

【様式7(学校→保護者→学校→校内周知)】

令和7年度11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。

※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。

年 組 名 前 ()

アレルギー ()

日・曜	5日(水)	6日(木)	7日(金)	10日(月)	11日(火)	12日(水)	13日(木)						
献立名	牛乳 ハヤシライス 白飯 ハッシュドビーフ ブロッコリーサラダ	牛乳 かにめし けんちん汁 厚揚げの炒め煮	牛乳 白飯 はるさめスープ いかのマリネ みかん	牛乳 ビビンバ 白飯 牛肉とぜんまいの炒め煮 野菜ナムル わかめスープ	★卵除去食対応日 牛乳 白飯 スーミータン えびのケチャップかけ きやべつサラダ	牛乳 ロールパン スパゲティイタリアン カリフラワーステー	★卵除去食対応日 牛乳 白飯 ポトフ れんこんマヨサラダ						
	牛乳 精白米 水 牛肉(細切) たまねぎ にんじん マッシュルーム(水煮) にんにく サラダ油 小麦粉 バター(調) トマトペースト ソース(ウスター) しょうゆ(濃) ぶどう酒(赤) 塩 こしょう(白) パプリカパウダー 水 ブロッコリー きやべつ にんにく ごま油 豆板醤 しょうゆ(濃)	1本○ 80□ 108□ 30○ 70△ 20△ 15△ 0.3△ 1□ 6□ 6□ 8△ 4 2 1 0.2 0.02 0.02 70 15△ 15△ 0.1△ 0.5□ 0.05 1.5	牛乳 精白米 かに(冷) かに(細くし・冷) しょうゆ(淡) 清酒 こんぶ(だし用) 水 豆腐(冷) だいこん さいとも にんじん ごぼう(さがき) つきこん(やく) れんこん 葉ねぎ ごま油 しょうゆ(淡) しょうゆ(濃) けずりぶし(だし用) 水 厚揚げ(ミニ・冷) 豚肉(スライス) しょうが しょうゆ(濃) 清酒 たけのこ(水煮) 葉ねぎ 干し椎茸(スライス) サラダ油 しょうゆ(濃) さとう(三温) 清酒 水	1本○ 70□ 8○ 7○ 5 0.5 83 20○ 15△ 15□ 10△ 10△ 10△ 5△ 3△ 1□ 4 1 2 30○ 5□ 5□ 15△ 5△ 2 2 1□ 1□ 1△ 3△ 3△ 0.3△ 0.5□ 1.6 1.2□ 0.5 10	牛乳 精白米 水 はるさめ 豚肉(細切) はくさい にんじん きくらげ(乾) しょうゆ(淡) 清酒 塩 こしょう(白) ガーリック 煮干し(だし用) こんぶ(だし用) 水 いか(輪・冷) でんぶん てんぶら油 たまねぎ にんじん 酢 しょうゆ(濃) さとう(三温) みかん	1本○ 75□ 101□ 7□ 20□ 20△ 10△ 0.3△ 4 1 0.02 0.02 1 0.5 130 30○ 5□ 5□ 15△ 5△ 2 2 1□ 1□ 1△ 1□ 0.02 0.02 1 0.5 0.5 120	牛乳 精白米 水 * 鶏卵 はるさめ たまねぎ クリームコーン(冷) サラダ油 XO醤(エックスオーシャン) 清酒 塩 しょうゆ(淡) こしょう(白) ガーリック ごま油 鶏手羽先(だし用) 葉ねぎ(だし用) にんじん(だし用) しょうが(だし用) 酢 さとう(三温) わかつめ(乾) 豚肉(スライス) にんじん 緑豆もやし しょうゆ(淡) 清酒 塩 こしょう(白) ガーリック 煮干し(だし用) こんぶ(だし用) 水	1本○ 80□ 108□ 25○ 15△ 0.3△ 0.2△ 1□ 0.5□ 0.1 1.5 0.5□ 20△ 10△ 5△ 1 1 0.3□ 0.6○ 0.3△ 20○ 15△ 15△ 4 1 0.2 0.02 1 0.5 1 1 0.2 0.02 1 0.5 1 1	牛乳 精白米 水 はるさめ たまねぎ マッシュルーム(水煮) にんにく さとう(三温) きやべつ にんじん しょうゆ(淡) こしょう(白) さとう(三温) きやべつ にんじん しょうゆ(淡) 米油 酢 さとう(三温)	1本○ 75□ 101□ 15○ 3□ 20△ 20△ 0.5□ 0.2 0.5 0.02 0.02 0.3□ 15 1 0.5 0.3△ 0.2 0.5□ 130 50○ 8□ 8□ 3 1 1 1 30△ 5△ 1.5 0.8□ 0.8 0.2□	牛乳 ロールパン (40/60/80) スパゲティ 合挽肉(4.8) たまねぎ にんじん マッシュルーム(水煮) にんにく オリーブ油 ケチャップ ソース(ウスター) ぶどう酒(赤) 塩 こしょう(白) パプリカパウダー カリフラワー ベーコン きやべつ 米油 しょうゆ(淡) こしょう(白) ガーリック	1本○ 1袋□ 35□ 25○ 40△ 20△ 5△ 0.5△ 1□ 15 1 1 0.2 0.02 0.02 20△ 5○ 15△ 0.5□ 0.5 0.01 0.01	牛乳 精白米 水 ウインナー たまねぎ きやべつ にんじん じゃがいも ブロッコリー しょうゆ(淡) ぶどう酒(白) 塩 こしょう(白) ガーリック 鶏手羽先(だし用) にんじん(だし用) たまねぎ(だし用) ペーリーフ れんこん ごぼう(さがき) しょうゆ(濃) * マヨネーズ しょうゆ(淡) 辛子

