

※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。

※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、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(火)			2日(水)			3日(木)			4日(金)			7日(月)			8日(火)			9日(水)			10日(木)		
献立名	牛乳 白飯 とうがん汁 牛肉のしぐれ煮 もやし炒め			牛乳 食パン チーズ(スライス) いちじくジャム 野菜スープ ラタトゥイユ			牛乳 白飯 かぼちゃのみそ汁 豚肉とちんげん菜の炒め煮 えだまめ			牛乳 白飯 ワンタンスープ 鶏肉の野菜甘酢あんかけ			牛乳 白飯 すまし汁 さばのみそ煮 かぼちゃのそぼろ煮			★除去食対応日 牛乳 白飯 あおさ入りみそ汁 ゴーヤチャンプル 冷凍マスカット			牛乳 白飯 ラーメン ピーマンの炒め煮			牛乳 白飯 ボークビーンズ コーンソテー チーズ(キッス)		
	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	○
材 料 名 お よ び 使 用 量 (g)	精白米	75	□	食パン	1袋	□	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		(60/80/100)			水	101		水	101		水	101		水	101		水	95		水	101	
	とうがん	25	△	チーズ(スライス)	1枚	○	かぼちゃ	20	△	ワンタン皮(乾)	10	□	豆腐(冷)	20	○	あおさ(乾)	0.5	○	中華めん(冷)	40	□	大豆(乾)	17	○
	ちくわ	10	○	いちじく	20	△	豆腐(冷)	20	○	えび(80～120・冷)	15	○	わかめ(乾)	0.5	○	たまねぎ	25	△	鶏肉(若5)	20	○	豚肉(短冊・小)	20	○
	あおさ(乾)	0.5	○	てんさい糖	2.5	□	油あげ(冷)	5	○	いか(かのこ・冷)	15	○	にんじん	15	△	にんじん	10	△	にんじん	15	△	じゃがいも	50	□
	しょうゆ(淡)	4		レモン果汁	0.3	△	わかめ(乾)	0.5	○	清酒	1		えのきだけ	10	△	えのきだけ	10	△	きやべつ	15	△	たまねぎ	40	△
	清酒	1		鶏肉(若5)	20	○	にんじん	15	△	にんじん	15	△	みつば	3	△	葉ねぎ	3	△	緑豆もやし	15	△	にんじん	15	△
	塩	0.2		たまねぎ	40	△	葉ねぎ	3	△	緑豆もやし	15	△	しょうゆ(淡)	4		みそ(赤)	10	○	葉ねぎ	3	△	サラダ油	1	□
	けずりぶし(だし用)	3		じゃがいも	30	□	みそ(赤)	9	○	葉ねぎ	3	△	清酒	1		けずりぶし(だし用)	2		しょうゆ(淡)	4		ケチャップ	8	
	水	130		にんじん	15	△	けずりぶし(だし用)	2		干し椎茸(スライス)	0.5	△	塩	0.2		水	130		清酒	1		ソース(ウスター)	3	
	牛肉(スライス)	30	○	パセリ(乾)	0.03	△	水	120		しょうゆ(淡)	4		けずりぶし(だし用)	2		ゴーヤ	7	△	塩	0.4		ぶどう酒(赤)	1	
	糸こんにやく	15	△	しょうゆ(淡)	2		豚肉(スライス)	20	○	清酒	1		こんぶ(だし用)	0.5		豚肉(スライス)	20	○	こしょう(白)	0.02		塩	0.3	
	しょうが	1	△	ぶどう酒(白)	1		ちんげん菜	30	△	塩	0.2		水	130		* 鶏卵	10	○	ガーリック	0.02		こしょう(白)	0.02	
