【様式7（学校→保護者→学校→校内周知）】

令和7年度2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	2日(月)	3日(火)	4日(水)	5日(木)	6日(金)	9日(月)	10日(火)
献立名	牛乳 白飯 野菜スープ 煮込みハンバーグ ぶどうかん	牛乳 白飯 ゆずか汁 いわしのかばやき はくさいのあえもの いり大豆	牛乳 白飯 わかめスープ いかの甘辛煮 きゃべつのあえもの	牛乳 白飯 ラーメン ほうれんそうサラダ	牛乳 白飯 ちくぜん煮 しろなの煮びたし	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 白飯 さといものみそ汁 豚肉とだいこんの煮物 カットフルーツ
材料名および使用量（g）	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 ハンバーグ(冷) 1こ ○ たまねぎ 7 △ サラダ油 1 □ ケチャップ 8 ぶどう酒(赤) 3 ソース(ウスター) 1 水 20 ぶどう果汁 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 ゆず 0.2 △ 油あげ(冷) 3 ○ だいこん 25 △ にんじん 10 △ えのきだけ 5 △ 水菜 3 △ みそ(白) 8 ○ しょうゆ(淡) 2 けずりぶし(だし用) 2 煮干し(だし用) 1 水 130 いわし(一口・冷) 40 ○ でんぷん 4 □ てんぷら油 5 □ しょうゆ(濃) 1.5 さとう(三温) 1 □ みりん 1 清酒 1 さんしょう 0.02 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 □ いり大豆(個装) 1袋 ○	牛乳 1本 ○ 精白米 75 □ 水 101 わかめ(乾) 0.6 ○ 豚肉(スライス) 20 ○ にんじん 15 △ 緑豆もやし 15 △ しょうゆ(淡) 4 清酒 1 塩 0.2 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 120 いか(輪・冷) 50 ○ しょうゆ(濃) 2.7 さとう(三温) 2.5 □ みりん 0.5 きゃべつ 30 △ にんじん 5 △ しょうゆ(淡) 2 酢 0.5 さとう(三温) 0.2 □	牛乳 1本 ○ 精白米 60 □ 水 81 中華めん(冷) 40 □ 豚肉(スライス) 20 ○ にんじん 15 △ きゃべつ 15 △ 緑豆もやし 15 △ 葉ねぎ 3 △ 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 ごま油 0.3 □ 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 水 130 ほうれんそう 30 △ まぐろ油漬(フレーク) 10 ○ ホールコーン(冷) 10 △ しょうゆ(濃) 1.5 酢 1 さとう(三温) 0.2 □ こしょう(白) 0.01	牛乳 1本 ○ 精白米 75 □ 水 101 鶏肉(若5) 20 ○ 厚揚げ(冷) 20 ○ さといも 30 □ 板こんにゃく 20 △ にんじん 20 △ たけのこ(水煮) 20 △ れんこん 15 △ ごぼう(乱切) 15 △ 干し椎茸(ホール) 0.5 △ サラダ油 1 □ しょうゆ(濃) 6 さとう(三温) 3 □ みりん 1 水 20 しろな 30 △ にんじん 5 △ ちくわ 10 ○ しょうゆ(淡) 1.5 みりん 0.5 けずりぶし(だし用) 1 水 5	牛乳 1本 ○ 精白米 75 □ 発芽玄米 5 □ 水 108 牛肉(細切) 30 ○ たまねぎ 70 △ にんじん 20 △ マッシュルーム(水煮) 15 △ にんにく 0.3 △ サラダ油 1 □ 小麦粉 6 □ バター(調) 6 □ 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 こしょう(白) 0.02 パプリカパウダー 0.02 水 70 じゃがいも 40 □ ベーコン 5 ○ たまねぎ 15 △ パセリ 0.5 △ サラダ油 0.5 □ 酢 1 さとう(三温) 0.5 □ 塩 0.15 こしょう(白) 0.01 ガーリック 0.01	牛乳 1本 ○ 精白米 75 □ 水 101 さといも 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 豚肉(スライス) 20 ○ だいこん 45 △ サラダ油 0.5 □ しょうゆ(濃) 3 さとう(三温) 2 □ みりん 0.5 いよかん 1袋 △
連絡事項							

