

【様式7(学校→保護者→学校→校内周知)】

令和8年度4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。

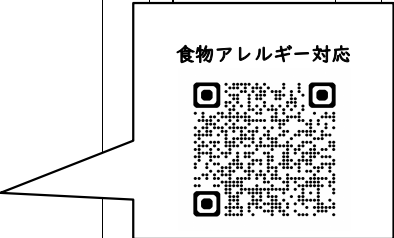
()

保護者署名()

年 組 名 前 ()		アレルゲン ()												
日・曜	13日(月)	14日(火)	15日(水)	16日(木)	17日(金)									
献立名	牛乳 白飯 肉じゃが はりはり大根	牛乳 白飯 マーボー豆腐 にらサラダ	牛乳 たけのこごはん 豚汁 ぜんまいの炒め煮	牛乳 白飯 わかめ汁 厚揚げの炒め煮 春だいこんのあえもの	牛乳 白飯 じゃがいものみそ汁 きびなごのからあげ きゃべつのそぼろ煮									
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○				
	精白米	75□	精白米	75□	精白米	65□	精白米	75□	精白米	75□				
	水	101	水	101	発芽玄米	5□	水	101	水	101				
	牛肉(スライス)	20□	豚挽肉	30○	たけのこ(新物)	20△	わかめ(乾)	0.6○	じゃがいも	20□				
	じゃがいも	80□	豆腐(冷)	100○	油あげ(冷)	2○	鶏肉(若5)	20○	豆腐(冷)	20○				
	たまねぎ	40△	たまねぎ	35△	にんじん	5△	にんじん	15△	油あげ(冷)	5○				
	糸こんにゃく	35△	にんじん	20△	しょうゆ(淡)	7	緑豆もやし	15△	わかめ(乾)	0.5○				
	にんじん	25△	葉ねぎ	5△	清酒	5	しょうゆ(淡)	4	にんじん	15△				
	サラダ油	1□	しょうが	1△	けずりぶし(だし用)	1	清酒	1	葉ねぎ	3△				
	しょうゆ(濃)	5.5	にんにく	0.3△	こんぶ(だし用)	0.5	塩	0.2	みそ(赤)	9○				
	さとう(三温)	3	ごま油	1□	水	83	けずりぶし(だし用)	2	けずりぶし(だし用)	2				
	みりん	1	豆板醤	0.2	豚肉(スライス)	20○	水	130	水	120				
	水	20	みそ(赤)	10○	じゃがいも	20□	厚揚げ(ミニ・冷)	30○	きびなご(冷)	35○				
	切干大根	4△	さとう(三温)	1□	緑豆もやし	15△	豚肉(スライス)	10○	塩	0.3				
	しらす干し	2○	清酒	1□	にんじん	15△	しょうが	0.3△	しょうゆ(白)	0.03				
にんじん	5△	でんぷん	1□	つきこんにゃく	10△	しょうゆ(濃)	1	上新粉	4□					
酢	1.2	水	5	ごぼう(ささがき)	5△	清酒	0.5	てんぷら油	5□					
しょうゆ(淡)	1	にら	15△	葉ねぎ	3△	にんじん	5△	きゃべつ	30△					
さとう(三温)	0.3□	ハム(短冊)	5○	みそ(赤)	9○	葉ねぎ	3△	鶏挽肉(粗)	10○					
		はるさめ	4□	あごだし	0.5○	干し椎茸(スライス)	0.3△	にんじん	5△					
		しょうゆ(淡)	1.5	水	120	サラダ油	0.5□	しょうが	0.1△					
		酢	0.8	ぜんまい(水煮)	20△	しょうゆ(濃)	1.6	サラダ油	0.5□					
		辛子	0.03	油あげ(冷)	5○	さとう(三温)	1.2□	清酒	1					
				にんじん	5△	清酒	0.5	さとう(三温)	0.5□					
				いりごま	0.5□	水	10	しょうゆ(濃)	0.5					
				サラダ油	0.5□	だいこん	40△	塩	0.3					
				しょうゆ(濃)	2	花かつお	0.5○	でんぷん	0.5□					
				さとう(三温)	1□	しょうゆ(淡)	1							
				みりん	0.5	酢	0.5							
				けずりぶし(だし用)	1	さとう(三温)	0.2□							
				水	5									

