

【様式7(学校→保護者→学校→校内周知)】

令和6年度7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	1日(月)		2日(火)		3日(水)		4日(木)		5日(金)		
献立名	牛乳 たこめし もずく汁 豚肉となすの煮物		牛乳 白飯 わかめ汁 チャブチェ		牛乳 白飯 じゃがいものみそ汁 豚肉のしょうが炒め えだまめ		★卵除去食対応日 牛乳 白飯 レタススープ 魚の夏野菜あんかけ わかさぎのからあげ 夏野菜あんかけ		牛乳 白飯 たなばた汁 とうがんのそぼろ煮 冷凍みかん		
	牛乳	1本○	牛乳	1本○	牛乳	1本○	牛乳	1本○	牛乳	1本○	
材料名および使用量(g)	精白米	65□	精白米	75□	精白米	75□	精白米	75□	精白米	75□	
	発芽玄米	5□	水	101	水	101	水	101	水	101	
	たこ(たこめし用・冷)	20□	わかめ(乾)	0.6□	じゃがいも	20□	レタス	20△	そうめん	10□	
	油あげ(冷)	3○	鶏肉(若5)	20○	豆腐(冷)	20○	豚肉(スライス)	10○	オクラ	5△	
	にんじん	5△	にんじん	15△	油あげ(冷)	5○*	鶏卵	20○	えび(80~120・冷)	15○	
	干し椎茸(スライス)	0.3△	緑豆もやし	15△	わかめ(乾)	0.5○	にんじん	10△	清酒	1	
	しょうゆ(淡)	7	しょうゆ(淡)	4	にんじん	15△	しょうゆ(淡)	4	油あげ(冷)	5○	
	清酒	5	清酒	1	葉ねぎ	5△	清酒	1	にんじん	15△	
	けずりぶし(だし用)	1	塩	0.2	みそ(赤)	9○	塩	0.2	なす	10△	
	こんぶ(だし用)	0.5	けずりぶし(だし用)	2	けずりぶし(だし用)	2	こしょう(白)	0.02	しょうゆ(淡)	4	
	水	83	水	130	煮干し(だし用)	1	ガーリック	0.02	清酒	1	
	もずく(冷)	10○	はるさめ(チャブチェ)	8□	水	120	煮干し(だし用)	1	けずりぶし(だし用)	2	
	豆腐(冷)	20○	牛肉(細切)	15○	豚肉(スライス)	30○	こんぶ(だし用)	0.5	こんぶ(だし用)	0.5	
	にんじん	15△	たまねぎ	10△	たまねぎ	10△	でんぶん	1□	水	130	
	葉ねぎ	5△	にんじん	5△	にんじん	5△	水	120	とうがん	45△	
	干し椎茸(スライス)	0.5△	ピーマン	5△	葉ねぎ	3△	わかさぎ(冷)	35○	鶏挽肉(粗)	15○	
	麦みそ	9○	きくらげ(乾)	0.2△	しょうが	0.5△	上新粉	4□	しょうが	0.5△	
	けずりぶし(だし用)	2	にんにく	0.2△	サラダ油	0.5□	てんぷら油	5□	しょうゆ(淡)	1.5	
	煮干し(だし用)	1	いりごま	0.5□	しょうゆ(濃)	2.5	ズッキーニ	15△	さとう(三温)	0.8□	
	水	120	ごま油	0.5□	さとう(三温)	1□	ピーマン	5△	みりん	0.5	
	豚肉(スライス)	10○	しょうゆ(濃)	2	みりん	0.5	トマト	5△	でんぶん	0.5□	
	なす	40△	さとう(三温)	0.8□	えだまめ	15△	たまねぎ	20△	水	5	
	にんじん	5△	塩	0.1			しょうゆ(濃)	2	みかん(冷)	1△	
	にら	3△	こしょう(白)	0.01			酢	1.5			
	サラダ油	0.5□					さとう(三温)	1□			
	しょうゆ(濃)	2					でんぶん	1□			
	さとう(三温)	1□					水	3			
	みりん	0.5									
	でんぶん	0.5□									
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

