【様式7（学校→保護者→学校→校内周知）】

令和8年度12 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	1日(火)	2日(水)	3日(木)	4日(金)	7日(月)	8日(火)	9日(水)
献立名	牛乳 白飯 おでん はりはり大根	牛乳 白飯 ふしめん汁 高野豆腐のオランダ煮 みかん	牛乳 白飯 かす汁 ひじきの炒め煮	牛乳 カレーライス 白飯 冬野菜のスープカレー ハムときゃべつの炒め煮	牛乳 白飯 平めんビーフンスープ 豚キムチ りんごかん	★卵除去食対応日 牛乳 白飯 じゃがいものみそ汁 チキンカツ きゃべつサラダ	牛乳 白飯 すきやき だいこんの梅あえ
材料名および使用量（ｇ）	牛乳 1本 ○ 精白米 75 □ 水 101 牛肉(スライス) 20 ○ ボール天 25 ○ 厚揚げ(冷・ミニ) 25 ○ じゃがいも 50 □ だいこん 30 △ にんじん 20 △ 板こんにゃく 20 △ しょうゆ(濃) 6.5 さとう(三温) 4 □ みりん 1 水 20 切干大根 4 △ にんじん 5 △ 酢 1.2 しょうゆ(淡) 1 さとう(三温) 0.3 □	牛乳 1本 ○ 精白米 75 □ 水 101 ふし(小麦) 10 □ ちくわ 5 ○ 油あげ(冷) 3 ○ だいこん 20 △ にんじん 15 △ 葉ねぎ 3 △ 干し椎茸(スライス) 0.5 △ しょうゆ(淡) 3.5 清酒 1 けずりぶし(だし用) 2 こんぶ(だし用) 0.5 水 130 高野豆腐(1/20) 3 ○ でんぷん 3 □ てんぷら油 3 □ かに(冷) 12 ○ はくさい 20 △ しめじ 5 △ しょうゆ(淡) 2 さとう(三温) 0.5 □ けずりぶし(だし用) 1 水 20 みかん 1こ △	牛乳 1本 ○ 精白米 75 □ 水 101 豚肉(スライス) 20 ○ 油あげ(冷) 5 ○ だいこん 20 △ さといも 20 □ にんじん 15 △ つきこんにゃく 10 △ 葉ねぎ 3 △ 酒かす 6 □ みそ(赤) 8 ○ しょうゆ(淡) 1 けずりぶし(だし用) 1 煮干し(だし用) 0.5 水 120 ひじき 2 ○ 鶏肉(若5) 10 ○ 大豆(乾) 5 ○ にんじん 5 △ つきこんにゃく 5 △ サラダ油 0.5 □ しょうゆ(濃) 2.5 さとう(三温) 2 □ みりん 0.5	牛乳 1本 ○ 精白米 80 □ 水 108 鶏肉(若10) 30 ○ たまねぎ 30 △ にんじん 20 △ だいこん 20 △ れんこん 15 △ ごぼう(洗い) 10 △ サラダ油 1 □ カレー粉 0.5 しょうゆ(淡) 3 しょうゆ(濃) 3 清酒 1 塩 0.2 ガーリック 0.02 けずりぶし(だし用) 1 でんぷん 2.5 □ 水 100 ハム 10 ○ きゃべつ 30 △ サラダ油 0.5 □ 塩 0.2 こしょう(白) 0.01 ガーリック 0.01	牛乳 1本 ○ 精白米 75 □ 水 101 平めんビーフン 10 □ 鶏肉(若5) 20 ○ たまねぎ 20 △ にんじん 15 △ ちんげん菜 15 △ 干し椎茸(スライス) 0.5 △ しょうが 0.3 △ サラダ油 1 □ しょうゆ(淡) 4 清酒 1 塩 0.4 こしょう(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 水 130 はくさいキムチ 5 △ 豚肉(スライス) 20 ○ 緑豆もやし 15 △ にんじん 5 △ にら 5 △ ごま油 0.5 □ しょうゆ(濃) 1 清酒 0.5 塩 0.1 こしょう(白) 0.01 りんご果汁 25 △ 寒天(フレーク) 0.6 ○ さとう(上白) 5 □ 水 25	牛乳 1本 ○ 精白米 75 □ 水 101 じゃがいも 20 □ 油あげ(冷) 5 ○ わかめ(乾) 0.5 ○ にんじん 15 △ 葉ねぎ 3 △ みそ(赤) 10 ○ けずりぶし(だし用) 2 水 130 鶏肉(ささみ・カツ) 1枚 ○ 塩 0.4 こしょう(白) 0.05 ガーリック 0.03 小麦粉 5 □ ＊ 鶏卵 3 ○ 水 5 パン粉 10 □ てんぷら油 8 □ きゃべつ 30 △ 酢 0.5 米油 0.5 □ 塩 0.15 こしょう(白) 0.01	牛乳 1本 ○ 精白米 75 □ 水 101 牛肉(スライス) 30 ○ 厚揚げ(冷) 20 ○ ふ 2 □ たまねぎ 40 △ はくさい 35 △ 糸こんにゃく 30 △ にんじん 20 △ 根深ねぎ 10 △ しゅんぎく 5 △ サラダ油 1 □ しょうゆ(濃) 7 さとう(三温) 4 □ みりん 1 だいこん 35 △ うめびしお 1.7 △ 花かつお 0.6 ○ 酢 0.6 さとう(三温) 0.3 □
連絡事項							

