


$$\left(\begin{array}{c} \text{ } \end{array} \right)$$

保護者署名()

年 組 氏名() アレルゲン()

日・曜	2日(月)			3日(火)			4日(水)			5日(木)			6日(金)			9日(月)			10日(火)			11日(水)		
献立名	牛乳 白飯 豚汁 なすのそぼろ煮 きゅうりのしょうがあえ			牛乳 白飯 白いんげんのトマトスープ煮 ハムときゃべつの炒め煮 チーズ(キッス)			牛乳 もち麦めし とうがんのみそ汁 大豆と小魚とごぼうの揚げ煮 きゃべつのあえもの			牛乳 白飯 はるさめスープ ホイコーロー みかんかん			牛乳 ツナごはん 五目スープ ゆばと野菜のおかか煮			牛乳 古代米ごはん すまし汁 がんもどきの含め煮 野菜のごまあえ			牛乳 白飯 わかめスープ カレー風味の肉そぼろ きゅうりのあえもの			牛乳 ロールパン ビーフスパゲティ 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	○	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	70	□	精白米	72	□	精白米	75	□	ロールパン	1袋	
	水	101		水	101		水	3	□	水	101		水	20	○	水	3	□	水	101		(40/60/80)		
	豚肉(スライス)	10	○	白いんげん(ゆで)	25	○	水	105		はるさめ	7	□	油あげ(冷)	5	○	塩	0.6		わかめ(乾)	0.6	○	スパゲティ	35	
	じゃがいも	20	□	ベーコン	10	○	とうがん	20	△	鶏肉(若5)	20	○	にんじん	3	△	水	108		鶏肉(若5)	20	○	牛肉(細切)	20	
	緑豆もやし	15	△	じゃがいも	30	□	油あげ(冷)	5	○	きゅうり	15	△	しょうゆ(淡)	5		ふ	1.5	□	にんじん	15	△	たまねぎ	40	
	にんじん	15	△	たまねぎ	30	△	わかめ(乾)	0.5	○	にんじん	10	△	みりん	3		わかめ(乾)	0.5	○	緑豆もやし	15	△	にんじん	20	
	つきこんじやく	10	△	にんじん	15	△	にんじん	15	△	干し椎茸(スライス)	0.5	△	塩	0.3		にんじん	15	△	しょうゆ(淡)	4		マッシュルーム(水煮)	5	
	ごぼう(さがき)	5	△	バセリ(乾)	0.03	△	葉ねぎ	3	△	しょうゆ(淡)	4		水	87		みつば	3	△	清酒	1		にんにく	0.5	
	葉ねぎ	3	△	サラダ油	1	□	みそ(赤)	10	○	清酒	1		えび(80〜120・冷)	15	○	干し椎茸(スライス)	0.5	△	塩	0.2		オリーブ油	1	
	みそ(赤)	9	○	ケチャップ	8		けずりぶし(だし用)	2		塩	0.2		清酒	1		しょうゆ(淡)	4		こしょう(白)	0.02		ケチャップ	15	
	煮干し(だし用)	1		ソース(ウスター)	2		水	130		こしょう(白)	0.02		豆腐(冷)	20	○	清酒	1		ガーリック	0.02		ソース(ウスター)	3	
	けずりぶし(だし用)	1		しょうゆ(濃)	1.5		大豆(むし)	8	○	ガーリック	0.02		たまねぎ	15	△	塩	0.2		煮干し(だし用)	1		ぶどう酒(赤)	1	
