

令和7年度7月 小学校食物アレルギーチェック用献立表

※アレルギー対応を必要とする献立々・材料々の両方に○で囲いを

$$\left[\begin{array}{c} \text{ } \\ \text{ } \\ \text{ } \end{array} \right]$$

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)		
献立名	牛乳 たこめし とうがん汁 高野豆腐の含め煮			牛乳 白飯 フォーガー 挽肉のオイスターソース炒め きゅうりのあえもの			牛乳 白飯 じゃがいものみそ汁 チキンミンチカツ はりはり大根			牛乳 白飯 米粉マカロニの野菜スープ 豚肉のマリネ			牛乳 白飯 たなばた汁 じゃこビーマン アイスクリーム		
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	○
	精白米	65	□	精白米	75	□	精白米	75	□	精白米	75	□	精白米	75	□
	発芽玄米	5	□		101		水	101		水	101		水	101	
	たこ(たこめし用・冷)	20	○	平めんビーフン	10	□	じゃがいも	20	□	鶏肉(若5)	20	○	そうめん	10	□
	油あげ(冷)	3	○	鶏肉(若5)	10	○	豆腐(冷)	20	○	米粉マカロニ(星)	7	□	オクラ	5	△
	にんじん	5	△	緑豆もやし	15	△	油あげ(冷)	5	○	たまねぎ	30	△	えび(80～120・冷)	20	○
	干し椎茸(スライス)	0.3	△	たまねぎ	10	△	わかめ(乾)	0.5	○	にんじん	15	△	清酒	1	
	しょうゆ(淡)	7		にら	5	△	にんじん	15	△	じゃがいも	15	□	油あげ(冷)	5	○
	清酒	5		レモン果汁	0.3	△	たまねぎ	10	△	トマト	10	△	にんじん	15	△
	けずりぶし(だし用)	1		しょうゆ(淡)	3		葉ねぎ	3	△	パセリ(乾)	0.03	△	なす	10	△
	こんぶ(だし用)	0.5		塩	0.5		みそ(赤)	9	○	しょうゆ(淡)	2		しょうゆ(淡)	4	
	水	83		こしょう(白)	0.02		けずりぶし(だし用)	2		ぶどう酒(白)	1		清酒	1	
	とうがん	25	△	カイエンペッパー	0.01		水	120		塩	0.6		けずりぶし(だし用)	2	
	ちくわ	0.5	○	鶏手羽先(だし用)	15		チキンミンチカツ (レバー入り・冷)	1こ	○	こしょう(白)	0.02		こんぶ(だし用)	0.5	
	あおさ(乾)	10	○	葉ねぎ(だし用)	1		てんぷら油	5	□	ガーリック	0.02		水	130	
	しょうゆ(淡)	4		にんじん(だし用)	0.5		切干大根	4	△	鶏手羽先(だし用)	10		しらす干し	2	○
	清酒	1		しょうが(だし用)	0.3	△	きゅうり	10	△	にんじん(だし用)	0.5		ビーマン	15	△
	塩	0.2		にんにく(だし用)	0.2		酢	1.2	△	たまねぎ(だし用)	0.5		ごぼう(さがぎ)	10	△
	けずりぶし(だし用)	3		水	130		しょうゆ(淡)	1		ベーリーフ	0.03		いりごま	0.5	□
	水	130		豚挽肉	30	○	さとう(三温)	0.3	□	水	120		ごま油	0.5	□
	高野豆腐(1/20)	5	○	葉ねぎ	5	△				豚肉(スライス)	30	○	しょうゆ(濃)	1.5	
	鶏肉(若5)	20	○	しょうが	0.2	△				しょうが	0.6	△	みりん	0.5	
	たまねぎ	10	△	にんにく	0.1	△				清酒	0.6		さとう(三温)	0.5	□
	にんじん	5	△	ごま油	0.5	□				たまねぎ	15	△	アイスクリーム	1こ	○
	さやいんげん	5	△	みそ(赤)	2	○				にんじん	5	△			
	サラダ油	0.5	□	さとう(三温)	1	□				サラダ油	0.5	□			
	しょうゆ(濃)	2		しょうゆ(濃)	0.5					しょうゆ(濃)	2				
さとう(三温)	1.2	□	オイスターソース	0.3					酢	2					
みりん	0.5		でんぷん	0.3	□				さとう(三温)	1	□				
水	15		きゅうり	35	△										
			しょうゆ(淡)	1.2											
			酢	0.5											
			さとう(三温)	0.1	□										
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															
															
連絡事項															

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

年 組 名前()

アレルゲン()

