

【様式7(学校→保護者→学校→校内周知)】

令和8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

※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、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 氏名（ ） アレルゲン（ ）

日・曜	1日(木)	2日(金)	5日(月)	6日(火)	7日(水)	8日(木)	9日(金)	13日(火)
献立名	牛乳 さけとだいのごはん さつま汁 かしこ煮	牛乳 白飯 フォーガー ホイコーロー りんごかん	牛乳 白飯 マーボー豆腐 もやしソテー	★卵除去食対応日 牛乳 白飯 味付けのり(韓式) レタススープ チャプチェ	牛乳 きのこごはん 五目汁 そぼろ煮	牛乳 白飯 沢煮椀 大豆と小魚と芋の揚げ煮 ぶどうかん	牛乳 ハヤシライス 発芽玄米入りごはん ハッシュドビーフ ジャーマンポテト	牛乳 さつまいもごはん もち麦めん汁 豚肉とだいの煮物 みかん
材料名および使用量（g）	牛乳 1本○ 精白米 70口○ 発芽玄米 5口○ だれいこん 20△ しょうが 0.8△ しょうゆ(淡) 3 清酒 2 塩 0.5 水 101 鶏肉(若5) 15口○ さつまいも 20口○ ごぼう(きさがき) 10△ にんじん 10△ つきこんにやく 10△ 葉ねぎ 3△ 干し椎茸(スライス) 0.5△ サラダ油 1口○ 麦みそ 9口○ けずりふし(だし用) 1 煮干し(だし用) 0.5 水 120 かんぴょう(乾) 3△ 干し椎茸(スライス) 0.7△ 高野豆腐(1/156) 2.2口○ しょうゆ(濃) 2.2口○ さとう(三温) 2.2口○ みりん 0.7 けずりふし(だし用) 1 水 20	牛乳 1本○ 精白米 75口○ 水 101 平めんビーフン 10口○ 鶏肉(若5) 10口○ 緑豆もやし 15△ たまねぎ 10△ にら 5△ レモン果汁 0.3△ しょうゆ(淡) 3 塩 0.5 ごしょう(白) 0.02 カイエンペッパー 0.005 鶏手羽先(だし用) 15 葉ねぎ(だし用) 1 にんじん(だし用) 0.5 しょうが(だし用) 0.3△ にんにく(だし用) 0.2 きやべつ 30△ 豚肉(スライス) 30口○ 赤ピーマン 3△ にんにく 0.2△ ごま油 0.5口○ 豆板醤 0.1 甜面醬(チンロウジャン) 1.5 しょうゆ(濃) 1 でんぶん 0.3口○ りんご果汁 25△ 寒天(フレーク) 0.6口○ さとう(上白) 5口○ 水 25	牛乳 1本○ 精白米 75口○ 水 101 合挽肉(4.8) 30口○ 豆腐(冷) 100口○ たまねぎ 30△ にんじん 15△ たけのこ(水煮) 10△ 葉ねぎ 5△ しょうが 1△ にんにく 0.3△ ごま油 1口○ 豆板醤 0.2 みそ(赤) 10口○ さとう(三温) 1口○ 清酒 1 でんぶん 1口○ 水 5 緑豆もやし 40△ にら 5△ 米油 0.5口○ しょうゆ(淡) 0.8 ごしょう(白) 0.01 ガーリック 0.01	牛乳 1本○ 精白米 75口○ 水 101 