	サラダ油	0.5	□	塩	0.6		にんじん	5	△	こしょう(白)	0.02		さば(50・冷)	1切	○	豆腐(冷)	15	○	ごま油	0.3	□	ガーリック	0.02	
	しょうゆ(濃)	3		こしょう(白)	0.02		たけのこ(水煮)	5	△	ガーリック	0.02		しょうが	0.5	△	にんじん	10	△	鶏手羽先(だし用)	15		パプリカパウダー	0.02	
	みりん	3		ガーリック	0.02		しょうが	0.3	△	ごま油	0.3	□	みそ(赤)	4	○	にんにく	0.2	△	葉ねぎ(だし用)	1		水	40	
	清酒	2		鶏手羽先(だし用)	10		にんにく	0.2	△	煮干し(だし用)	1		さとう(三温)	2	□	花かつお	0.5	○	にんじん(だし用)	0.5		ホールコーン(冷)	30	△
	さとう(三温)	1	□	にんじん(だし用)	0.5		ごま油	0.5	□	こんぶ(だし用)	0.5		しょうゆ(濃)	1		ごま油	0.5	□	しょうが(だし用)	0.3	△	ピーマン	5	△
	水	2		たまねぎ(だし用)	0.5		しょうゆ(濃)	1.5		水	130		みりん	0.5		しょうゆ(濃)	1.5		にんにく(だし用)	0.2		米油	0.5	□
	緑豆もやし	30	△	ベーリーフ	0.03		清酒	0.5		鶏肉(若10)	30	○	こんぶ(だし用)	0.5		さとう(三温)	0.7	□	水	130		塩	0.1	
	にら	3	△	水	120		さとう(三温)	0.5	□	しょうゆ(濃)	1.5		水	20		塩	0.1		ピーマン	20	△	こしょう(白)	0.01	
	サラダ油	0.5	□	ベーコン	3	○	えだまめ	15	△	みりん	0.5		かぼちゃ	40	△	こしょう(白)	0.01		牛肉(細切)	20	○	ガーリック	0.01	
	しょうゆ(濃)	0.8		なす	10	△			でんぶん	6	□		合挽肉(4.8)	10	○	ジャインマスカット(冷)	1袋	△	たけのこ(水煮)	5	△	チーズ(キッス)	2こ	○
	こしょう(白)	0.01		たまねぎ	10	△			てんぷら油	5	□		サラダ油	0.5	□				にんにく	0.2	△			
	ガーリック	0.01		ズッキーニ	10	△			たまねぎ	25	△		しょうゆ(濃)	2.5					しょうが	0.2	△			
				ピーマン	5	△			にんじん	10	△		さとう(三温)	2	□				ごま油	0.5	□			
				にんじん	5	△			たけのこ(水煮)	5	△		清酒	1					豆板醤	0.1				
				バジル	0.4	△			ピーマン	5	△		水	5					しょうゆ(濃)	1.5				
				にんにく	0.2	△			しょうゆ(濃)	1.2									さとう(三温)	0.5	□			
				オリーブ油	0.5	□			さとう(三温)	1.2	□													
				トマト(水煮)	15	△			酢	1.2														
				塩	0.2				ケチャップ	1.2														
				こしょう(白)	0.01				水	5														
連絡事項																								

予定献立から変更があった点について、黄色で色づけしています。

年 組 氏名() アレルゲン()																																	
日・曜	11日(金)			14日(月)			15日(火)			16日(水)			17日(木)			18日(金)			24日(木)			25日(金)			28日(月)			29日(火)			30日(水)		
