

令和6年度10月 小学校食物アレルギーチェック用献立表

※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。

( )

年 組 名 前 ( )		アレルゲン ( )																									
日・曜	1日(火)	2日(水)	3日(木)	4日(金)	7日(月)	8日(火)	9日(水)	10日(木)	11日(金)																		
献立名	牛乳 牛丼 白飯 牛丼の具 なめこのみそ汁	牛乳 白飯 すまし汁 さばのみそ煮 だいごんのあえもの	牛乳 白飯 わかめスープ チャプチェ	牛乳 カレーライス 発芽玄米入りごはん キーマカレー ハムときやべつの炒め煮	牛乳 白飯 五目スープ マーボーなす ぶどうかん	牛乳 ロールパン きのこスパゲティ にんじんサラダ	★卵除去食対応日 牛乳 白飯 レタススープ 豚キムチ	牛乳 白飯 そうめん汁 わかさぎのいそべ揚げ もやしのあえもの	牛乳 さつまいもごはん 豚汁 高野豆腐の含め煮																		
材料名および使用量(g)	牛乳 1本○ 精白米 75□ 水 101□ 牛肉(スライス) 25○ たまねぎ 40△ 糸こんにゃく 10△ サラダ油 0.5□ しょうゆ(濃) 3 さとう(三温) 1.5□ みりん 0.5 なめこ 10△ 厚揚げ(ミニ・冷) 20○ だいごん 20△ にんじん 15△ 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	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 1 けずりふし(だし用) 2 こみぶ(だし用) 0.5 水 130 さば(三枚おろし・冷) 1切○ しょうが 0.5△ みそ(赤) 4○ さとう(三温) 2□ しょうゆ(濃) 1 みりん 0.5 こみぶ(だし用) 0.5 水 20 だいごん 40△ いりごま 0.5□ 酢 0.5 さとう(三温) 0.2□	牛乳 1本○ 精白米 75□ 水 101□ わかめ(乾) 0.6○ 豚肉(スライス) 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 こみぶ(だし用) 0.5 水 120 牛肉(細切) 15○ はるさめ(チャプチェ) 8□ たまねぎ 10△ にんじん 5△ 赤ピーマン 5△ パプリカパウダー 0.5△ にんにく 0.2△ いりごま 0.5□ ごま油 0.5□ さとう(三温) 0.8□ 塩 0.1 こしょう(白) 0.01	牛乳 1本○ 精白米 75□ 水 101□ 発芽玄米 70□ 水 108 合挽肉(4.8) 30○ 大豆(乾) 10○ たまねぎ 60△ にんじん 20△ りんご 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 0.6 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 75 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□ えび(80~120・冷) 15○ 清酒 1 しめじ 10△ エリンギ 7△ 生しいたけ 7△ ベーコン 8○ にんじん 10△ 葉ねぎ 5△ にんにく 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□ 水 120 なす 20△ 豚挽肉 10○ にんじん 10△ たまねぎ 10△ にんにく 0.2△ しょうが 0.2△ ごま油 0.5□ 豆板醤 0.1 みそ(赤) 2○ さとう(三温) 1□ しょうゆ(濃) 0.5 でんぷん 0.2□ 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□ ロールパン 1袋 (40/60/80) スパゲティ 35□ レタス 20△ 鶏肉(若5) 10○ 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 オリーブ油 1□ しょうゆ(淡) 5 ぶどう酒(白) 1 塩 0.2 こしょう(白) 0.02 にんじん 25△ まぐろ油頭(フレーク) 10○ たまねぎ 5△ しょうゆ(淡) 1 酢 0.5 さとう(三温) 0.1□ 塩 0.05 辛子 0.03 こしょう(白) 0.01	牛乳 1本○ 精白米 75□ 水 101□ レタス 20△ 鶏卵 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 こみぶ(だし用) 1 水 0.5 でんぷん 1□ わかさぎ(冷) 35○ 塩 0.3 こしょう(白) 0.03 上新粉 4□ 豚肉(スライス) 25○ 緑豆もやし 25△ にんじん 10△ てんぷら油 5□ あおのり 0.3□ 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 こしょう(白) 0.01	牛乳 1本○ 精白米 75□ 水 101□ そうめん 10□ 油あげ(冷) 5○ たまねぎ 15△ にんじん 15△ なす 10△ 葉ねぎ 5△ しょうゆ(淡) 4 清酒 1 こみぶ(だし用) 0.5 水 130 わかさぎ(冷) 35○ 塩 0.3 こしょう(白) 0.03 上新粉 4□ 鶏肉(若5) 10○ たまねぎ 10△ にんじん 5△ サラダ油 0.5□ しょうゆ(濃) 2 さとう(三温) 1.2□ みりん 0.5 水 15	牛乳 1本○ 精白米 60□ さつまいも 25□ 清酒 5 塩 0.8 水 80 豚肉(スライス) 20○ じゃがいも 20□ 緑豆もやし 15△ にんじん 15△ つきこんにゃく 10△ ごぼう(きざきざ) 5△ 葉ねぎ 5△ みそ(赤) 9○ あごだし 0.5○ 水 120 高野豆腐(1/20) 5○ 鶏肉(若5) 10○ たまねぎ 10△ にんじん 5△ サラダ油 0.5□ しょうゆ(濃) 2 さとう(三温) 1.2□ みりん 0.5 水 15																		
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