味つけのり(韓式) 1袋○ レタス 20△ 豚肉(スライス) 10口○ 鶏卵 20口○ にんじん 10△ しょうゆ(淡) 4 清酒 1 塩 0.2 ごしょう(白) 0.02 ガーリック 0.02 煮干し(だし用) 1 こんぶ(だし用) 0.5 でんぶん 1口○ 水 120 はるなめ(チャプチェ) 8口○ 牛肉(細切) 10口○ たまねぎ 15△ にんじん 5△ 赤ピーマン 5△ きくらげ(乾) 0.2△ にんにく 0.2△ いりごま 0.5口○ ごま油 0.5口○ しょうゆ(濃) 2 さとう(三温) 0.8 塩 0.1 ごしょう(白) 0.01	牛乳 1本○ 精白米 50口○ もち米 20口○ しめじ 10△ まいたけ 10△ 干し椎茸(スライス) 0.3△ 油あげ(冷) 3口○ にんじん 5△ みつば 7 清酒 5 けずりふし(だし用) 1 塩 0.5 水 76 鶏肉(若5) 15口○ 豆腐(冷) 20口○ たまねぎ 15△ ホールコーン(冷) 10△ にんじん 10△ 葉ねぎ 3△ 干し椎茸(スライス) 0.5△ しょうゆ(淡) 4 清酒 1 塩 0.2 けずりふし(だし用) 2 水 120 合挽肉(4.8) 20口○ じゃがいも 30口○ たまねぎ 20△ にんじん 5△ サラダ油 0.5口○ しょうゆ(濃) 2.5 さとう(三温) 1.5口○ みりん 0.5 水 8	牛乳 1本○ 精白米 75口○ 水 101 豚肉(細切) 25口○ ゆば(乾) 2口○ にんじん 15△ だれいこん 25△ えのきだけ 10△ みつば 3△ しょうゆ(淡) 4 清酒 1 塩 0.2 けずりふし(だし用) 1 こんぶ(だし用) 0.5 水 120 大豆(むし) 8口○ でんぶん 2口○ さつまいも 20口○ てんぶら油 3口○ いりごま 1口○ さとう(三温) 2口○ しょうゆ(濃) 2 清酒 1 ぶどう果汁 25△ 寒天(フレーク) 0.6口○ さとう(上白) 5口○ 水 25	牛乳 1本○ 精白米 75口○ 水 108 牛肉(細切) 2口○ たまねぎ 70△ にんじん 20△ マヨネーズ(水煮) 15△ にんにく 0.3△ サラダ油 1口○ 小麦粉 6口○ バター(調) 6口○ トマトペースト 8△ ソース(ウスター) 4 しょうゆ(濃) 2 ぶどう酒(赤) 1 塩 0.2 ごしょう(白) 0.02 パブリカパウダー 0.02 水 70 じゃがいも 40口○ ベーコン 5口○ たまねぎ 15△ パセリ 0.5△ サラダ油 0.5口○ 酢 1 さとう(三温) 0.5口○ 塩 0.15 ごしょう(白) 0.01 ガーリック 0.01	牛乳 1本○ 精白米 60口○ さつまいも 25口○ 清酒 5 塩 0.8 水 80 もち麦めん(小麦) 10口○ 油あげ(冷) 5口○ たまねぎ 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) 3 しょうゆ(濃) 1 清酒 1 けずりふし(だし用) 2 こんぶ(だし用) 0.5 水 130 豚肉(スライス) 30口○ だれいこん 45△ サラダ油 0.5口○ しょうゆ(濃) 3 さとう(三温) 2口○ みりん 0.5 みかん 1口△

