

【様式7(学校→保護者→学校→校内周知)】

令和8年度7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(水)			2日(木)			3日(金)			6日(月)			7日(火)					
献立名	牛乳 白飯 平めんビーフンスープ <small>じゃがいものおいスターソース炒め</small>			牛乳 たこめし すまし汁 がんとどきの含め煮 もやしソテー			牛乳 白飯 きやべつのみそ汁 子持ちししゃものからあげ とうがんのそぼろ煮			牛乳 食パン ホワイトシチュー ハムときやべつの炒め煮 ぶどうかん			牛乳 白飯 たなばた汁 鶏肉となすの揚げ煮					
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	○
	精白米	75	□	精白米	65	□	精白米	75	□	食パン	1袋	□	精白米	75	□			
	水	101	□	発芽玄米	5	□	水	101	□	(60/80/100)			水	101	□			
	平めんビーフン	10	□	たこ(たこめし用・冷)	20	○	きやべつ	25	△	鶏肉(若5)	20	○	そうめん	10	□			
	豚肉(スライス)	20	○	油あげ(冷)	3	○	油あげ(冷)	5	○	たまねぎ	40	△	オクラ	3	△			
	たまねぎ	25	△	にんじん	5	△	わかめ(乾)	0.5	○	じゃがいも	30	□	油あげ(冷)	5	○			
	にんじん	15	△	干し椎茸(スライス)	0.3	△	にんじん	15	△	にんじん	20	△	たまねぎ	25	△			
	ちんげん菜	10	△	しょうゆ(淡)	7	△	葉ねぎ	3	△	マカロニ(エルポ)	10	□	にんじん	15	△			
	干し椎茸(スライス)	0.5	△	清酒	5	△	みそ(赤)	10	○	小麦粉	4	□	しょうゆ(淡)	4	□			
	しょうが	0.3	△	けずりぶし(だし用)	1	□	けずりぶし(だし用)	2	□	バター(調)	4	□	清酒	1	□			
	サラダ油	1	□	こんぶ(だし用)	0.5	□	水	130	○	牛乳(調)	40	○	けずりぶし(だし用)	2	□			
	しょうゆ(淡)	4	□	水	83	□	ししゃも(冷)	2尾	○	ぶどう酒(白)	1	□	こんぶ(だし用)	0.5	□			
	清酒	1	□	ふ	1.5	□	塩	0.2	□	塩	0.8	□	水	130	○			
	塩	0.4	□	わかめ(乾)	0.5	○	上新粉	4	□	こしょう(白)	0.02	□	鶏肉(若10)	40	○			
	こしょう(白)	0.02	□	にんじん	15	△	てんぷら油	8	□	ガーリック	0.02	□	でんぶん	5	□			
ガーリック	0.02	□	えのきだけ	10	△	とうがん	45	△	鶏手羽先(だし用)	15	△	なす	10	△				
煮干し(だし用)	1	□	みつば	3	△	鶏挽肉(粗)	15	○	にんじん(だし用)	0.5	□	ピーマン	10	△				
こんぶ(だし用)	0.5	□	しょうゆ(淡)	4	□	しょうが	0.5	△	たまねぎ(だし用)	0.5	□	てんぷら油	8	□				
水	130	□	清酒	1	□	しょうゆ(淡)	1.5	□	ペーリーフ	0.03	□	しょうが	0.2	△				
じゃがいも	30	□	塩	0.2	□	さとう(三温)	0.8	□	水	50	□	さとう(三温)	2	□				
牛肉(細切)	15	○	けずりぶし(だし用)	2	□	みりん	0.5	□	ハム(短冊)	10	○	しょうゆ(濃)	2	□				
葉ねぎ	3	△	こんぶ(だし用)	0.5	□	でんぶん	0.5	□	きやべつ	30	△	みりん	0.5	□				
にんにく	0.1	△	水	130	□	水	5	□	サラダ油	0.5	□	水	3	□				
ごま油	0.5	□	がんとどき(30・冷)	1	□				塩	0.2	□							
オイスターソース	0.5	□	さとう(三温)	2	□				こしょう(白)	0.01	□							
しょうゆ(濃)	1.5	□	しょうゆ(濃)	2.4	□				ガーリック	0.01	□							
さとう(三温)	0.5	□	みりん	0.4	□				ぶどう果汁	25	△							
			水	20	□				寒天(フレーク)	0.6	△							
			緑豆もやし	40	△				さとう(上白)	5	□							
			にら	5	△				水	25	□							
			米油	0.5	□													
			しょうゆ(淡)	0.8	□													
			こしょう(白)	0.01	□													
			ガーリック	0.01	□													
連絡事項																		

