

## 令和7年度1月 小学校食物アレルギーチェック用献立表

年 組 名 前 ( )		アレルゲン ( )																						
日・曜	9日(金)				13日(火)				14日(水)				15日(木)				16日(金)				19日(月)			
献立名	牛乳 白飯 すまし汁 煮しめ 紅白なます				牛乳 白飯 ぞう煮 きんぴら しぼり黒豆				★卵除去食対応日 牛乳 白飯 マーボー豆腐 にらマヨサラダ				牛乳 あずきごはん わかめ汁 さわらのからあげ はくさいの煮びたし				牛乳 白飯 味付けのり 豚汁 かしこ煮				牛乳 白飯 かぶのみそ汁 ぶりのてり煮 き야べつのあえもの			
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	75	□		精白米	80	□		精白米	75	□		精白米	80	□		精白米	75	□	
	水	101			水	101			水	108			水	5	○		水	108			水	101		
	ふ(花ふ)	1.5	□		白玉粉	10	□		合挽肉(4.8)	30	○		塩	0.8			味つけのり	1袋	○		かぶ	20	△	
	わかめ(乾)	0.5	○		上新粉	5	□		豆腐(冷)	100	○		水	109			豚肉(スライス)	20	○		油あげ(冷)	5	○	
	金時にんじん	15	△		水	10			たまねぎ	30	△		わかめ(乾)	0.6	○		さといも	20	□		わかめ(乾)	0.5	○	
	みつば	3	△		鶏肉(若5)	20	○		にんじん	15	△		えび(80〜120・冷)	10	○		だいこん	20	△		にんじん	15	△	
	干し椎茸(スライス)	0.5	△		だいこん	15	△		たけのこ(水煮)	10	△		清酒	0.5			にんじん	15	△		葉ねぎ	3	△	
	しょうゆ(淡)	4			金時にんじん	10	△		葉ねぎ	5	△		にんじん	15	△		つきこんにやく	10	△		みそ(赤)	10	○	
	清酒	1			しろな	5	△		しょうが	1	△		緑豆もやし	15	△		ごぼう(さががき)	5	△		けずりぶし(だし用)	2		
	塩	0.2			干し椎茸(スライス)	0.5	△		にんにく	0.3	△		しょうゆ(淡)	4			葉ねぎ	3	△		水	130		
	けずりぶし(だし用)	2			みそ(赤)	8	○		ごま油	1	□		清酒	1			みそ(赤)	9	○		ぶり(角・冷)	50	○	
	こんぶ(だし用)	0.5			みそ(白)	3	○		豆板醤	0.2			塩	0.2			あごだし	0.5	○		でんぷん	8	□	
	水	130			けずりぶし(だし用)	1			みそ(赤)	10	○		けずりぶし(だし用)	2			水	120			てんぷら油	8	□	
	鶏肉(若5)	30	○		煮干し(だし用)	0.5			さとう(三温)	1	□		水	120			かんぴょう(乾)	3	△		しょうゆ(濃)	2	□	
高野豆腐(1/20)	2	○		水	120			清酒	1			さわら(50・冷)	1切	○		干し椎茸(スライス)	0.7	△		さとう(三温)	2	□		
こんぶ(角)	0.3	○		ごぼう(さががき)	20	△		でんぷん	1	□		塩	0.5			高野豆腐(1/156)	2.2	○		みりん	0.5			
だいこん	15	△		豚挽肉	10	○		水	5			こしょう(白)	0.05			しょうゆ(濃)	2.2			水	5			
れんこん	15	△		つきこんにやく	6	△		にら	15	△		上新粉	8	□		さとう(三温)	2.2	□		き야べつ	30	△		
さといも	10	□		にんじん	5	△		カットハム	5	○		てんぷら油	8	□		みりん	0.7			にんじん	5	△		
板こんにやく	10	△		いりごま	0.5	□		はるさめ	4	□		はくさい	30	△		けずりぶし(だし用)	1			しょうゆ(淡)	2			
しょうゆ(濃)	3.5			ごま油	0.5	□		* マヨネーズ	3	□		油あげ(冷)	5	○		水	20			酢	0.5			
さとう(三温)	1.5	□		しょうゆ(濃)	2			しょうゆ(淡)	1.5			にんじん	5	△						さとう(三温)	0.2	□		
みりん	0.5			さとう(三温)	1.5	□		酢	0.5			しょうゆ(淡)	1.5											
水	10			みりん	0.5			辛子	0.03			みりん	0.5											
だいこん	35	△		しぼり黒豆(個装)	1袋	○						けずりぶし(だし用)	1											
金時にんじん	5	△										水	5											
酢	2																							
さとう(三温)	1	□																						
塩	0.15																							
連絡事項																								

※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。

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



保護者署名 ( )

## 令和7年度1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( )

アレルギー( )