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。

食物アレルギー対応

★卵除去食対応日
鶏卵を使用しない衣をつけ、最初に揚げる

【様式7（学校→保護者→学校→校内周知）】

令和8年度12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　氏名（　　）　アレルゲン（　　）

日・曜	10日（木）	11日（金）	14日（月）	15日（火）	16日（水）	17日（木）	18日（金）	21日（月）	22日（火）	23日（水）
献立名	牛乳 貝柱ごはん 豚汁 かぶのそぼろ煮	★卵除去食対応日 牛乳 白飯 マーボー豆腐 にらマヨサラダ	牛乳 食パン ホワイトシチュー にんじんサラダ	牛乳 牛丼 白飯 牛丼の具 すまし汁 ゆばと野菜のおかか煮	牛乳 白飯 野菜スープ さけのマリネ	牛乳 白飯 のっぺい はくさいのあえもの	牛乳 白飯 だいこんのみそ汁 さばの煮つけ 水菜ともやしのあえもの	★卵除去食対応日 牛乳 白飯 かきたま汁 豚肉のしょうが炒め こまつなの煮びたし	牛乳 白飯 あんかけうどん れんこんのきんぴら ゆず風味のだいこんサラダ	牛乳 白飯 そぼろ煮 もやしのあえもの
材料名および使用量（ｇ）	牛乳 1本 ○ 精白米 50 □ もち米 20 □ 貝柱（冷） 15 ○ 清酒 1 にんじん 5 △ 干し椎茸（スライス） 0.5 △ しょうゆ（淡） 7 清酒 5 けずりぶし（だし用） 1 こんぶ（だし用） 0.5 水 76 豚肉（スライス） 20 ○ じゃがいも 20 □ 緑豆もやし 15 △ にんじん 15 △ つきこんにゃく 10 △ ごぼう（ささがき） 5 △ 葉ねぎ 3 △ みそ（赤） 9 ○ あごだし 0.5 ○ 水 120 かぶ 45 △ 鶏挽肉（粗） 15 ○ にんじん 5 △ 葉ねぎ 3 △ しょうゆ（濃） 2.5 さとう（三温） 1 □ みりん 0.5 でんぷん 0.5 □ 水 5	牛乳 1本 ○ 精白米 75 □ 水 101 豚挽肉 30 ○ 豆腐（冷） 100 ○ 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 □ 豆板醤 0.2 みそ（赤） 10 ○ さとう（三温） 1 □ 清酒 1 でんぷん 1 □ 水 5 にら 15 △ ハム 5 ○ はるさめ 4 □ ＊マヨネーズ 3 □ しょうゆ（淡） 1.5 酢 0.5 辛子 0.03 ★卵除去食対応日 マヨネーズドレッシングで和える前に取り分ける（調味は行わない）	牛乳 1本 ○ 食パン（60/80/100） 1袋 □ 鶏肉（若5） 20 ○ じゃがいも 50 □ たまねぎ 40 △ にんじん 20 △ 小麦粉 4 □ バター（調） 4 □ 牛乳（調） 40 ○ ぶどう酒（白） 1 塩 0.8 こしょう（白） 0.02 ガーリック 0.02 鶏手羽先（だし用） 15 にんじん（だし用） 0.5 たまねぎ（だし用） 0.5 ベーリーフ 0.03 水 50 にんじん 25 △ まぐろ油漬（フレーク） 10 ○ たまねぎ 5 △ しょうゆ（淡） 1 酢 0.5 さとう（三温） 0.1 □ 塩 0.05 辛子 0.03 こしょう（白） 0.01	牛乳 1本 ○ 精白米 80 □ 水 108 牛肉（スライス） 25 ○ たまねぎ 35 △ 糸こんにゃく 10 △ 根深ねぎ 10 △ サラダ油 0.5 □ しょうゆ（濃） 3 さとう（三温） 1.5 □ みりん 0.5 豆腐（冷） 20 ○ わかめ（乾） 0.5 ○ にんじん 15 △ えのきだけ 10 △ みつば 3 △ しょうゆ（淡） 4 清酒 1 塩 0.2 けずりぶし（だし用） 2 