	30	しょうゆ(淡)	1.6	しょうゆ(淡)	1.6	
ホールコーン(冷)	10			米油	0.5	酢	0.5	だいこん	40	* マヨネーズ	5	緑豆もやし	20	酢	0.4	酢	0.4	酢	0.4	
葉ねぎ	3			塩	0.15	さとう(三温)	0.2	いりごま	0.5	しょうゆ(淡)	0.5	花かつお	0.5	さとう(三温)	0.2	さとう(三温)	0.2	さとう(三温)	0.2	
しょうが	0.3			こしょう(白)	0.01	辛子	0.03	しょうゆ(淡)	1	辛子	0.03	しょうゆ(濃)	1.2							
にんにく	0.1							米油	0.5	こしょう(白)	0.01	さとう(三温)	0.2							
ごま油	0.5							酢	0.5											
しょうゆ(濃)	1.5							さとう(三温)	0.1											
さとう(三温)	0.7																			
清酒	0.5																			
塩	0.1																			
こしょう(白)	0.01																			
みかん果汁	25																			
寒天(フレーク)	0.6																			
さとう(上白)	5																			
水	25																			
連絡事項																				

★卵除去食対応日
鶏卵を使用しない衣
をつけ、最初に揚げる

★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

★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)