日・曜	20日(火)	21日(水)	22日(木)	23日(金)	26日(月)	27日(火)	28日(水)	29日(木)	30日(金)
献立名	牛乳 白飯 ビーフシチュー コーンソテー	牛乳 ロールパン ひじきスパゲティ ゆず風味のだいこんサラダ	★卵除去食対応日 牛乳 白飯 サンラータン じゃがいもの中華炒め みかんかん	牛乳 白飯 のっぺい汁 さばのみそ煮 水菜とだいこんのあえもの	★卵除去食対応日 牛乳 白飯 かきたま汁 ごぼう天の甘辛煮 野菜のごまあえ	牛乳 白飯 すきやき はりはり大根	★卵除去食対応日 牛乳 白飯 たまねぎのみそ汁 チキンカツ だいこんの梅あえ	牛乳 白飯 沢煮椀 ひじきの炒め煮 ぼんかん	牛乳 とふめし ふしめん汁 きやべつのそばろ煮
材料名および使用量(g)	牛乳 1本○ 精白米 75□ 水 101	牛乳 1本○ ロールパン 1袋□ (40/60/80)	牛乳 1本○ 精白米 75□ 水 101	牛乳 1本○ 精白米 75□ 水 101	牛乳 1本○ 精白米 75□ 水 101	牛乳 1本○ 精白米 75□ 水 101	牛乳 1本○ 精白米 75□ 水 101	牛乳 1本○ 精白米 75□ 水 101	牛乳 1本○ 精白米 60□ 豆腐(冷) 15○
	牛肉(角) 30○ じゃがいも 50□ たまねぎ 40△ にんじん 20△ にんにく 0.5△ サラダ油 1□ 小麦粉 6□ バター(調) 6□ ケチャップ 8 ソース(ウスター) 6 ぶどう酒(赤) 1 塩 0.3 こしょう(白) 0.02 パプリカパウダー 0.02 水 75 ホールコーン(冷) 30△ にんじん 5△ 米油 0.5□ 塩 0.1 こしょう(白) 0.01 ガーリック 0.01	スパゲティ 35□ ひじき 1○ 鶏肉(若5) 20○ 油あげ(冷) 5○ たまねぎ 40△ にんじん 20△ にんにく 0.5△ オリーブ油 1□ しょうゆ(淡) 5 ぶどう酒(白) 1 さとう(三温) 1□ 塩 0.2 こしょう(白) 0.02 まぐろ油漬(フレーク) 10○ だいこん 35△ にんじん 5△ ゆず(果汁) 0.4△ しょうゆ(淡) 2 さとう(三温) 1.5□ 酢 1	*鶏卵 20○ ベーコン 5○ たまねぎ 15△ にんじん 10△ 葉ねぎ 3△ しょうが 0.5△ 干し椎茸(スライス) 0.3△ しょうゆ(淡) 4 酢 2 塩 0.1 こしょう(白) 0.02 ごま油 0.3□ 豆板醤 0.05 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△ でんぶん 1□ 水 130 じゃがいも 35□ 鶏挽肉(粗) 10○ にんじん 5△ しょうが 0.3△ にんにく 0.1△ いりごま 0.5□ ごま油 0.5□ しょうゆ(濃) 2 さとう(三温) 0.8□ 清酒 0.5 みかん果汁 25△ 寒天(フレーク) 0.6○ さとう(上白) 5□ 水 25	さといも 20□ にんじん 10△ ごぼう(ささがき) 10△ つきこんにやく 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) 3 水 130 ごぼう天(30) 1本○ さとう(三温) 1□ しょうゆ(濃) 1 みりん 0.5 水 15 きやべつ 30△ にんじん 5△ しらす干し 2○ ほうれんそう 5△ すりごま 1□ 花かつお 0.5○ しょうゆ(淡) 1.5 酢 1	*鶏卵 25○ 豆腐(冷) 25○ にんじん 15△ 葉ねぎ 3△ 清酒 5 塩 0.2 けずりぶし(だし用) 3 でんぶん 1□ 水 130 ごぼう天(30) 1本○ さとう(三温) 1□ しょうゆ(濃) 1 みりん 0.5 水 15 きやべつ 30△ にんじん 5△ しらす干し 2○ ほうれんそう 5△ すりごま 1□ 花かつお 0.5○ しょうゆ(淡) 1.5 酢 1	牛肉(スライス) 30○ 厚揚げ(冷) 20○ ふ 2□ たまねぎ 40△ はくさい 35△ 糸こんにやく 30△ にんじん 20△ 根深ねぎ 10△ しゆんぎく 5△ サラダ油 1□ しょうゆ(濃) 7 さとう(三温) 4□ みりん 1 切干大根 5△ にんじん 5△ 2○ しょうゆ(淡) 1.2 さとう(三温) 0.3□	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△ えのきだけ 10△ みつば 3△ しょうゆ(淡) 4 水 130 鶏肉(ささみ・カツ) 1枚○ 塩 0.4 こしょう(白) 0.05 ガーリック 0.03 小麦粉 5□ 鶏卵 3○ 水 5 パン粉 10 てんぷら油 8□ だいこん 35△ うめびしお 1.7△ 花かつお 0.6○ 酢 0.6 さとう(三温) 0.3□	豚肉(細切) 20○ ゆば(乾) 2○ にんじん 15△ はくさい 15△ えのきだけ 10△ みつば 3△ しょうゆ(淡) 4 清酒 1 けずりぶし(だし用) 1 こんぶ(だし用) 0.5 水 120 ひじき 2○ 大豆(乾) 5○ 油あげ(冷) 2○ にんじん 5△ つきこんにやく 5△ サラダ油 0.5□ しょうゆ(濃) 2.5 さとう(三温) 2□ みりん 0.5 1△ ぼんかん 1△	さば缶 15○ 油あげ(冷) 3○ だいこん 20△ にんじん 15△ 葉ねぎ 3△ 干し椎茸(スライス) 0.5△ しょうゆ(淡) 4 清酒 1 けずりぶし(だし用) 2 こんぶ(だし用) 0.5 水 130 きやべつ 30△ 鶏挽肉(粗) 20○ にんじん 5△ しょうが 0.1△ サラダ油 0.5□ 清酒 1 さとう(三温) 0.5□ しょうゆ(濃) 0.5 塩 0.3 でんぶん 0.5□
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		★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		