	水	120		ぶどう酒(赤)	1		ごぼう(さがき)	12	△	煮干し(だし用)	1		ホールコーン(冷)	10	△	けずりぶし(だし用)	2		こんぶ(だし用)	0.5		塩	0.2	
	なす	45	△	さとう(三温)	0.5	□	でんぶん	4	□	こんぶ(だし用)	0.5		にんじん	10	△	こんぶ(だし用)	0.5		水	120		こしょう(白)	0.02	
	鶏挽肉(粗)	15	○	塩	0.2		かえりもりめん(乾)	5	○	水	130		葉ねぎ	3	△	水	130		豚挽肉	30	○	パブリカパウダー	0.02	
	にんじん	5	△	こしょう(白)	0.02		てんぷら油	3	□	きゃべつ	30	△	干し椎茸(スライス)	0.5	△	がんもどき(30・冷)	1	○	たまねぎ	20	△	ホールコーン(冷)	20	
	サラダ油	0.5	□	ガーリック	0.02		いりごま	1	□	豚肉(スライス)	20	○	しょうゆ(淡)	4		さとう(三温)	2	□	にんじん	15	△	まぐろ油漬(フレーク)	10	
	しょうゆ(濃)	2.5		パブリカパウダー	0.02		さとう(三温)	2	□	ピーマン	3	△	清酒	1		しょうゆ(濃)	2.4		ピーマン	10	△	きゃべつ	20	
	さとう(三温)	1	□	鶏手羽先(だし用)	15		しょうゆ(濃)	2		にんにく	0.2	△	塩	0.2		みりん	0.4		カレー粉	0.4		しょうゆ(淡)	1.5	
みりん	0.5		にんじん(だし用)	0.5		清酒	1		ごま油	0.5	□	こしょう(白)	0.02		水	20		しょうゆ(濃)	3		酢	0.8		
でんぶん	0.5	□	たまねぎ(だし用)	0.5		きゃべつ	30	△	豆板醤	0.1		ガーリック	0.02		きゃべつ	30	△	さとう(三温)	1	□	さとう(三温)	0.1	□	
水	5		ペーリーフ	0.03		にんじん	5	△	照り醤油(サンジャン)	1.5		ごま油	0.3	□	にんじん	5	△	きゅうり	30	△				
きゅうり	35	△	水	80		しょうゆ(淡)	2		しょうゆ(濃)	1		煮干し(だし用)	1		すりごま	1	□	しょうゆ(淡)	1.2					
しょうが	0.1	△	ハム	10	○	酢	0.5		でんぶん	0.3	□	こんぶ(だし用)	0.5		しょうゆ(淡)	1.5		酢	0.5					
しょうゆ(淡)	3		きゃべつ	30	△	さとう(三温)	0.2	□	みかん果汁	25	△	水	25		水	120		酢	0.1	□				
さとう(三温)	1	□	サラダ油	0.5	□				寒天(フレーク)	0.6	○	ゆば(乾)	2	○	ゆば(乾)	2	○							
酢	0.8		塩	0.2					さとう(上白)	5	□	きゃべつ	35	△	きゃべつ	35	△							
みりん	0.5		こしょう(白)	0.01					水	25		にんじん	5	△	にんじん	5	△							
			ガーリック	0.01								しょうゆ(淡)	2		しょうゆ(淡)	2								
			チーズ(キッス)	2	○							みりん	0.5		みりん	0.5	○							
												花かつお	0.5	○										
連絡事項																								