献立名	★除去食対応日			牛乳 カレーライス 白飯 夏野菜カレー き야べつソテー			牛乳 白飯 五目スープ まぐろの照り煮			牛乳 白飯 梅干し 肉と野菜のうま煮 ゆばと野菜のおかか煮			牛乳 白飯 えびといかのスープ マーボーなす アイスクリーム			★除去食対応日			牛乳 シシジューシー もずく汁 とうがんのそぼろ煮			牛乳 白飯 はるさめスープ いかのマリネ みかんかん			牛乳 白飯 なすのみそ汁 車ふのチャンプル 冷凍ぶどう			牛乳 白飯 わかめスープ かつおのカレーソースかけ ちんげん菜の煮びたし			牛乳 白飯 ホワイトシチュー ハムときやべつの炒め煮		
	牛乳 白飯 スーミータン ミンチカツ もやしソテー			牛乳 カレーライス 白飯 夏野菜カレー きやべつソテー			牛乳 白飯 五目スープ まぐろの照り煮			牛乳 白飯 梅干し 肉と野菜のうま煮 ゆばと野菜のおかか煮			牛乳 白飯 えびといかのスープ マーボーなす アイスクリーム			★除去食対応日	牛乳 シシジューシー もずく汁 とうがんのそぼろ煮			牛乳 白飯 はるさめスープ いかのマリネ みかんかん			牛乳 白飯 なすのみそ汁 車ふのチャンプル 冷凍ぶどう			牛乳 白飯 わかめスープ かつおのカレーソースかけ ちんげん菜の煮びたし			牛乳 白飯 ホワイトシチュー ハムときやべつの炒め煮				
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	○	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	80	□	精白米	75	□	精白米	75	□	精白米	75	□	精白米	70	□	精白米	50	□	精白米	75	□	精白米	75	□	精白米	75	□	精白米	75	□
	水	101		水	108		水	101		水	101		水	101		水	8		水	20		水	101		水	101		水	101		水	101	
	* 鶏卵	15	○	かぼちゃ	20	△	鶏肉(若5)	15	○	梅干し	1	△	えび(80～120・冷)	15	○	* 鶏卵	20	○	こんぶ(糸)	1	○	豚肉(短冊・小)	20	○	はるさめ	7	□	なす	20	△	わかめ(乾)	0.6	○
	はるさめ	3	□	なす	15	△	豆腐(冷)	20	○	豚肉(短冊・小)	20	○	いか(かのこ・冷)	15	○	鶏肉(若5)	20	○	にんじん	10	△	きゅうり	15	△	わかめ(乾)	0.5	○	にんじん	15	△	鶏肉(若5)	10	○
	たまねぎ	20	△	ズッキーニ	10	△	たまねぎ	15	△	ちくわ	10	○	清酒	1		たまねぎ	15	△	にんじん	10	△	干し椎茸(スライス)	0.5	△	にんじん	10	△	にんじん	15	△	緑豆もやし	15	△
	クリームコーン(冷)	20	△	牛肉(角)	30	○	ホールコーン(冷)	10	△	じゃがいも	70	□	緑豆もやし	15	△	たまねぎ	15	△	にんじん	5	△	干し椎茸(スライス)	1	□	しょうゆ(淡)	4		干し椎茸(スライス)	0.5	△	にんじん	15	△
	サラダ油	0.5	□	たまねぎ	40	△	にんじん	10	△	たまねぎ	50	△	にんじん	15	△	にんじん	5	△	サラダ油	1	□	しょうゆ(淡)	4		しょうゆ(濃)	1		しょうゆ(淡)	4		みそ(赤)	10	○
	XO醤(エッグスオーシャン)	0.2		にんじん	20	△	葉ねぎ	3	△	にんじん	20	△	葉ねぎ	3	△	みつば	2	△	しょうゆ(淡)	2.5		さとう(三温)	1.5	□	みりん	0.5		みりん	0.5		水	81	
	清酒	1		しょうが	0.5	△	干し椎茸(スライス)	0.5	△	サラダ油	1	□	干し椎茸(スライス)	0.5	△	しょうゆ(淡)	4		さとう(三温)	1.5	□	みりん	0.5		水	5		もずく(冷)	10	○	豆腐(冷)	20	○
