

## 令和7年度12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

× · 食べた

◆ 今月の給食に使用されている内容を確認した結果、以下のいずれかに〇印をしてください。下段の保護者署名に記入してください。

( ) 今日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

|   |               |               |                |        |            |            |        |        |            |   |       |              |       |     |  |
|---|---------------|---------------|----------------|--------|------------|------------|--------|--------|------------|---|-------|--------------|-------|-----|--|
| <p>※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。</p> <p>※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。</p> <p>※教室、職員室、給食室等で対応を確認するため</p> <p>※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。</p> <p>※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。</p> <p>★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。</p> |               |               |                |        |            |            |        |        |            |   |       |              |       |     |  |
| 日・曜   | 1日(月)         |               | 2日(火)          |        | 3日(水)      |            | 4日(木)  |        | 5日(金)      |   | 8日(月) |              | 9日(火) |     |  |
|   | 献立名           | 牛乳            | 牛乳             | 牛乳     | 牛乳         | 牛乳         | 牛乳     | 牛乳     | 牛乳         | 牛乳  | 牛乳    | 牛乳           | 牛乳    | 牛乳  |  |
| 白飯  |               | カレーライス        | 白飯             | かぶのみそ汁 | 白飯         | いも団子汁      | 白飯     | 八宝菜    | 白飯         | 食パン   | 白飯    | 白飯           |       |     |  |
| 沢煮椀   | 白飯            | 冬野菜のカレー       | 魚のトロトロあんかけ     | かぶのみそ汁 | 豚肉とだいこんの煮物 | かぶのみそ汁     | パンサンスー | かぶのみそ汁 | ホワイトシチュー   | かぶのみそ汁  | かす汁   |              |       |     |  |
| がんもどきの含め煮   | 冬野菜のカレー       | 貝柱とブロッコリーのソテー | にぎさのからあげ       | いも団子汁  | パンサンスー     | にぎさのからあげ   | ツナサラダ  | いも団子汁  | ツナサラダ      | いも団子汁   | 五目豆   |              |       |     |  |
| 水菜とツナのあえもの  | 貝柱とブロッコリーのソテー | みかん           | たまねぎと厚揚げのトロトロ煮 | もやし炒め  |            |            |        | もやし炒め  |            | もやし炒め   | ピーチかん |              |       |     |  |
| 材料名<br>および<br>使用量<br>(g)  | 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    | 80         | □          | 精白米    | 75     | □          | 精白米   | 75    | □            | 精白米   | 101 |  |
| 水   | 101           |               | 水              | 108    |            | 水          | 101    |        | 水          | 101   |       | 水            | 101   |     |  |
| 豚肉(細切)  | 20            | ○             | 鶏肉(若10)        | 30     | ○          | かぶ         | 22     | △      | いもちち(冷)    | 25  | ○     | 豚肉(スライス)     | 20    | ○   |  |
| ゆば(乾)   | 2             | ○             | たまねぎ           | 30     | ○          | 豆腐(冷)      | 20     | ○      | 厚揚げ(ミニ・冷)  | 20  | ○     | いか(かのこ・冷)    | 15    | ○   |  |
| にんじん  | 15            | △             | にんじん           | 20     | △          | 油あげ(冷)     | 5      | ○      | たまねぎ       | 20  | △     | えび(80~120・冷) | 15    | ○   |  |
| だいこん  | 15            | △             | だいこん           | 20     | △          | わかめ(乾)     | 0.5    | ○      | はくさい       | 17  | △     | 清酒           | 1.5   |     |  |
| えのきだけ   | 10            | △             | れんこん           | 15     | △          | にんじん       | 15     | △      | にんじん       | 10  | △     | たまねぎ         | 40    | △   |  |
| みつば   | 3             | △             | ごぼう(洗い)        | 10     | △          | 葉ねぎ        | 3      | △      | ごぼう(ささがき)  | 5   | △     | はくさい         | 20    | △   |  |
| しょうゆ(淡)   | 4             |               | サラダ油           | 1      | □          | みそ(赤)      | 9      | ○      | 葉ねぎ        | 3   | △     | 緑豆もやし        | 20    | □   |  |
