



【様式7(学校→保護者→学校→校内周知)】

令和7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(水)	16日(木)	17日(金)	20日(月)	21日(火)	22日(水)	23日(木)	24日(金)	27日(月)	28日(火)	29日(水)	30日(木)	31日(金)
献立名	牛乳 白飯 ワンタンスープ 酢豚	★卵除去食対応日 牛乳 あぶたま丼 白飯 あぶたま丼の具 そうめん汁 切干大根の煮物	牛乳 白飯 さつま汁 さんまの煮つけ えだまめ	牛乳 白飯 沢煮椀 かんぴょうの炒め煮 みかん	牛乳 コーンライス ポークビーンズ にらサラダ	牛乳 白飯 あおさ入りみそ汁 鶏肉のすだちソースかけ 野菜のごまあえ	牛乳 白飯 おでん はりはり大根	牛乳 牛丼 白飯 牛丼の具 なめこのみそ汁 ちんげんさいの煮びたし	牛乳 ロールパン きのこスパゲティ ツナサラダ	牛乳 白飯 いも子汁 きんぴら みかん	牛乳 白飯 せんべい汁 さけのからあげ きやべつのおえもの	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	★卵除去食対応日 牛乳 白飯 かきたま汁 豚肉の角煮 もやしのあえもの
材料名および使用量(g)	牛乳 1本 75	牛乳 1本 75	牛乳 1本 75	牛乳 1本 75	牛乳 1本 70	牛乳 1本 75	牛乳 1本 75	牛乳 1本 75	牛乳 1本 75	牛乳 1本 75	牛乳 1本 75	牛乳 1本 75	牛乳 1本 75
	精白米 水 101	精白米 水 101	精白米 水 101	精白米 水 101	精白米 水 15	精白米 水 101	精白米 水 101	精白米 水 101	精白米 水 101	精白米 水 101	精白米 水 101	精白米 水 101	精白米 水 101
	ワンタン皮(乾) 10	鶏卵 20	鶏肉(若5) 15	豚肉(細切) 20	塩 0.8	あおさ(乾) 0.8	牛肉(スライス) 25	牛肉(スライス) 25	スパゲティ 35	さといも 30	おつゆせんべい 8	平めんビーフン 10	鶏卵 25
	えび(80~120冷) 10	油あげ(冷) 5	だいこん 22	ゆば(乾) 2	水 95	たまねぎ 25	ボール天 25	たまねぎ 40	しめじ 10	さといも 30	鶏肉(若5) 10	鶏肉(若5) 10	豆腐(冷) 25
	いか(かのこ冷) 10	かまぼこ 5	さつまいも 20	にんじん 15	大豆(乾) 17	にんじん 10	厚揚げ(冷) 20	えのきだけ 10	エリンギ 7	だいこん 25	つくこんにやく 15	だいこん 20	たまねぎ 20
	清酒 1	たまねぎ 20	ごぼう(さがき) 10	だいこん 15	大さきだけ 20	えのきだけ 10	じゃがいも 50	じゃがいも 50	生しいたけ 7	つくこんにやく 15	だいこん 10	にんじん 15	葉ねぎ 3
	にんじん 15	葉ねぎ 3	にんじん 10	えのきだけ 10	じゃがいも 50	葉ねぎ 3	だいこん 30	だいこん 30	しょうゆ(濃) 3	にんじん 10	にんじん 10	ちんげん菜 15	しょうゆ(淡) 5
	緑豆もやし 15	しょうゆ(淡) 2.5	葉ねぎ 3	みつば 3	たまねぎ 40	みそ(赤) 10	にんじん 20	にんじん 20	さとう(三温) 1.5	たまねぎ 40	葉ねぎ 3	ちんげん菜 15	しょうゆ(淡) 5
	葉ねぎ 3	さとう(三温) 1.5	干し椎茸(スライス) 0.5	しょうゆ(淡) 4	にんじん 15	水 130	板こんにやく 20	板こんにやく 20	みりん 0.5	にんじん 20	しょうゆ(濃) 2	干し椎茸(スライス) 0.5	しょうゆ(淡) 5
	干し椎茸(スライス) 0.5	みりん 0.5	サラダ油 1	清酒 1	サラダ油 1	水 130	しょうゆ(濃) 6.5	しょうゆ(濃) 6.5	なめこ 10	にんにく 0.5	しょうゆ(淡) 2	しょうゆ(淡) 2	しょうゆ(淡) 2
	しょうゆ(淡) 4	花かつお 0.3	麦みそ 9	塩 0.2	ケチャップ 8	鶏肉(若10) 50	さとう(三温) 4	さとう(三温) 4	オリーブ油 1	みりん 1	しょうゆ(濃) 1	しょうゆ(濃) 1	しょうゆ(濃) 1
	清酒 0.2	水 5	けずりふし(だし用) 1	けずりふし(だし用) 1	ソース(ウスター) 3	でんぷん 8	みりん 5	みりん 20	しょうゆ(淡) 5	みりん 1	清酒 1	清酒 1	清酒 1
	塩 1	そうめん 10	煮干し(だし用) 0.5	こんぶ(だし用) 0.5	ぶどう酒(赤) 1	でんぷん 5	水 20	水 20	豆腐(冷) 20	にんにく 0.5	塩 0.2	塩 0.2	水 130
	こしょう(白) 0.02	油あげ(冷) 5	水 120	塩 0.3	塩 0.3	すだち 0.63	切干大根 4	切干大根 4	だいこん 20	こしょう(白) 0.02	ごぼう(さがき) 20	けずりふし(だし用) 2	こしょう(白) 0.02