保護者署名（ ）

連絡事項

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

食物アレルギー対応

令和8年度10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			14日(水)			15日(木)			16日(金)			19日(月)			20日(火)			21日(水)			22日(木)			23日(金)			26日(月)			27日(火)			28日(水)			29日(木)			30日(金)		
献立名	牛乳 白飯 中華スープ えびのケチャップかけ きやべつソテー		★卵除去食対応日 牛乳 白飯 かきたま汁 れんこんのきんぴら ゆばと野菜のおかか煮		牛乳 白飯 じゃがいものみそ汁 さんまの煮つけ えだまめ		牛乳 白飯 だいこんのみそ汁 鶏肉のすだちソースかけ きやべつの煮びたし		牛乳 白飯 白みそシチュー コーンソテー		牛乳 白飯 のっぺい汁 さばの煮つけ もやし炒め		★卵除去食対応日 牛乳 白飯 サンラータン 五目炒め煮		牛乳 栗ごはん せんべい汁 豚肉のしょうが炒め みかん		牛乳 ロールパン きのこスパゲティ ひじきサラダ		牛乳 白飯 たまねぎのみそ汁 里もといかの煮物 糸こんの炒め煮		牛乳 白飯 八宝菜 牛肉とらの炒め煮		★卵除去食対応日 牛乳 白飯 すまし汁 さけのフライ 茎わかめのサラダ		牛乳 白飯 けんちん汁 豚肉とこまつなの炒め煮 みかん																
	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）	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○	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□	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□	水	101□	水	101□	水	101□	水	101□					
	豚肉（細切）	10△	* 鶏卵	25○	じゃがいも	20□	だいこん	20△	鶏肉（若5）	20○	さといも	20□	* 鶏卵	20○	清酒	1.8	スパゲティ	35□	たまねぎ	20△	豚肉（スライス）	20○	豆腐（冷）	20○	豆腐（冷）	20○	豆腐（冷）	20○	豆腐（冷）	20○	豆腐（冷）	20○	豆腐（冷）	20○	豆腐（冷）	20○					
	緑豆もやし	15△	豆腐（冷）	25○	豆腐（冷）	20○	豆腐（冷）	20○	じゃがいも	30□	にんじん	10△	ベーコン	5○	たまねぎ	15△	生しいたけ	7△	わかめ（乾）	5○	わかめ（乾）	15○	わかめ（乾）	0.5○	わかめ（乾）	0.5○	わかめ（乾）	0.5○	わかめ（乾）	0.5○	わかめ（乾）	0.5○	わかめ（乾）	0.5○	わかめ（乾）	0.5○					
	にんじん	15△	にんじん	15△	たまねぎ	10△	油あげ（冷）	5○	にんじん	20△	ごぼう（きさきさ）	10△	たまねぎ	15△	にんじん	10△	エリンギ	7△	わかめ（乾）	0.5○	わかめ（乾）	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△	にんじん	15△					
	葉ねぎ	3△	葉ねぎ	3△	油あげ（冷）	5○	わかめ（乾）	0.5○	たまねぎ	20△	つきこんにやく	10△	葉ねぎ	3△	にんじん	10△	たまねぎ	7△	わかめ（乾）	0.5○	わかめ（乾）	15○	えのきだけ	10△	えのきだけ	10△	えのきだけ	10△	えのきだけ	10△	えのきだけ	10△	えのきだけ	10△	えのきだけ	10△					
	干し椎茸（スライス）	0.5△	しょうゆ（淡）	5	わかめ（乾）	0.5○	にんじん	15△	葉ねぎ	3△	はくさい	20△	葉ねぎ	3△	にんじん	10△	たまねぎ	7△	わかめ（乾）	0.5○	わかめ（乾）	15○	みつば	3△	みつば	3△	みつば	3△	みつば	3△	みつば	3△	みつば	3△	みつば	3△					
	しょうゆ（淡）	4	清酒	1	にんじん	15△	葉ねぎ	3△	豆乳	40○	しょうゆ（淡）	4	しょうゆ（淡）	4	にんじん	10△	たまねぎ	40△	はくさい	20△	はくさい	20△	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					
	塩	0.2	塩	0.2	みそ（赤）	9○	みそ（赤）	9○	麦みそ	1○	清酒	1	清酒	1	にんじん	10△	にんにく	0.5△	さといも	30□	さといも	30□	さといも	30□	さといも	30□	さといも	30□	さといも	30□	さといも	30□	さといも	30□	さといも	30□					
	こしょう（白）	0.02	でんぷん	1□	水	120	水	120	しょうゆ（淡）	0.5	塩	0.2	塩	0.2	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	しょうゆ（淡）	4	しょうゆ（淡）	4	しょうゆ（淡）	4					
