

令和8年度5月 小学校食物アレルギーチェック用献立表

年 組 名( )		アレルゲン( )																						
		1日(金)		7日(木)		8日(金)		11日(月)		12日(火)		13日(水)		14日(木)										
献立名	牛乳 白飯 すまし汁 かつおの新玉ソース かしわもち		牛乳 白飯 わかめスープ 豚キムチ 切干大根の炒めナムル		牛乳 ひじきごはん じゃがいものみそ汁 和風ハンバーグ		牛乳 白飯 かやくうどん うの花のいり煮 き야べつをあえもの		牛乳 食パン ポテトスープ チリコンカン カットフルーツ		牛乳 白飯 肉と野菜のうま煮 きゅうりのあえもの		★卵除去食対応日 牛乳 白飯 スーミータン 酢豚											
	材料名および使用量(g)	1本○ 75□ 101□ 1.5□ 0.5□ 15△ 3△ 0.5△ 4 1 0.2 2 0.5 130	1本○ 75□ 101□ 0.6□ 20○ 15△ 15△ 4 1 0.2 0.02 0.02 1 0.5 120	1本○ 75□ 101□ 0.6□ 20○ 15△ 15△ 4 1 0.2 0.02 0.02 1 0.5 120	1本○ 65□ 5□ 2○ 10○ 5△ 0.3△ 1□ 7 5 1□ 83 20□ 20○ 0.5○ 15△ 3△ 5 20□ 15△ 9○ 2 120 1□ 3△ 5△ 3△ 1□ 2 1 0.5□ 0.5□ 0.5□ 0.01 4△ 5△ 0.1△ 0.5□ 1.6 0.8	1本○ 70□ 95□ 8○ 0.5△ 1.5□ 10 60□ 0.5○ 15△ 3△ 5 1 3 0.5 130 15○ 5○ 2○ 3△ 3△ 2△ 0.2△ 0.5□ 2□ 1 1 1 15 35△ 0.5□ 2 0.5 0.2□	1本○ 1袋□ (60/80/100) 45□ 5○ 20△ 15△ 10△ 0.03△ 40○ 1 0.8 0.02 0.02 15 0.5 0.5 70 10○ 20○ 25△ 0.1△ 0.5□ 10△ 1 0.01 0.5□ 1袋△	1本○ 75□ 101□ 20○ 10○ 70□ 50△ 20△ 3△ 1□ 3□ 1 20 35△ 1.2 0.5 0.1□ 10○ 20○ 25△ 0.5□ 10△ 1 0.2 0.01 0.5□ 1袋△	1本○ 75□ 101□ 15○ 3□ 20△ 20△ 0.5□ 0.02 0.3□ 0.3△ 0.2 0.02 0.02 0.3□ 15 1 0.5 0.5 0.1□ 30○ 1.5 0.5△ 0.5 25△ 10△ 5△ 1.2 1.2 1.2 1.2 5															
<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。                      ≪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> <p>◆○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</p> <p>◆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。</p> <p>( ) 今月は該当する食材はありませんでした。</p> <p>( ) 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。</p> <p>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>		<table border="1"> <tr> <td>材料名および使用量(g)</td> <td>1本○ 75□ 101□ 1.5□ 0.5□ 15△ 3△ 0.5△ 4 1 0.2 2 0.5 130</td> <td>1本○ 75□ 101□ 0.6□ 20○ 15△ 15△ 4 1 0.2 0.02 0.02 1 0.5 120</td> <td>1本○ 75□ 101□ 0.6□ 20○ 15△ 15△ 4 1 0.2 0.02 0.02 1 0.5 120</td> <td>1本○ 65□ 5□ 2○ 10○ 5△ 0.3△ 1□ 7 5 1□ 83 20□ 20○ 0.5○ 15△ 3△ 5 20□ 15△ 9○ 2 120 1□ 3△ 5△ 3△ 1□ 2 1 0.5□ 0.5□ 0.5□ 0.01 4△ 5△ 0.1△ 0.5□ 1.6 0.8</td> <td>1本○ 70□ 95□ 8○ 0.5△ 1.5□ 10 60□ 0.5○ 15△ 3△ 5 1 3 0.5 130 15○ 5○ 2○ 3△ 3△ 2△ 0.2△ 0.5□ 2□ 1 1 1 15 35△ 0.5□ 2 0.5 0.2□</td> <td>1本○ 1袋□ (60/80/100) 45□ 5○ 20△ 15△ 10△ 0.03△ 40○ 1 0.8 0.02 0.02 15 0.5 0.5 70 10○ 20○ 25△ 0.1△ 0.5□ 10△ 1 0.01 0.5□ 1袋△</td> <td>1本○ 75□ 101□ 20○ 10○ 70□ 50△ 20△ 3△ 1□ 3□ 1 20 35△ 1.2 0.5 0.1□ 10○ 20○ 25△ 0.5□ 10△ 1 0.2 0.01 0.5□ 1袋△</td> <td>1本○ 75□ 101□ 15○ 3□ 20△ 20△ 0.5□ 0.02 0.3□ 0.3△ 0.2 0.02 0.02 0.3□ 15 1 0.5 0.5 0.1□ 30○ 1.5 0.5△ 0.5 25△ 10△ 5△ 1.2 1.2 1.2 1.2 5</td> </tr> </table>														材料名および使用量(g)	1本○ 75□ 101□ 1.5□ 0.5□ 15△ 3△ 0.5△ 4 1 0.2 2 0.5 130	1本○ 75□ 101□ 0.6□ 20○ 15△ 15△ 4 1 0.2 0.02 0.02 1 0.5 120	1本○ 75□ 101□ 0.6□ 20○ 15△ 15△ 4 1 0.2 0.02 0.02 1 0.5 120	1本○ 65□ 5□ 2○ 10○ 5△ 0.3△ 1□ 7 5 1□ 83 20□ 20○ 0.5○ 15△ 3△ 5 20□ 15△ 9○ 2 120 1□ 3△ 5△ 3△ 1□ 2 1 0.5□ 0.5□ 0.5□ 0.01 4△ 5△ 0.1△ 0.5□ 1.6 0.8	1本○ 70□ 95□ 8○ 0.5△ 1.5□ 10 60□ 0.5○ 15△ 3△ 5 1 3 0.5 130 15○ 5○ 2○ 3△ 3△ 2△ 0.2△ 0.5□ 2□ 1 1 1 15 35△ 0.5□ 2 0.5 0.2□	1本○ 1袋□ (60/80/100) 45□ 5○ 20△ 15△ 10△ 0.03△ 40○ 1 0.8 0.02 0.02 15 0.5 0.5 70 10○ 20○ 25△ 0.1△ 0.5□ 10△ 1 0.01 0.5□ 1袋△	1本○ 75□ 101□ 20○ 10○ 70□ 50△ 20△ 3△ 1□ 3□ 1 20 35△ 1.2 0.5 0.1□ 10○ 20○ 25△ 0.5□ 10△ 1 0.2 0.01 0.5□ 1袋△	1本○ 75□ 101□ 15○ 3□ 20△ 20△ 0.5□ 0.02 0.3□ 0.3△ 0.2 0.02 0.02 0.3□ 15 1 0.5 0.5 0.1□ 30○ 1.5 0.5△ 0.5 25△ 10△ 5△ 1.2 1.2 1.2 1.2 5
材料名および使用量(g)	1本○ 75□ 101□ 1.5□ 0.5□ 15△ 3△ 0.5△ 4 1 0.2 2 0.5 130	1本○ 75□ 101□ 0.6□ 20○ 15△ 15△ 4 1 0.2 0.02 0.02 1 0.5 120	1本○ 75□ 101□ 0.6□ 20○ 15△ 15△ 4 1 0.2 0.02 0.02 1 0.5 120	1本○ 65□ 5□ 2○ 10○ 5△ 0.3△ 1□ 7 5 1□ 83 20□ 20○ 0.5○ 15△ 3△ 5 20□ 15△ 9○ 2 120 1□ 3△ 5△ 3△ 1□ 2 1 0.5□ 0.5□ 0.5□ 0.01 4△ 5△ 0.1△ 0.5□ 1.6 0.8	1本○ 70□ 95□ 8○ 0.5△ 1.5□ 10 60□ 0.5○ 15△ 3△ 5 1 3 0.5 130 15○ 5○ 2○ 3△ 3△ 2△ 0.2△ 0.5□ 2□ 1 1 1 15 35△ 0.5□ 2 0.5 0.2□	1本○ 1袋□ (60/80/100) 45□ 5○ 20△ 15△ 10△ 0.03△ 40○ 1 0.8 0.02 0.02 15 0.5 0.5 70 10○ 20○ 25△ 0.1△ 0.5□ 10△ 1 0.01 0.5□ 1袋△	1本○ 75□ 101□ 20○ 10○ 70□ 50△ 20△ 3△ 1□ 3□ 1 20 35△ 1.2 0.5 0.1□ 10○ 20○ 25△ 0.5□ 10△ 1 0.2 0.01 0.5□ 1袋△	1本○ 75□ 101□ 15○ 3□ 20△ 20△ 0.5□ 0.02 0.3□ 0.3△ 0.2 0.02 0.02 0.3□ 15 1 0.5 0.5 0.1□ 30○ 1.5 0.5△ 0.5 25△ 10△ 5△ 1.2 1.2 1.2 1.2 5																
連絡事項	<p>★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</p>																							