	ガーリック 0.02	たまねぎ 20	さんま(焼切・40冷) 1	かんぴょう(乾) 3.5	かんぴょう(乾) 3.5	こしょう(白) 0.02	しらす干し 2	しらす干し 2	にんじん 15	こしょう(白) 0.02	鶏肉(若5) 15	けずりふし(だし用) 2	ガーリック 0.02
	ごま油 0.3	にんじん 15	しょうが 1	牛肉(スライス) 15	ガーリック 0.02	パプリカパウダー 1	しょうゆ(濃) 5	しょうゆ(濃) 5	みそ(赤) 9	こしょう(白) 0.02	つくこんにやく 6	水 120	煮干し(だし用) 1
	煮干し(だし用) 1	なす 10	しょうゆ(濃) 2.5	にんじん 10	パプリカパウダー 0.02	しょうゆ(濃) 30	きやべつ 1.2	きやべつ 1.2	水 120	まぐろ油漬(ルー) 15	塩 0.5	こんぶ(だし用) 0.5	水 120
	こんぶ(だし用) 0.5	葉ねぎ 3	さとう(三温) 2	にら 5	水 40	水 40	にんじん 5	にんじん 5	ちんげん菜 30	きやべつ 6	塩 0.5	こしょう(白) 0.05	水 130
	水 130	しょうゆ(淡) 4	みりん 0.5	にら 15	にら 15	にら 15	しょうゆ(淡) 1	しょうゆ(淡) 1	にんじん 5	たまねぎ 6	ごま油 0.5	こしょう(白) 0.05	水 130
	豚肉(角) 35	清酒 1	水 20	カットハム 5	はるさめ 4	はるさめ 4	すりごま 1	すりごま 1	にんじん 5	にんじん 6	しょうゆ(濃) 2	上新粉 8	豚挽肉 30
しょうゆ(濃) 1.5	けずりふし(だし用) 2	えだまめ 15	しょうが 0.3	酢 0.8	酢 0.8	花かつお 0.5	花かつお 0.5	ちくわ 10	酢 1.2	さとう(三温) 1.5	きやべつ 35	葉ねぎ 5	
しょうが 0.5	こんぶ(だし用) 0.5	えだまめ 15	サラダ油 0.5	しょうゆ(淡) 1.5	しょうゆ(淡) 1.5	しょうゆ(淡) 1.5	しょうゆ(淡) 1.5	しょうゆ(淡) 1.5	しょうゆ(淡) 1.2	みりん 0.5	みかん 1	みそ(赤) 2	
みりん 0.5	水 130	えだまめ 15	しょうゆ(濃) 2	酢 0.8	酢 0.8	しょうゆ(淡) 1.5	しょうゆ(淡) 1.5	みりん 0.5	さとう(三温) 0.2	みりん 0.5	みかん 1	みそ(赤) 2	
でんぷん 6	切干大根 5	えだまめ 15	さとう(三温) 1	水 0.03	水 0.03	酢 1	酢 1	水 5	水 5	みかん 1	みかん 1	さとう(三温) 0.2	
でんぷん油 5	鶏肉(若5) 5	えだまめ 15	みかん 1	みかん 0.03	みかん 0.03	酢 1	酢 1	水 5	水 5	みかん 1	みかん 1	さとう(三温) 0.2	
たまねぎ 30	にんじん 5	えだまめ 15	みかん 1	みかん 0.03	みかん 0.03	酢 1	酢 1	水 5	水 5	みかん 1	みかん 1	さとう(三温) 0.2	
にんじん 10	干し椎茸(スライス) 0.5	えだまめ 15	みかん 1	みかん 0.03	みかん 0.03	酢 1	酢 1	水 5	水 5	みかん 1	みかん 1	さとう(三温) 0.2	
たけのこ(水煮) 5	しょうゆ(濃) 2.5	えだまめ 15	みかん 1	みかん 0.03	みかん 0.03	酢 1	酢 1	水 5	水 5	みかん 1	みかん 1	さとう(三温) 0.2	
赤ピーマン 5	さとう(三温) 1.5	えだまめ 15	みかん 1	みかん 0.03	みかん 0.03	酢 1	酢 1	水 5	水 5	みかん 1	みかん 1	さとう(三温) 0.2	
しょうゆ(濃) 1.2	みりん 0.5	えだまめ 15	みかん 1	みかん 0.03	みかん 0.03	酢 1	酢 1	水 5	水 5	みかん 1	みかん 1	さとう(三温) 0.2	
さとう(三温) 1.2	けずりふし(だし用) 1	えだまめ 15	みかん 1	みかん 0.03	みかん 0.03	酢 1	酢 1	水 5	水 5	みかん 1	みかん 1	さとう(三温) 0.2	
酢 1.2	水 10	えだまめ 15	みかん 1	みかん 0.03	みかん 0.03	酢 1	酢 1	水 5	水 5	みかん 1	みかん 1	さとう(三温) 0.2	
ケチャップ 1.2	水 10	えだまめ 15	みかん 1	みかん 0.03	みかん 0.03	酢 1	酢 1	水 5	水 5	みかん 1	みかん 1	さとう(三温) 0.2	
水 5	水 10	えだまめ 15	みかん 1	みかん 0.03	みかん 0.03	酢 1	酢 1	水 5	水 5	みかん 1	みかん 1	さとう(三温) 0.2	
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											★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