保護者署名 ( )

【様式7(学校→保護者→学校→校内周知)】

令和6年度10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

年 組 名前( ) アレルゲン( )

日・曜	15日(火)	16日(水)	17日(木)	18日(金)	21日(月)	22日(火)	23日(水)	24日(木)	25日(金)	28日(月)	29日(火)	30日(水)	31日(木)
献立名	牛乳 白飯 平めんビーフンスープ 焼肉のオイスターソース炒め りんごかん	★卵除去食対応日 牛乳 白飯 いわし団子汁 あらめと大豆の煮物	牛乳 白飯 沢煮椀 鶏肉のすだちソースかけ はくさいのあえもの	牛乳 白飯 さつま汁 さんまの煮つけ えだまめ	牛乳 白飯 野菜スープ 豚肉のしょうが炒め れんこんサラダ	牛乳 白飯 肉じゃが ゆばと野菜のおかか煮	★卵除去食対応日 牛乳 白飯 だいこんのみそ汁 チキンカツ きやべつサラダ	牛乳 白飯 八宝菜 切干大根のナムル	牛乳 きのこごはん もち麦めん汁 きんぴら	★卵除去食対応日 牛乳 白飯 かきたま汁 豚肉の角煮 野菜のごまあえ	牛乳 白飯 いも子汁 うの花のいり煮	牛乳 白飯 せんべい汁 さけのからあげ みかん	牛乳 白飯 おでん はりはり大根
材料名および使用量(g)	牛乳 1本 75g 精白米 水 101g 平めんビーフン 10g 鶏肉(若5) 20g たまねぎ 20g にんじん 15g ちんげん菜 15g 干し椎茸(スライス) 0.5g しょうが 0.3g サラダ油 1g しょうゆ(淡) 4g 清酒 1g 塩 0.4g こしょう(白) 0.02g ガーリック 0.02g 煮干し(だし用) 1g こんぶ(だし用) 0.5g 水 130g 豚挽肉 30g 葉ねぎ 5g しょうが 0.2g にんにく 0.1g ごま油 0.5g みそ(赤) 2g さとう(三温) 1g しょうゆ(濃) 0.5g オイスターソース 0.3g でんぷん 0.3g りんご果汁 25g 寒天(フレーク) 0.6g さとう(上白) 5g 水 25g	牛乳 1本 75g 精白米 水 101g いわし(薄とし身・冷) 15g 合挽肉(3.2) 10g たまねぎ 5g にんじん 3g しょうが 0.8g パン粉 3g でんぷん 1.5g しょうゆ(濃) 0.5g 清酒 0.5g さんしょう 0.01g にんじん 15g 葉ねぎ 5g 八丁みそ 5g みそ(赤) 4g けずりふし(だし用) 1g 水 120g あらめ 3g 大豆(乾) 5g にんじん 5g サラダ油 0.5g しょうゆ(濃) 2.5g さとう(三温) 1.8g みりん 0.5g けずりふし(だし用) 1g 水 5g ★卵除去食対応日 鶏卵を使用しない団子を作り、別鍋で調理する	牛乳 1本 75g 精白米 水 101g 豚肉(細切) 20g ゆば(乾) 2g にんじん 15g だいこん 15g えのきだけ 10g みつば 3g しょうゆ(淡) 4g 清酒 1g 塩 0.2g けずりふし(だし用) 1g こんぶ(だし用) 0.5g 水 120g 鶏肉(若10) 50g さんま(簡切・40g・冷) 1g しょうが 1g しょうゆ(濃) 8g しょうゆ(淡) 1g 酢 0.5g さとう(三温) 0.2g 水 55g しょうゆ(濃) 1g えだまめ 15g	牛乳 1本 75g 精白米 水 101g 鶏肉(若5) 15g だいこん 20g さつまいも 20g ごぼう(さががき) 10g にんじん 10g 葉ねぎ 5g 干し椎茸(スライス) 0.5g サラダ油 1g しょうゆ(白) 1g こしょう(白) 0.02g ガーリック 0.02g 水 120g さんま(簡切・40g・冷) 1g にんじん(だし用) 0.5g たまねぎ(だし用) 0.5g ペーリーフ 0.03g さとう(三温) 2g みりん 0.5g こんぶ(だし用) 0.5g 水 20g えだまめ 15g	牛乳 1本 75g 精白米 水 101g 鶏肉(若5) 20g マカロニ(ABC) 7g じゃがいも 80g たまねぎ 40g 糸こんにやく 35g にんじん 25g パセリ(乾) 0.03g しょうゆ(淡) 2g ぶどう酒(白) 1g 塩 0.6g こしょう(白) 