	ガーリック	0.02	水	130	水	120	水	120	しょうゆ（淡）	0.5	塩	0.2	塩	0.2	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	しょうゆ（淡）	4	しょうゆ（淡）	4	しょうゆ（淡）	4					
	ごま油	0.3□	れんこん	30△	さんま（焼切・40・冷）	1切○	さんま（焼切・40・冷）	1切○	でんぷん	5○	こしょう（白）	0.02	こしょう（白）	0.02	ごま油	0.3□	ごま油	0.3□	ごま油	0.3□	ごま油	0.3□	ごま油	0.3□	ごま油	0.3□	ごま油	0.3□	ごま油	0.3□	ごま油	0.3□	ごま油	0.3□	ごま油	0.3□					
	煮干し（だし用）	1	豚挽肉	15○	しょうが	1△	しょうが	1△	でんぷん	8	ガーリック	0.02	ガーリック	0.02	水	120	水	120	水	120	水	120	水	120	水	120	水	120	水	120	水	120	水	120	水	120					
	こんぶ（だし用）	0.5	しょうが	0.3△	しょうゆ（濃）	2.5	しょうゆ（濃）	2.5	すだち	0.63△	こんぶ（だし用）	0.5	こんぶ（だし用）	0.5	さば（50・冷）	1枚○	さば（50・冷）	1枚○	さば（50・冷）	1枚○	さば（50・冷）	1枚○	さば（50・冷）	1枚○	さば（50・冷）	1枚○	さば（50・冷）	1枚○	さば（50・冷）	1枚○	さば（50・冷）	1枚○	さば（50・冷）	1枚○	さば（50・冷）	1枚○					
水	120	サラダ油	0.5△	さとう（三温）	2□	さとう（三温）	2□	でんぷん	1□	水	50	水	50	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（濃）	3						
えび（51～60・冷）	50○	しょうゆ（濃）	3	みりん	0.5	みりん	0.5	しょうゆ（濃）	2	水	50	水	50	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（濃）	3						
でんぷん	8□	さとう（三温）	2□	みりん	0.5	みりん	0.5	しょうゆ（濃）	2	水	50	水	50	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（濃）	3						
てんぷら油	8□	さとう（三温）	2□	みりん	0.5	みりん	0.5	しょうゆ（濃）	2	水	50	水	50	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（濃）	3						
ケチャップ	3□	みりん	0.5	水	15△	水	15△	しょうゆ（濃）	2	水	50	水	50	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（濃）	3						
みりん	1	こまつな	30△	にんじん	5△	にんじん	5△	しょうゆ（淡）	1.5	みりん	0.5	みりん	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）	1.5	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						
さとう（三温）	1□	にんじん	5△	しょうゆ（淡）	1.5	しょうゆ（淡）	1.5	しょうゆ（淡）	1.5	みりん	0.5	みりん	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）	1.5	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（濃）	1	みりん	0.5	みりん	0.5	みりん	0.5	しょうゆ（淡）	1.5	みりん	0.5	みりん	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）	1.5	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						
清酒	1	みりん	0.5	みりん	0.5	みりん	0.5	しょうゆ（淡）	1.5	みりん	0.5	みりん	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）	1.5	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						
きやべつ	30△	花かつお	0.5○	花かつお	0.5○	花かつお	0.5○	花かつお	0.5○	花かつお	0.5○	花かつお	0.5○	花かつお	0.5○	花かつお	0.5○	花かつお	0.5○	花かつお	0.5○	花かつお	0.5○	花かつお	0.5○	花かつお	0.5○	花かつお	0.5○	花かつお	0.5○	花かつお	0.5○	花かつお	0.5○						
米油	0.5□																																								
塩	0.2																																								
こしょう（白）	0.01																																								
ガーリック	0.01																																								