	塩	0.7		にんにく	0.3	△	しょうゆ(淡)	4		しょうゆ(濃)	4.5		しょうゆ(淡)	4		塩	0.2		水	5		じゃがいも	20	□	豆腐(冷)	20	○	にんじん	15	△	油あげ(冷)	5	○
	しょうゆ(淡)	0.5		サラダ油	1	□	清酒	1		さとう(三温)	3	□	清酒	1		塩	0.2		こしょう(白)	0.02		みりん	1		塩	0.2		こしょう(白)	0.02		煮干し(だし用)	1	
	こしょう(白)	0.02		小麦粉	6	□	塩	0.2		みりん	1		こしょう(白)	0.02		水	20		ごま油	0.3	□	ゆば(乾)	2	○	油あげ(冷)	5	○	わかめ(乾)	0.5	○	にんじん	15	△
	ガーリック	0.02		バター(調)	6	□	こしょう(白)	0.02		けずりぶし(だし用)	1		こしょう(白)	0.02		水	20		ごま油	0.3	□	にんじん	5	△	しょうゆ(淡)	1.8		みりん	0.5		花かつお	0.5	○
	ごま油	0.3	□	カレー粉	0.9		ガーリック	0.02		水	20		ごま油	0.3	□	ゆば(乾)	2	○	きやべつ	30	△	にんじん	5	△	しょうゆ(淡)	1.8		みりん	0.5		花かつお	0.5	○
	鶏手羽先(だし用)	15		ソース(ウスター)	4		ごま油	0.3	□	ゆば(乾)	2	○	きやべつ	30	△	にんじん	5	△	しょうゆ(淡)	1.8		みりん	0.5		花かつお	0.5	○	なす	20	○	豚挽肉	20	○
	菜ねぎ(だし用)	1		ケチャップ	3		煮干し(だし用)	1		にんじん	5	△	しょうゆ(淡)	1.8		みりん	0.5		花かつお	0.5	○	なす	20	○	豚挽肉	20	○	にんじん	10	△	たまねぎ	10	△
	にんじん(だし用)	0.5		しょうゆ(濃)	2		こんぶ(だし用)	0.5		にんじん	5	△	しょうゆ(淡)	1.8		みりん	0.5		花かつお	0.5	○	なす	20	○	豚挽肉	20	○	にんじん	10	△	たまねぎ	10	△
	しょうが(だし用)	0.3	△	ぶどう酒(赤)	1		水	120		しょうゆ(淡)	1.8		みりん	0.5		花かつお	0.5	○	なす	20	○	豚挽肉	20	○	にんじん	10	△	たまねぎ	10	△	にんにく	0.2	△
	にんにく(だし用)	0.2		塩	0.3		まぐろ(角・冷)	30	○	にんじん	15	△	しょうゆ(濃)	1.5	□	みりん	0.5		水	5		にんじん	15	△	しょうゆ(濃)	1.5	□	みりん	0.5		水	5	
	でんぶん	0.5	□	こしょう(白)	0.02		でんぶん	6	□	じゃがいも	20	□	にんじん	15	△	しょうゆ(濃)	1.5	□	みりん	0.5		水	5		しょうゆ(濃)	1.5	□	みりん	0.5		水	5	
	水	130		パプリカパウダー	0.02		じゃがいも	20	□	にんじん	15	△	しょうゆ(濃)	1.5	□	みりん	0.5		水	5		しょうゆ(濃)	1.5	□	みりん	0.5		水	5		しょうゆ(濃)	1.5	□
	ミンチカツ(冷)	1	○	水	70		にんじん	15	△	にんじん	15	△	しょうゆ(濃)	1.5	□	みりん	0.5		水	5		しょうゆ(濃)	1.5	□	みりん	0.5		水	5		しょうゆ(濃)	1.5	□
	てんぷら油	5	□	きやべつ	30	△	てんぷら油	8	□	にんじん	15	△	しょうゆ(濃)	1.5	□	みりん	0.5		水	5		しょうゆ(濃)	1.5	□	みりん	0.5		水	5		しょうゆ(濃)	1.5	□
緑豆もやし	40	△	米油	0.5	□	さとう(三温)	1.5	□	にんじん	15	△	しょうゆ(濃)	1.5	□	みりん	0.5		水	5		しょうゆ(濃)	1.5	□	みりん	0.5		水	5		しょうゆ(濃)	1.5	□	