0.02g ガーリック 0.02g 鶏手羽先(だし用) 10g にんじん(だし用) 0.5g たまねぎ(だし用) 0.5g みりん 0.03g 水 120g 豚肉(スライス) 35g たまねぎ 10g にんじん 5g 葉ねぎ 3g しょうが 0.5g サラダ油 0.5g しょうゆ(濃) 2.5g さとう(三温) 1g みりん 0.5g れんこん 15g にんじん 5g ごぼう(さががき) 10g すりごま 1g しょうゆ(淡) 1g 酢 0.8g 米油 0.8g	牛乳 1本 75g 精白米 水 101g 牛肉(スライス) 20g 油あげ(冷) 5g わかめ(乾) 0.5g にんじん 15g 葉ねぎ 5g みそ(赤) 9g 煮干し(だし用) 1g 水 120g ゆば(乾) 2g きやべつ 30g にんじん 5g しょうゆ(淡) 1.8g みりん 0.5g 花かつお 0.5g *鶏卵 3g 水 5g パン粉 10g てんぷら油 8g きやべつ 30g 酢 0.5g 米油 0.5g 塩 0.15g こしょう(白) 0.01g	牛乳 1本 75g 精白米 水 101g 豚肉(スライス) 20g いか(かのご・冷) 15g えび(80~120・冷) 15g 清酒 1.5g たまねぎ 40g はくさい 20g にんじん 15g たけのこ(水煮) 5g 干し椎茸(スライス) 0.5g にんにく 0.3g ごま油 1g しょうゆ(淡) 3g 清酒 1g 塩 0.2g こしょう(白) 0.03g 鶏手羽先(だし用) 10g 葉ねぎ(だし用) 1g しょうが(だし用) 0.3g にんにく(だし用) 0.2g でんぷん 2g 水 40g 切干大根 4g にんじん 5g ほうれんそう 5g にんにく 0.1g ごま油 0.5g しょうゆ(淡) 2g 酢 1g	牛乳 1本 75g 精白米 水 101g もち米 20g しめじ 10g まいたけ 10g 干し椎茸(スライス) 0.3g 油あげ(冷) 3g にんじん 5g しょうゆ(淡) 7g 清酒 5g けずりふし(だし用) 1g こんぶ(だし用) 0.5g 水 76g もち麦めん 10g 油あげ(冷) 5g たまねぎ 15g にんじん 15g 葉ねぎ 5g みりん 0.5g 水 10g しょうゆ(淡) 3g しょうゆ(濃) 1g 清酒 1g けずりふし(だし用) 2g こんぶ(だし用) 0.5g 水 130g ごぼう(さががき) 20g 鶏肉(若5) 10g つきこんにやく 6g にんじん 5g いりごま 0.5g ごま油 0.5g しょうゆ(濃) 2g さとう(三温) 1.5g みりん 0.5g	牛乳 1本 75g 精白米 水 101g さといも 30g 豆腐(冷) 25g にんじん 15g 葉ねぎ 5g しょうゆ(淡) 5g 清酒 1g 塩 0.2g けずりふし(だし用) 3g みりん 1g 水 130g 豚肉(角) 50g おから(冷) 15g 鶏肉(若5) 5g 油あげ(冷) 2g ごぼう(さががき) 3g にんじん 3g 葉ねぎ 2g きやべつ 30g にんじん 5g ほうれんそう 5g すりごま 1g 花かつお 0.5g しょうゆ(淡) 1.5g 酢 1g	牛乳 1本 75g 精白米 水 101g おつゆせんべい 8g 鶏肉(若5) 10g はくさい 20g だいこん 15g にんじん 10g しめじ 5g 葉ねぎ 5g しょうゆ(濃) 2g しょうゆ(淡) 4g しょうゆ(濃) 1g 清酒 1g 塩 0.2g けずりふし(だし用) 2g 水 120g さけ(角・冷) 50g 塩 0.5g こしょう(白) 0.05g 上新粉 8g てんぷら油 8g みかん 1g	牛乳 1本 75g 精白米 水 101g 牛肉(スライス) 20g 鶏肉(若5) 10g はくさい 20g じゃがいも 10g だいこん 20g にんじん 10g しめじ 5g 板こんにやく 20g 板こんにやく 20g しょうゆ(濃) 6.5g さとう(三温) 4g みりん 1g 水 20g 切干大根 4g しらす干し 2g にんじん 5g 酢 1.2g しょうゆ(淡) 1g さとう(三温) 0.3g		
	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		