こんぶ（だし用） 0.5 水 130 ゆば（乾） 2 ○ こまつな 30 △ にんじん 5 △ しょうゆ（淡） 1.8 みりん 0.5 花かつお 0.5 ○	牛乳 1本 ○ 精白米 75 □ 水 101 ベーコン 5 ○ はくさい 40 △ ホールコーン（冷） 20 △ にんじん 15 △ ほうれんそう 5 △ しょうゆ（淡） 2 ぶどう酒（白） 1 塩 0.6 こしょう（白） 0.02 ガーリック 0.02 鶏手羽先（だし用） 15 にんじん（だし用） 0.5 たまねぎ（だし用） 0.5 ベーリーフ 0.03 水 120 さけ（角・冷） 40 ○ でんぷん 8 □ てんぷら油 8 □ たまねぎ 10 △ にんじん 5 △ 酢 2 しょうゆ（淡） 2 さとう（三温） 1 □	牛乳 1本 ○ 精白米 75 □ 水 101 鶏肉（若5） 20 ○ ちくわ 15 ○ 厚揚げ（冷） 20 ○ だいこん 35 △ さといも 30 □ 板こんにゃく 20 △ にんじん 20 △ しょうゆ（濃） 5.5 さとう（三温） 3 □ みりん 1 けずりぶし（だし用） 2 でんぷん 0.5 □ 水 40 はくさい 55 △ いりごま 0.5 □ しょうゆ（淡） 1 酢 0.5 さとう（三温） 0.2 □	牛乳 1本 ○ 精白米 75 □ 水 101 だいこん 20 △ 豆腐（冷） 20 ○ 油あげ（冷） 5 ○ わかめ（乾） 0.5 ○ にんじん 15 △ 葉ねぎ 3 △ みそ（赤） 9 ○ けずりぶし（だし用） 2 水 120 さば（50・冷） 1枚 ○ しょうが 1 △ しょうゆ（濃） 3 さとう（三温） 2.5 □ みりん 0.5 こんぶ（だし用） 0.5 水 20 水菜 20 △ 緑豆もやし 20 △ にんじん 3 △ しょうゆ（淡） 1.2 酢 0.6 さとう（三温） 0.2 □	牛乳 1本 ○ 精白米 75 □ 水 101 ＊鶏卵 25 ○ 豆腐（冷） 25 ○ にんじん 15 △ 葉ねぎ 3 △ しょうゆ（淡） 5 清酒 1 塩 0.2 けずりぶし（だし用） 3 でんぷん 1 □ 水 130 豚肉（スライス） 35 ○ たまねぎ 15 △ 葉ねぎ 3 △ しょうが 0.5 △ サラダ油 0.5 □ しょうゆ（濃） 2.5 さとう（三温） 1 □ みりん 0.5 こまつな 30 △ 油あげ（冷） 5 ○ にんじん 5 △ しょうゆ（淡） 1.5 みりん 0.5 けずりぶし（だし用） 1 水 5 ★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	牛乳 1本 ○ 精白米 70 □ 水 95 うどん（冷） 50 □ 豚肉（スライス） 10 ○ えび（80～120・冷） 10 ○ いか（かのこ・冷） 10 ○ 清酒 1 はくさい 20 △ 葉ねぎ 3 △ 干し椎茸（スライス） 0.5 △ しょうが 0.5 △ しょうゆ（淡） 5 清酒 1 けずりぶし（だし用） 3 こんぶ（だし用） 0.5 でんぷん 1.5 □ 水 100 れんこん 30 △ 鶏挽肉（粗） 15 ○ しょうが 0.3 △ サラダ油 0.5 □ しょうゆ（濃） 3 さとう（三温） 2 □ みりん 0.5 まぐろ油漬（フレーク） 10 ○ だいこん 35 △ にんじん 5 △ ゆず 0.4 △ しょうゆ（淡） 2 さとう（三温） 1.5 □ 酢 1	牛乳 1本 ○ 精白米 75 □ 水 101 豚挽肉 30 ○ じゃがいも 80 □ たまねぎ 60 △ にんじん 25 △ サラダ油 1 □ しょうゆ（濃） 6 さとう（三温） 3.5 □ みりん 1 水 20 緑豆もやし 50 △ しょうゆ（淡） 2 酢 0.5 さとう（三温） 0.2 □ 辛子 0.03
連絡事項										