令和6年度7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	8日(月)		9日(火)		10日(水)		11日(木)		12日(金)		16日(火)		17日(水)		18日(木)			
献立名	牛乳 白飯 かぼちゃのみそ汁 ピーマンの炒め煮 アイスクリーム		牛乳 白飯 はるさめスープ 鶏肉となすの揚げ煮		牛乳 とふめし 沢煮椀 きやべつの煮びたし		牛乳 食パン チーズ(スライス) ラタウイユ 野菜スープ		牛乳 白飯 とうがのみそ汁 はものかばやき うめえーQ		牛乳 カレーライス 発芽玄米入りごはん チキンカレー コーンソテー		★卵除去食対応日 牛乳 白飯 モロヘイヤと豆腐のスープ じゃがいもの中華炒め きゅうりのしょうががえ		牛乳 白飯 そばろ煮 もやしをあえもの			
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○
	精白米	75□	精白米	75□	精白米	60□	食パン	1袋□	精白米	75□	精白米	70□	精白米	75□	精白米	75□	精白米	75□
	水	101	水	101	豆腐(冷)	15○	チーズ(スライス)	1枚○	水	101	発芽玄米	5□	水	101	水	101	水	101
	かぼちゃ	20△	はるさめ	7□	さば缶	15○	ベーコン	3○	とうがん	20△	水	108	モロヘイヤ	2.5△	合挽肉(4.8)	30○	合挽肉(4.8)	30○
	豆腐(冷)	20○	豚肉(細切)	20○	油あげ(冷)	3○	なす	10△	わかめ(乾)	5○	鶏肉(若5)	30○	豆腐(冷)	40△	じゃがいも	80□	じゃがいも	80□
	油あげ(冷)	5○	きゅうり	15△	ごぼう(さがき)	3△	たまねぎ	10△	わかめ(乾)	0.5○	じゃがいも	60□*	鶏卵	20○	たまねぎ	60△	たまねぎ	60△
	わかめ(乾)	0.5○	にんじん	10△	にんじん	3△	ズッキーニ	10△	にんじん	15△	たまねぎ	40△	にんじん	15△	にんじん	25△	にんじん	25△
	にんじん	15△	干し椎茸(スライス)	0.5△	しょうゆ(濃)	4	ピーマン	5△	葉ねぎ	5△	にんじん	20△	しょうゆ(淡)	4	しょうゆ(淡)	1□	しょうゆ(淡)	1□
	葉ねぎ	5△	しょうゆ(淡)	4	しょうゆ(淡)	2	みりん	5△	みそ(赤)	10○	りんご	5△	清酒	1	しょうゆ(濃)	6	しょうゆ(濃)	6
	みそ(赤)	9○	清酒	1	みりん	1	にんじん	5△	けずりぶし(だし用)	2	にんにく	0.5△	塩	0.2	さとう(三温)	3.5□	さとう(三温)	3.5□
	けずりぶし(だし用)	2	塩	0.2	水	74	バジル	0.4△	煮干し(だし用)	1	サラダ油	1□	こしょう(白)	0.02	みりん	1	みりん	1
	煮干し(だし用)	1	こしょう(白)	0.02	豚肉(細切)	20○	にんにく	0.2△	水	130	小麦粉	6□	ガーリック	0.02	水	20	水	20
	水	120	ガーリック	0.02	ゆば(乾)	2○	オリーブ油	0.5□	はも(一口・冷)	40○	バター(調)	6□	鶏手羽先(だし用)	15	緑豆もやし	50△	緑豆もやし	50△
	ピーマン	20△	煮干し(だし用)	1	にんじん	15△	トマト(水煮)	15△	でんぶん	6□	カレー粉	0.9	葉ねぎ(だし用)	1	しょうゆ(淡)	2	しょうゆ(淡)	2
	牛肉(細切)	15○	こんぶ(だし用)	0.5	たけのこ(水煮)	10△	塩	0.2	てんぷら油	6□	ソース(ウスター)	4	にんじん(だし用)	0.5	酢	0.5	酢	0.5
	たけのこ(水煮)	5△	水	130	えのきだけ	10△	こしょう(白)	0.01	しょうゆ(濃)	2.5	ケチャップ	3	しょうが(だし用)	0.3	さとう(三温)	0.2□	さとう(三温)	0.2□
	にんにく	0.2△	鶏肉(若10)	40○	みつば	3△	鶏肉(若5)	20○	みりん	1.5	しょうゆ(濃)	2	にんにく(だし用)	0.2	辛子	0.03	辛子	0.03
	しょうが	0.2△	でんぶん	5□	しょうゆ(淡)	4	たまねぎ	40△	さとう(三温)	1□	みりん	1	でんぶん	1				
ごま油	0.5□	なす	10△	清酒	1	じゃがいも	30□	さんしょう	0.02	しょうゆ(濃)	2	水	120					
豆板醤	0.1	ピーマン	10△	塩	0.2	にんじん	15△	水	2	しょうゆ(濃)	2	こしょう(白)	0.02	じゃがいも	45□	じゃがいも	45□	
しょうゆ(濃)	1.5	てんぷら油	8□	けずりぶし(だし用)	1	パセリ(乾)	0.03△	きゅうり	30△	パブリカパウダー	0.02	豚肉(細切)	15○	パブリカパウダー	0.02	豚肉(細切)	15○	
さとう(三温)	0.5□	しょうが	0.2△	こんぶ(だし用)	0.5	しょうゆ(淡)	2	うめびしお	1.5△	水	80	にんじん	5△	水	80	にんじん	5△	
アイスクリーム	1□	さとう(三温)	2□	水	120	ぶどう酒(白)	1	花かつお	0.5○	ホールコーン(冷)	30△	しょうが	0.4△	ホールコーン(冷)	30△	しょうが	0.4△	
		しょうゆ(濃)	2	きやべつ	30△	塩	0.6	酢	0.5	きやいんげん	5△	にんにく	0.1△	きやいんげん	5△	にんにく	0.1△	
		みりん	0.5	油あげ(冷)	5○	こしょう(白)	0.02	さとう(三温)	0.3□	米油	0.5□	いりごま	0.5□	米油	0.5□	いりごま	0.5□	
		水	3	にんじん	5△	ガーリック	0.02			塩	0.1	ごま油	0.5□	塩	0.1	ごま油	0.5□	
				しょうゆ(淡)	1.5	鶏手羽先(だし用)	10			こしょう(白)	0.01	しょうゆ(濃)	2	こしょう(白)	0.01	しょうゆ(濃)	2	
				みりん	0.5	にんじん(だし用)	0.5			ガーリック	0.01	さとう(三温)	1□	ガーリック	0.01	さとう(三温)	1□	
				けずりぶし(だし用)	1	たまねぎ(だし用)	0.5					清酒	0.5			清酒	0.5	
				水	5	ベーリーフ	0.03					きゅうり	30△			きゅうり	30△	
						水	120					しょうが	0.1△			しょうが	0.1△	
												しょうゆ(淡)	3			しょうゆ(淡)	3	
												さとう(三温)	1□			さとう(三温)	1□	
												酢	0.8			酢	0.8	
												みりん	0.5			みりん	0.5	
連絡事項	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 0 auto;"> <p>★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</p> </div>																	