

【様式7(学校→保護者→学校→校内周知)】

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

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	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 白飯 沢煮椀 がんとどきの含め煮 水菜とツナのあえもの	牛乳 カレーライス 白飯 冬野菜のカレー 貝柱とブロッコリーのソテー みかん	牛乳 白飯 かぶのみそ汁 魚のトロトロあんかけ にぎずのからあげ たまねぎと厚揚げのトロトロ煮	牛乳 白飯 いも団子汁 豚肉とだいこんの煮物 もやし炒め	牛乳 白飯 八宝菜 パンサンスー	牛乳 食パン ホワイトシチュー ツナサラダ	牛乳 白飯 かす汁 五目豆 ピーチかん
材料名および使用量（g）	牛乳 精白米 水	牛乳 精白米 水	牛乳 精白米 水	牛乳 精白米 水	牛乳 精白米 水	牛乳 食パン (60/80/100)	牛乳 精白米 水
	豚肉(細切) ゆば(乾) にんじん だいこん えのきだけ みつば しょうゆ(淡) 清酒 塩 けずりぶし(だし用) こんぶ(だし用) 水	鶏肉(若10) たまねぎ にんじん だいこん れんこん ごぼう(洗い) サラダ油 カレー粉 しょうゆ(濃) 清酒 塩 上新粉 ガーリック けずりぶし(だし用) でんぶん 水	かぶ 豆腐(冷) 油あげ(冷) わかめ(乾) にんじん 葉ねぎ みそ(赤) けずりぶし(だし用) 水 にぎず(ドレス・冷) 塩 上新粉 てんぷら油 たまねぎ 厚揚げ(ミニ・冷) しめじ しょうゆ(淡) みりん けずりぶし(だし用) でんぶん 水	いもち(冷) 厚揚げ(ミニ・冷) たまねぎ はくさい にんじん ごぼう(さががき) 葉ねぎ しょうゆ(淡) 清酒 塩 水 豚肉(スライス) だいこん サラダ油 しょうゆ(濃) みりん 緑豆もやし にら サラダ油 しょうゆ(濃) こしょう(白) ガーリック	豚肉(スライス) いか(かのこ・冷) えび(80～120・冷) 清酒 たまねぎ 小麦粉 バター(調) 牛乳(調) ぶどう酒(白) 塩 こしょう(白) ごま油 しょうゆ(淡) 清酒 塩 こしょう(白) 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) にんにく(だし用) でんぶん 水 はるさめ カットハム きやべつ にんじん みつば しょうゆ(淡) 酢 ごま油 さとう(三温) 辛子	鶏肉(若5) たまねぎ じゃがいも にんじん マカロニ(エルボ) 小麦粉 バター(調) 牛乳(調) ぶどう酒(白) 塩 こしょう(白) 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 水 まぐろ油漬(フレーク) きやべつ にんじん 酢 しょうゆ(淡) さとう(三温)	豚肉(スライス) 油あげ(冷) だいこん さといも にんじん つきこんにゃく 葉ねぎ 酒かす みそ(赤) しょうゆ(淡) けずりぶし(だし用) 水 大豆(乾) にんじん 板こんにゃく ごぼう(乱切) 干し椎茸(ホール) こんぶ(角) しょうゆ(濃) さとう(三温) みりん 水 もも果汁 寒天(フレーク) さとう(上白) 水
	1本○ 75□ 101	1本○ 80□ 108	1本○ 75□ 101	1本○ 75□ 101	1本○ 75□ 101	1本○ 75□ 101	1本○ 75□ 101
	20○ 2○ 15△ 15△ 10△ 3△ 4 1 0.2 1 0.5 120	30○ 30△ 20△ 20△ 15△ 10△ 1□ 0.5 3 1 0.2 0.02 1 2.5□ 100	22△ 20○ 5○ 0.5○ 15△ 3△ 9○ 2 120 2尾○ 0.3 8□ 8□ 20△ 15○ 10△ 2.7 2.2 1 0.6□ 5	25□ 20○ 20△ 17△ 10△ 5△ 3△ 4 1 0.2 3 120 20○ 45△ 0.5□ 3 0.5 3△ 0.5□ 0.8 0.01 0.01	20○ 15○ 15○ 40△ 20△ 20△ 15△ 5△ 0.3△ 1□ 3 1 0.2 10 1 0.5 0.3△ 2□ 40 5□ 10○ 20△ 5△ 3△ 2.5 0.8 0.2□ 0.03	1袋○ 1□ 20○ 40△ 30□ 20△ 10□ 4□ 4□ 40○ 1 0.8 0.02 0.02 15 0.5 0.5 0.03 50 15○ 6△ 6△ 1.2 1.2 0.2□	1本○ 75□ 101
	がんもどき(30・冷) さとう(三温) しょうゆ(濃) みりん 水 水菜 まぐろ油漬(フレーク) 緑豆もやし にんじん いりごま しょうゆ(淡)	1こ○ 2□ 2.4 0.4 20 10△ 5○ 30△ 5△ 0.5□ 1.5	10○ 0.02 1 2.5□ 100 10○ 0.5 10△ 15△ 0.5□ 1 0.01 0.01 1こ△				

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

保護者署名 ()

連絡事項