しろなが入手困難な場合は、小松菜等に変更となります

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

【様式7（学校→保護者→学校→校内周知）】

令和7年度2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	12日(木)	13日(金)	16日(月)	17日(火)	18日(水)	19日(木)	20日(金)	24日(火)	25日(水)	26日(木)	27日(金)
献立名	★卵除去食対応日 牛乳 白飯 はるさめの卵スープ さばのチョリム もやしのあえもの	牛乳 白飯 ぽたん汁 さけのからあげ きゃべつの煮びたし	牛乳 白飯 あんかけうどん ちくわとこんにゃくの甘辛煮 だいこんのあえもの	★卵除去食対応日 牛乳 白飯 味付けのり（韓式） トック 豚キムチ	牛乳 食パン りんごジャム（手作り） 白いんげんのトマトスープ煮 きゃべつサラダ	牛乳 白飯 けんちん汁 鶏肉のゆずソースかけ 菜の花のあえもの	牛乳 貝柱ごはん さつまいものみそ汁 厚揚げの炒め煮	★卵除去食対応日 牛乳 白飯 五目汁 さけのフライ はくさいのあえもの	牛乳 白飯 あおさ入りみそ汁 豚肉とこまつなの炒め煮 はるみ	牛乳 白飯 揚げそば 八宝菜 マーボーだいこん	牛乳 コーンライス 野菜スープ 和風ハンバーグ
材料名および使用量（g）	牛乳 1本 ○ 精白米 75 □ 水 101 ＊ 鶏卵 20 ○ はるさめ 2 □ たまねぎ 20 △ きゃべつ 20 △ ホールコーン（冷） 10 △ 干し椎茸（スライス） 0.5 △ サラダ油 0.5 □ XO醤（エックスオージャン） 0.2 清酒 1 塩 0.7 しょうゆ（淡） 0.5 こしょう（白） 0.02 ガーリック 0.02 ごま油 0.3 □ 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 でんぷん 1 □ 水 120 さば（50・冷） 1切 ○ 葉ねぎ 2 △ にんにく 0.2 △ さとう（三温） 2 □ みそ（赤） 2 ○ しょうゆ（濃） 2 酢 1 カイエンペッパー 0.03 水 20 緑豆もやし 35 △ にんじん 5 △ しょうゆ（淡） 2 酢 0.5 さとう（三温） 0.2 □ 辛子 0.03	牛乳 1本 ○ 精白米 75 □ 水 101 いのしし肉 10 ○ 豚肉（スライス） 10 ○ さんしょう 0.02 だいこん 30 △ にんじん 15 △ ごぼう（ささがき） 5 △ つきこんにゃく 5 △ 葉ねぎ 3 △ みそ（赤） 9 ○ けずりぶし（だし用） 1 煮干し（だし用） 0.5 水 120 さけ（角・冷） 40 ○ 塩 0.4 こしょう（白） 0.04 上新粉 6 □ てんぷら油 6 □ きゃべつ 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	牛乳 1本 ○ 精白米 60 □ 水 81 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 ちくわ 25 ○ 板こんにゃく 20 △ にんじん 5 △ いりごま 0.5 □ サラダ油 0.5 □ しょうゆ（濃） 1.5 さとう（三温） 1 □ けずりぶし（だし用） 1 水 5 だいこん 40 △ 花かつお 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 味つけのり（韓式） 1袋 ○ トックもち 20 □ ＊ 鶏卵 20 ○ 鶏肉（若5） 20 ○ にんじん 15 △ 干し椎茸（スライス） 0.5 △ 葉ねぎ 3 △ しょうゆ（淡） 4 清酒 1 塩 0.2 こしょう（白） 0.02 ガーリック 0.02 鶏手羽先（だし用） 10 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 水 120 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	牛乳 1本 ○ 食パン 1袋 □ （60/80/100） りんご 30 △ てんさい糖 6 □ レモン果汁 0.1 △ 白いんげん（ゆで） 25 ○ ベーコン 5 ○ じゃがいも 30 □ たまねぎ 30 △ にんじん 15 △ パセリ（乾） 0.03 △ サラダ油 1 □ ケチャップ 8 ソース（ウスター） 2 しょうゆ（濃） 1.5 ぶどう酒（赤） 1 さとう（三温） 0.5 □ 塩 0.2 こしょう（白） 0.02 ガーリック 0.02 パプリカパウダー 