| 清酒  | 1             |               | カレー粉           | 0.5    |            | けずりぶし(だし用) | 2      |        | しょうゆ(淡)    | 4   |       | にんじん         | 15    | △   |  |
| 塩   | 0.2           |               | しょうゆ(濃)        | 3      |            | 水          | 120    |        | 清酒         | 1   |       | たけのこ(水煮)     | 5     | △   |  |
| けずりぶし(だし用)  | 1             |               | しょうゆ(濃)        | 3      |            | にぎさ(ドレス・冷) | 2尾     | ○      | 塩          | 0.2   |       | 干し椎茸(スライス)   | 0.5   | △   |  |
| こんぶ(だし用)  | 0.5           |               | 清酒             | 1      |            | 塩          | 0.3    |        | けずりぶし(だし用) | 3   |       | 塩            | 0.8   |     |  |
| 水   | 120           |               | 塩              | 0.2    |            | 上新粉        | 8      | □      | 水          | 120   |       | ごま油          | 1     | □   |  |
| がんもどき(30・冷)   | 1             | ○             | ガーリック          | 0.02   |            | てんぶら油      | 8      | □      | 豚肉(スライス)   | 20  | ○     | しょうゆ(淡)      | 3     |     |  |
| さとう(三温)   | 2             | □             | けずりぶし(だし用)     | 1      |            | たまねぎ       | 20     | △      | だいこん       | 45  | △     | 清酒           | 1     |     |  |
| しょうゆ(濃)   | 2.4           |               | でんぶん           | 2.5    | □          | 厚揚げ(ミニ・冷)  | 15     | ○      | サラダ油       | 0.5   | □     | 塩            | 0.2   |     |  |
| みりん   | 0.4           |               | 水              | 100    |            | しめじ        | 10     | △      | しょうゆ(濃)    | 3   |       | こしょう(白)      | 0.03  |     |  |
| 水   | 20            |               | 貝柱(冷)          | 10     | ○          | しょうゆ(淡)    | 2.7    |        | さとう(三温)    | 2   | □     | 鶏手羽先(だし用)    | 10    |     |  |
| 水菜  | 10            | △             | 清酒             | 0.5    |            | みりん        | 2.2    |        | みりん        | 0.5   |       | 葉ねぎ(だし用)     | 1     |     |  |
| まぐろ油漬(フレーク)   | 5             | ○             | ブロッコリー         | 10     | △          | けずりぶし(だし用) | 1      |        | 緑豆もやし      | 30  | ○     | にんじん(だし用)    | 0.5   |     |  |
| 緑豆もやし   | 30            | △             | きやべつ           | 15     | △          | でんぶん       | 0.6    | □      | にら         | 3   |       | しょうが(だし用)    | 0.3   |     |  |
| にんじん  | 5             | △             | 米油             | 0.5    | □          | 水          | 5      |        | サラダ油       | 0.5   | □     | にんにく(だし用)    | 0.2   |     |  |
| いりごま  | 0.5           | □             | しょうゆ(淡)        | 1      |            |            |        |        | しょうゆ(濃)    | 0.8   |       | でんぶん         | 2     | □   |  |
| しょうゆ(淡)   | 1.5           |               | こしょう(白)        | 0.01   |            |            |        |        | こしょう(白)    | 0.01  |       | 酢            | 1.2   |     |  |
|   |               |               | ガーリック          | 0.01   |            |            |        |        | ガーリック      | 0.01  |       | 水            | 40    |     |  |
|   |               |               | みかん            | 1      | △          |            |        |        |            |   |       | さとう(三温)      | 0.2   | □   |  |
| 主な食材の内容配合表について  |               |               |                |        |            |            |        |        |            | 食物アレルギー対応   |       |              |       |     |  |
| 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。   |               |               |                |        |            |            |        |        |            |  |       |              |       |     |  |
| 連絡事項  |               |               |                |        |            |            |        |        |            |   |       |              |       |     |  |

## 令和7年度12月 小学校食物アレルギーチェック用献立表