令和7年度6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		12日(木)			13日(金)			16日(月)			17日(火)			18日(水)			19日(木)			20日(金)			23日(月)			24日(火)			25日(水)			26日(木)			27日(金)			30日(月)				
献立名	牛乳 白飯 えびといかのスープ 鶏ごぼう			牛乳 白飯 なすのみそ汁 煮込みハンバーグ もやしのあえもの			牛乳 白飯 中華スープ ピーマンの炒め煮			★卵除去食対応日 牛乳 白飯 かきたま汁 糸こんにの炒め煮 きやべつ煮びたし			牛乳 白飯 いも団子汁 さけのからあげ グリーンサラダ			牛乳 白飯 もち麦めん汁 きんぴら ピーチかん			牛乳 カレーライス 白飯 トマト入りキーマカレー きゅうりサラダ			牛乳 シシューシー もずく汁 にんじんしりしり			牛乳 白飯 わかめ汁 マーボーなす ぶどうかん			★卵除去食対応日 牛乳 白飯 すまし汁 あじのフライ きやべつサラダ			牛乳 白飯 肉じゃが ちんげん菜の煮びたし			牛乳 食パン チーズ(スライス) にんじんポタージュ ツナサラダ			牛乳 白飯 ラーメン 五目炒め煮 りんごかん					
	材料名	および	使用量 (g)	材料名	および	使用量 (g)	材料名	および	使用量 (g)	材料名	および	使用量 (g)	材料名	および	使用量 (g)	材料名	および	使用量 (g)	材料名	および	使用量 (g)	材料名	および	使用量 (g)	材料名	および	使用量 (g)	材料名	および	使用量 (g)	材料名	および	使用量 (g)	材料名	および	使用量 (g)						
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	○	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	75	□	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	75	□	精白米	75	□
	水	101		水	101		水	101		水	101		水	101		水	101		水	101		水	101		水	101		水	101		水	101		水	101		水	101		水	101	
	えび(80～120・冷)	10	○	なす	20	△	豚肉(細切)	20	○	鶏卵	25	○	いももち(冷)	25	□	もち麦めん	10	□	合挽肉(4.8)	30	○	豚肉(短冊・小)	20	○	わかめ(乾)	0.6	○	豆腐(冷)	20	○	牛肉(スライス)	20	○	チーズ(スライス)	1枚	○	中華めん(冷)	40	□			
	いか(かのか・冷)	10	○	油あげ(冷)	5	○	緑豆もやし	15	△	豆腐(冷)	25	○	厚揚げ(ミニ・冷)	20	○	油あげ(冷)	5	○	大豆(乾)	10	○	こんぶ(糸)	1	○	えび(80～120・冷)	20	○	わかめ(乾)	0.5	○	じゃがいも	80	□	にんじん	40	△	豚肉(スライス)	20	○			
	清酒	1		わかめ(乾)	0.5	○	にんじん	15	△	にんじん	15	△	たまねぎ	20	△	たまねぎ	20	△	たまねぎ	50	△	にんじん	10	△	にんじん	10	△	清酒	1		にんじん	15	△	精白米(調)	7	□	にんじん	15	△			
	緑豆もやし	15	△	にんじん	15	△	にら	5	△	みつば	3	△	にんじん	10	△	にんじん	15	△	にんじん	20	△	にんじん	0.5	△	にんじん	15	△	にんじん	15	△	にんじん	15	△	にんじん	15	△	にんじん	15	△	にんじん	15	△
	にんじん	15	△	葉ねぎ	3	△	干し椎茸(スライス)	0.5	△	しょうゆ(淡)	5		しょうゆ(淡)	5		葉ねぎ	3	△	葉ねぎ	10	△	トマト	10	△	サラダ油	1	□	緑豆もやし	15	△	みつば	3	△	にんじん	25	△	たまねぎ	20	△	緑豆もやし	15	△
	にら	5	△	みそ(赤)	10	○	しょうゆ(淡)	4		清酒	1		葉ねぎ	3	△	干し椎茸(スライス)	0.5	△	しょうゆ(淡)	4		しょうゆ(淡)	4		しょうゆ(淡)	4		しょうゆ(淡)	4		しょうゆ(淡)	4		しょうゆ(淡)	4		しょうゆ(淡)	4		しょうゆ(淡)	4	
	干し椎茸(スライス)	0.5	△	けずりふし(だし用)	2		清酒	1		塩	0.2		しょうゆ(濃)	3		しょうゆ(濃)	3		しょうゆ(濃)	3		しょうゆ(濃)	3		しょうゆ(濃)	3		しょうゆ(濃)	3		しょうゆ(濃)	3		しょうゆ(濃)	3		しょうゆ(濃)	3		しょうゆ(濃)	3	
	しょうゆ(淡)	4		水	130		塩	0.2		けずりふし(だし用)	3		清酒	1		塩	0.2		清酒	1		しょうゆ(濃)	1		しょうゆ(濃)	1		しょうゆ(濃)	1		しょうゆ(濃)	1		しょうゆ(濃)	1		しょうゆ(濃)	1		しょうゆ(濃)	1	
	清酒	1		ハンバーグ(冷)	1	○	こしょう(白)	0.02		水	130		けずりふし(だし用)																													