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 80 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 豆腐（冷） 20 ○ だいこん 20 △ にんじん 15 △ ごぼう（ささがき） 10 △ つきこんにゃく 10 △ れんこん 5 △ 葉ねぎ 3 △ ごま油 1 □ しょうゆ（淡） 4 しょうゆ（濃） 1 けずりぶし（だし用） 2 水 110 鶏肉（若10） 50 ○ でんぷん 5 □ てんぷら油 8 □ ゆず 0.6 △ さとう（三温） 2 □ しょうゆ（濃） 2 菜の花 10 △ ほうれんそう 10 △ 緑豆もやし 10 △ 花かつお 0.4 ○ しょうゆ（濃） 1 さとう（三温） 0.2 □	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 さつまいも 20 □ たまねぎ 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 厚揚げ（ミニ・冷） 30 ○ 豚肉（スライス） 10 ○ しょうが 0.3 △ しょうゆ（濃） 1 清酒 0.5 たけのこ（水煮） 3 △ 葉ねぎ 3 △ 干し椎茸（スライス） 0.3 △ サラダ油 0.5 □ しょうゆ（濃） 1.6 さとう（三温） 1.2 □ 清酒 0.5 水 10	牛乳 1本 ○ 精白米 75 □ 水 101 鶏肉（若5） 15 ○ 豆腐（冷） 10 ○ 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 けずりぶし（だし用） 2 水 120 さけ（50・冷） 1枚 ○ 塩 0.3 こしょう（白） 0.04 ガーリック 0.02 小麦粉 5 □ ＊ 鶏卵 3 ○ 水 5 パン粉 10 □ てんぷら油 6 □ 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 あおさ（乾） 0.5 ○ たまねぎ 25 △ にんじん 10 △ えのきだけ 10 △ 葉ねぎ 3 △ みそ（赤） 10 ○ けずりぶし（だし用） 2 水 130 豚肉（スライス） 20 ○ しょうが 0.3 △ しょうゆ（濃） 1 こまつな 30 △ 厚揚げ（ミニ・冷） 15 ○ サラダ油 0.5 □ しょうゆ（濃） 1.5 みりん 0.5 さとう（三温） 0.5 □ はるみ 1こ △	牛乳 1本 ○ 精白米 60 □ 水 81 揚げそば 1袋 □ 豚肉（スライス） 20 ○ いか（かのこ・冷） 15 ○ えび（80～120・冷） 15 ○ 清酒 1.5 たまねぎ 40 △ はくさい 20 △ 緑豆もやし 20 △ にんじん 15 △ たけのこ（水煮） 5 △ 干し椎茸（スライス） 0.5 △ にんにく 0.3 △ ごま油 1 □ しょうゆ（淡） 3 清酒 1 塩 0.2 こしょう（白） 0.03 鶏手羽先（だし用） 10 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 でんぷん 2 □ 水 40 だいこん 30 △ 鶏挽肉（粗） 10 ○ にんじん 10 △ にら 3 △ 干し椎茸（スライス） 0.2 △ にんにく 0.2 △ しょうが 0.3 △ ごま油 0.5 □ 豆板醤 0.05 みそ（赤） 3 ○ さとう（三温） 0.5 □ しょうゆ（濃） 0.5 でんぷん 0.3 □ 水 5	牛乳 1本 ○ 精白米 70 □ ホールコーン（冷） 15 △ 塩 0.8 水 95 鶏肉（若5） 20 ○ マカロニ（ABC） 7 □ たまねぎ 40 △ にんじん 15 △ じゃがいも 15 □ パセリ（乾） 0.03 △ 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） 10 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 豆腐ハンバーグ（冷） 1こ ○ たまねぎ 20 △ しめじ 5 △ みつば 3 △ サラダ油 1 □ しょうゆ（濃） 2 清酒 1 さとう（三温） 0.5 □ でんぷん 0.5 □ 水 20
		★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 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 鶏卵を使用しない 衣をつけ、最初に 揚げる			
連絡事項											