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
鶏卵を加える前に別鍋に取り分け、別調理する

★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）

連絡事項

保護者署名 ()

令和7年度11月 小学校食物アレルギーチェック用献立表

年 組 氏名()				アレルゲン()																																
日・曜	14日(金)			17日(月)			18日(火)			19日(水)			20日(木)			21日(金)			25日(火)			26日(水)			27日(木)			28日(金)								
献立名	牛乳 いり大豆ごはん たまねぎのみそ汁 豚肉とちんげん菜の炒め煮			牛乳 白飯 肉と野菜のうま煮 はくさいの煮びたし ぶどうかん			牛乳 食パン りんごジャム(手作り) ソイシチュー ツナサラダ			★卵除去食対応日 牛乳 白飯 かきたま汁 豚肉のたつたあげ ゆばと野菜のあえもの			牛乳 白飯 カレーうどん ハムときゃべつの炒め煮 みかん			牛乳 白飯 なめこのみそ汁 さばの煮つけ だいこんのあえもの			牛乳 白飯 ちゃんこなべ ひじきの炒め煮			牛乳 白飯 すまし汁 鶏肉のレモンソースかけ もやしのあえもの			牛乳 白飯 みそラーメン じゃがいもの中華炒め りんごかん			牛乳 白飯 うち豆汁 和風ハンバーグ はくさいのあえもの								
	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	○						
材 料 名 お よ び 使 用 量 (g)	精白米	65	□	精白米	75	□	食パン	1袋	□	精白米	75	□	精白米	60	□	精白米	75	□	精白米	75	□	精白米	75	□	精白米	75	□	精白米	60	□	精白米	75	□			
	発芽玄米	5	□	水	101	□	(60/80/100)		□	水	101	□	水	81	□	水	101	□	水	101	□	水	101	□	水	101	□	水	81	□	水	101	□			
	いり大豆	3	○	豚肉(短冊・小)	20	○	りんご	30	△	* 鶏卵	25	○	うどん(冷)	60	□	なめこ	10	△	鶏肉(若5)	10	○	豆腐(冷)	20	○	中華めん(冷)	40	□	打ち豆	3	○	ちくわ	10	○	油あげ(冷)	5	○
	鶏肉(若5)	15	○	ちくわ	20	○	てんさい糖	6	□	豆腐(冷)	25	○	豚肉(スライス)	25	○	豆腐(冷)	20	○	豚肉(スライス)	15	○	わかめ(乾)	0.5	○	鶏肉(若5)	20	○	油あげ(冷)	5	○	鶏肉(若5)	20	○	油あげ(冷)	5	○
	油あげ(冷)	3	○	じゃがいも	70	□	レモン	0.18	△	にんじん	17	△	たまねぎ	22	△	だいこん	22	△	ボール天	15	○	にんじん	15	△	にんじん	15	△	さといも	20	□	にんじん	15	△	さといも	20	□
	にんじん	5	△	たまねぎ	50	△	鶏肉(若5)	20	○	葉ねぎ	3	△	にんじん	10	△	にんじん	15	△	はくさい	15	△	えのきだけ	10	△	にんじん	15	△	きやべつ	15	△	だいこん	20	△	にんじん	10	△
	干し椎茸(スライス)	0.5	△	にんじん	20	△	じゃがいも	50	□	しょうゆ(淡)	5		葉ねぎ	3	△	にんじん	15	△	糸こんにゃく	10	△	みつば	3	△	にんじん	15	△	緑豆もやし	17	△	にんじん	10	△	ごぼう(さがき)	5	△
	しょうゆ(淡)	7		さやいんげん	3	△	たまねぎ	40	△	清酒	1		サラダ油	1	□	みそ(赤)	9	○	にんじん	10	△	しょうゆ(淡)	4		葉ねぎ	3	△	みそ(赤)	10	○	ごぼう(さがき)	5	△	根深ねぎ	5	△
	清酒	5		サラダ油	1	□	にんじん	20	△	塩	0.2		カレー粉	0.5		けずりふし(だし用)	2		しめじ	10	△	清酒	1		塩	0.2		清酒	1		みそ(赤)	9	○	根深ねぎ	5	△
	水	83		しょうゆ(濃)	4.5		パセリ(乾)	0.03	△	けずりふし(だし用)	3		しょうゆ(淡)	3		水	120		緑豆もやし	10	△	塩	0.2		塩	0.2		清酒	1		みそ(赤)	9	○	みそ(赤)	9	○
	たまねぎ	25	△	さとう(三温)	3	□	豆乳	40	○	でんぶん	1	□	しょうゆ(濃)	3		さば(50・冷)	1枚	○	にら	5	△	けずりふし(だし用)	2		こんぶ(だし用)	0.5		塩	0.3		けずりふし(だし用)	2		煮干し(だし用)	1	
	油あげ(冷)	5	○	みりん	1		ぶどう酒(白)	1		水	130		清酒	1		しょうが	1	△	しょうゆ(淡)	6		こんぶ(だし用)	0.5		こしょう(白)	0.02		こしょう(白)	0.02		こしょう(白)	0.02		煮干し(だし用)	1	
	わかめ(乾)	0.5	○	けずりふし(だし用)	1		塩	0.8		豚肉(短冊)	40	○	塩	0.2		しょうゆ(濃)	3		清酒	1		水	130		水	0.3	□	ガーリック	0.02		ガーリック	0.02		水	120	
	にんじん	15	△	水	20		こしょう(白)	0.02		しょうが	1	△	けず																							