主な食材の内容配合表について

加工品等の食材の配合内容表は市のHPで随時更新いたしますので、右記のQRコードからご確認ください。



令和8年度4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	20日(月)		21日(火)		22日(水)		23日(木)		24日(金)		27日(月)		28日(火)		30日(木)		
献立名	牛乳 白飯 そばろ煮 きゃべつ のあえもの		牛乳 食パン いちごジャム(手作り) 野菜スープ ツナサラダ		牛乳 白飯 五目スープ たけのこのみそ炒め みかんかん		牛乳 白飯 ソイシチュー ひじきのツナ炒め		牛乳 白飯 若竹うどん さわらのからあげ もやしのあえもの		牛乳 カレーライス 白飯 ビーフカレー コーンソテー		牛乳 白飯 あおさ入りみそ汁 鶏肉のからあげ きゃべつサラダ		牛乳 白飯 もち麦めん汁 豚肉のしょうが炒め ほうれんそうのあえもの		
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	
	精白米	75	食パン	1袋	精白米	75	精白米	75	精白米	70	精白米	80	精白米	75	精白米	75	
	水	101	(60/80/100)	水	101	水	101	水	101	水	95	水	108	水	101	水	101
	豚挽肉	30	いちご	40	えび(80~120・冷)	15	鶏肉(若5)	20	たけのこ(新物)	15	牛肉(角)	30	あおさ(乾)	0.5	もち麦めん	10	
	じゃがいも	80	てんさい糖	8	清酒	1	じゃがいも	50	さとう(三温)	1	じゃがいも	60	油あげ	25	油あげ(冷)	5	
	たまねぎ	60	レモン果汁	0.1	豆腐(冷)	20	たまねぎ	40	しょうゆ(濃)	1	たまねぎ	40	にんじん	10	たまねぎ	15	
	にんじん	25	鶏肉(若5)	20	たまねぎ	15	にんじん	20	水	5	にんじん	20	えのきだけ	10	にんじん	15	
	サラダ油	1	たまねぎ	40	ホールコーン(冷)	10	パセリ(乾)	0.03	うどん(冷)	60	りんご	5	葉ねぎ	3	葉ねぎ	3	
	しょうゆ(濃)	6	じゃがいも	30	にんじん	10	豆乳	40	わかめ(乾)	0.5	にんにく	0.5	みそ(赤)	10	干し椎茸(スライス)	0.5	
	さとう(三温)	3.5	にんじん	15	葉ねぎ	3	ぶどう酒(白)	1	にんじん	15	サラダ油	1	けずりぶし(だし用)	2	しょうゆ(淡)	3	
	みりん	1	パセリ(乾)	0.03	干し椎茸(スライス)	0.5	塩	0.8	みつば	3	小麦粉	6	水	130	しょうゆ(濃)	1	
	水	20	しょうゆ(淡)	2	しょうゆ(淡)	4	こしょう(白)	0.02	しょうゆ(淡)	5	バター(調)	6	鶏肉(若10・皮つき)	50	清酒	1	
	きゃべつ	35	ぶどう酒(白)	1	清酒	1	ガーリック	0.02	清酒	1	カレー粉	0.9	塩	0.5	けずりぶし(だし用)	2	
	にんじん	5	塩	0.6	塩	0.2	こんぶ(だし用)	0.5	けずりぶし(だし用)	3	ソース(ウスター)	4	こしょう(白)	0.05	こんぶ(だし用)	0.5	
	しょうゆ(淡)	2	こしょう(白)	0.02	こしょう(白)	0.02	でんぷん	1	こんぶ(だし用)	0.5	ケチャップ	3	ガーリック	0.02	水	130	
	酢	0.5	ガーリック	0.02	ガーリック	0.02	水	50	水	130	しょうゆ(濃)	2	上新粉	5	豚肉(スライス)	35	
	さとう(三温)	0.2	鶏手羽先(だし用)	10	ごま油	0.3	ひじき	0.5	さわら(角・冷)	50	ぶどう酒(赤)	1	てんぷら油	8	たまねぎ	10	
			にんじん(だし用)	0.5	煮干し(だし用)	1	まぐろ油漬(フレーク)	10	塩	0.5	きゃべつ	0.3	きゃべつ	30	にんじん	5	
			たまねぎ(だし用)	0.5	こんぶ(だし用)	0.5	きゃべつ	20	こしょう(白)	0.05	上新粉	8	酢	0.5	葉ねぎ	3	
			ベーリーフ	0.03	水	120	ホールコーン(冷)	10	上新粉	8	パブリカパウダー	0.02	米油	0.5	しょうが	0.5	
		水	120	たけのこ(新物)	15	にんじん	5	てんぷら油	8	水	80	塩	0.15	サラダ油	0.5		
		まぐろ油漬(フレーク)	10	豚肉(細切)	20	にんじん	0.5	緑豆もやし	50	ホールコーン(冷)	35	こしょう(白)	0.01	しょうゆ(濃)	2.5		
		きゃべつ	20	きゃべつ	15	しょうゆ(淡)	1.5	しょうゆ(淡)	2	米油	0.5			さとう(三温)	1		
		たまねぎ	5	しょうが	0.1	さとう(三温)	0.1	酢	0.5	塩	0.1			みりん	0.5		
		にんじん	5	にんにく	0.1	こしょう(白)	0.01	さとう(三温)	0.2	こしょう(白)	0.01			ほうれんそう	20		
		酢	1	サラダ油	0.5			辛子	0.03	ガーリック	0.01			緑豆もやし	20		
		しょうゆ(淡)	1	みそ(赤)	4									花かつお	0.5		
		さとう(三温)	0.2	しょうゆ(濃)	0.5									しょうゆ(濃)	1.2		
				さとう(三温)	0.5									さとう(三温)	0.2		
				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																	