日・曜	8日(火)			9日(水)			10日(木)			11日(金)			14日(月)			15日(火)			16日(水)			17日(木)		
献立名	★卵除去食対応日 牛乳 白飯 レタススープ 鶏肉となすの揚げ煮			牛乳 白飯 あおさ入りみそ汁 さばの煮つけ きやべつのそぼろ煮			牛乳 食パン チーズ(スライス) ラタトゥイユ ソイシチュー			牛乳 白飯 すまし汁 はものかばやき えだまめ			★卵除去食対応日 牛乳 白飯 かきたま汁 じゃがいもの中華炒め 冷凍みかん			牛乳 カレーライス 白飯 トマト入り夏野菜カレー コーンソテー			牛乳 白飯 マーボー豆腐 もやし炒め			牛乳 白飯 肉と野菜のうま煮 きやべつの煮びたし		
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	○
	精白米	75	□	精白米	75	□	食パン	1袋	□	精白米	75	□	精白米	75	□	精白米	75	□	精白米	75	□	精白米	75	□
	水	101		水	101		(60/80/100)			水	101		水	101		水	101		水	101		水	101	
	レタス	20	△	あおさ(乾)	0.8	○	チーズ(スライス)	1枚	○	ふ	1.5	□	* 鶏卵	25	○	トマト	20	△	豚挽肉	30	○	豚肉(短冊・小)	20	○
	豚肉(スライス)	10	○	たまねぎ	25	△	ベーコン	3	○	わかめ(乾)	0.5	○	豆腐(冷)	25	○	鶏肉(若10)	30	○	豆腐(冷)	100	○	ちくわ	10	○
	* 鶏卵	20	○	にんじん	10	△	なす	10	△	にんじん	15	△	にんじん	15	△	たまねぎ	40	△	たまねぎ	30	△	じゃがいも	70	□
	にんじん	10	△	えのきだけ	10	△	たまねぎ	10	△	たまねぎ	10	△	葉ねぎ	3	△	にんじん	20	△	にんじん	15	△	たまねぎ	50	△
	しょうゆ(淡)	4		葉ねぎ	3	△	ズッキーニ	10	△	みつば	3	△	しょうゆ(淡)	5		なす	15	△	たけのこ(水煮)	10	△	にんじん	20	△
	清酒	1		みそ(赤)	10	○	ピーマン	5	△	干し椎茸(スライス)	0.5	△	清酒	1		ズッキーニ	10	△	葉ねぎ	5	△	さやいんげん	3	△
	塩	0.2		けずりぶし(だし用)	2		にんじん	5	△	しょうゆ(淡)	4		塩	0.2		しょうが	0.5	△	しょうが	1	△	サラダ油	1	□
	こしょう(白)	0.02		水	130		バジル	0.4	△	清酒	1		けずりぶし(だし用)	3		にんにく	0.3	△	にんにく	0.3	△	しょうゆ(濃)	4.5	
	ガーリック	0.02		さば(50・冷)	1切	○	にんにく	0.2	△	塩	0.2		でんぶん	1	□	サラダ油	1	□	ごま油	1	□	さとう(三温)	3	□
	煮干し(だし用)	1		しょうが	1	△	オリーブ油	0.5	□	けずりぶし(だし用)	2		水	130		小麦粉	6	□	豆板醤	0.2		みりん	1	
	こんぶ(だし用)	0.5		しょうゆ(濃)	3		トマト(水煮)	15	△	こんぶ(だし用)	0.5		じゃがいも	35	□	バター(調)	6	□	みそ(赤)	10	○	けずりぶし(だし用)	1	
	でんぶん	1	□	さとう(三温)	2.5	□	塩	0.2		水	130		豚肉(細切)	15	○	カレー粉	0.9		さとう(三温)	1	□	水	20	
	水	120		みりん	0.5		こしょう(白)	0.01		はも(一口・冷)	40	○	たまねぎ	10	△	ソース(ウスター)	4		清酒	1		きやべつ	30	△
	鶏肉(若10)	40	○	こんぶ(だし用)	0.5		鶏肉(若5)	20	○	でんぶん	6	□	にんじん	5	△	ケチャップ	3		でんぶん	1	□	油あげ(冷)	5	○
	でんぶん	5	□	水	20		じゃがいも	50	□	てんぷら油	6	□	にら	3	△	しょうゆ(濃)	2		水	5		にんじん	5	△
	なす	10	△	きやべつ	30	△	たまねぎ	40	△	しょうゆ(濃)	2.5		しょうが	0.3	△	ぶどう酒(赤)	1		緑豆もやし	30	△	しょうゆ(淡)	1.5	
	ピーマン	10	△	鶏挽肉(粗)	10	○	にんじん	20	△	みりん	1.5		にんにく	0.1	△	塩	0.3		にら	3	△	みりん	0.5	
	てんぷら油	8	□	にんじん	5	△	パセリ(乾)	0.03	△	さとう(三温)	1	□	いりごま	0.5	□	こしょう(白)	0.02		サラダ油	0.5	□	けずりぶし(だし用)	1	
	しょうが	0.2	△	しょうが	0.1	△	豆乳	40	○	さんしょう	0.02		ごま油	0.5	□	パプリカパウダー	0.02		しょうゆ(濃)	0.8		水	5	
	さとう(三温)	2	□	サラダ油	0.5	□	ぶどう酒(白)	1		水	2		しょうゆ(濃)	2.4		水	70		こしょう(白)	0.01				
	しょうゆ(濃)	2		清酒	1		塩	0.8		えだまめ	15	△	さとう(三温)	1	□	ホールコーン(冷)	30	△	ガーリック	0.01				
	みりん	0.5		さとう(三温)	0.5	□	こしょう(白)	0.02					清酒	0.5		さやいんげん	5	△						
	水	3		しょうゆ(濃)	0.5		ガーリック	0.02					みかん(冷)	1	△	米油	0.5	□						
				塩	0.3		こんぶ(だし用)	0.5								塩	0.1							
				でんぶん	0.5	□	でんぶん	1	□							こしょう(白)	0.01							
							水	50								ガーリック	0.01							
連絡事項	★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											