にら	5	△	塩	0.2		しょうゆ(濃)	1.5		にんじん	15	△	しょうゆ(濃)	1.5	□	みりん	0.5		水	5		しょうゆ(濃)	1.5	□	みりん	0.5		水	5		しょうゆ(濃)	1.5	□	
米油	0.5	□	こしょう(白)	0.01		みりん	0.5		にんじん	15	△	しょうゆ(濃)	1.5	□	みりん	0.5		水	5		しょうゆ(濃)	1.5	□	みりん	0.5		水	5		しょうゆ(濃)	1.5	□	
しょうゆ(淡)	0.8		ガーリック	0.01		水	5		にんじん	15	△	しょうゆ(濃)	1.5	□	みりん	0.5		水	5		しょうゆ(濃)	1.5	□	みりん	0.5		水	5		しょうゆ(濃)	1.5	□	
こしょう(白)	0.01								にんじん	15	△	しょうゆ(濃)	1.5	□	みりん	0.5		水	5		しょうゆ(濃)	1.5	□	みりん	0.5		水	5		しょうゆ(濃)	1.5	□	
ガーリック	0.01								にんじん	15	△	しょうゆ(濃)	1.5	□	みりん	0.5		水	5		しょうゆ(濃)	1.5	□	みりん	0.5		水	5		しょうゆ(濃)	1.5	□	
									にんじん	15	△	しょうゆ(濃)	1.5	□	みりん	0.5		水	5		しょうゆ(濃)	1.5	□	みりん	0.5		水	5		しょうゆ(濃)	1.5	□	
									にんじん	15	△	しょうゆ(濃)	1.5	□	みりん	0.5		水	5		しょうゆ(濃)	1.5	□	みりん	0.5		水	5		しょうゆ(濃)	1.5	□	
									にんじん	15	△	しょうゆ(濃)	1.5	□	みりん	0.5		水	5		しょうゆ(濃)	1.5	□	みりん	0.5		水	5		しょうゆ(濃)	1.5	□	
									にんじん	15	△	しょうゆ(濃)	1.5	□	みりん	0.5		水	5		しょうゆ(濃)	1.5	□	みりん	0.5		水	5		しょうゆ(濃)	1.5	□	
									にんじん	15	△	しょうゆ(濃)	1.5	□	みりん	0.5		水	5		しょうゆ(濃)	1.5	□	みりん	0.5		水	5		しょうゆ(濃)	1.5	□	
									にんじん	15	△	しょうゆ(濃)	1.5	□	みりん	0.5		水	5		しょうゆ(濃)	1.5	□	みりん	0.5		水	5		しょうゆ(濃)	1.5	□	
									にんじん	15	△	しょうゆ(濃)	1.5	□	みりん	0.5		水	5		しょうゆ(濃)	1.5	□	みりん	0.5		水	5		しょうゆ(濃)	1.5	□	
									にんじん	15	△	しょうゆ(濃)	1.5	□	みりん	0.5		水	5		しょうゆ(濃)	1.5	□	みりん	0.5		水	5		しょうゆ(濃)	1.5	□	
									にんじん	15	△	しょうゆ(濃)	1.5	□	みりん	0.5		水	5		しょうゆ(濃)	1.5	□	みりん	0.5		水	5		しょうゆ(濃)	1.5	□	
									にんじん	15	△	しょうゆ(濃)	1.5	□	みりん	0.5		水	5		しょうゆ(濃)	1.5	□	みりん	0.5		水	5		しょうゆ(濃)	1.5	□	
									にんじん	15	△	しょうゆ(濃)	1.5	□	みりん	0.5		水	5		しょうゆ(濃)	1.5	□	みりん	0.5		水	5		しょうゆ(濃)	1.5	□	
									にんじん	15	△	しょうゆ(濃)	1.5	□	みりん	0.5		水	5		しょうゆ(濃)	1.5	□	みりん	0.5		水	5		しょうゆ(濃)	1.5	□	
									にんじん	15	△	しょうゆ(濃)	1.5	□	みりん	0.5																	