保護者署名( )

令和8年度5月 小学校食物アレルギーチェック用献立表

年 組 氏名( )

アレルゲン( )

日・曜	15日(金)	18日(月)	19日(火)	20日(水)	21日(木)	22日(金)	25日(月)	26日(火)	27日(水)	28日(木)	29日(金)
献立名	牛乳 豆ごはん みそ汁 がんもどきの含め煮 きやべつのそぼろ煮	牛乳 ガーリックライス 米粉マカロニの野菜スープ 豚肉のマリネ	牛乳 白飯 もずく汁 さけのからあげ たまねぎと厚揚げのトロトロ煮	★卵除去食対応日 牛乳 あぶたま丼 白飯 あぶたま丼の具 そうめん汁 もやしのあえもの	牛乳 白飯 豚汁 ごぼう天の甘辛煮 さやいんげんのごまあえ	牛乳 白飯 沢煮椀 高野豆腐の含め煮 ちりめんの甘辛煮	牛乳 白飯 平めんビーフンスープ じゃがいもの中華炒め 中華きゅうり	★卵除去食対応日 牛乳 白飯 すまし汁 いわしのフライ きやべつサラダ	牛乳 白飯 たまねぎのみそ汁 豚肉とちんげん菜の炒め煮 りんごかん	牛乳 白飯 五目スープ 鶏手羽元の煮物 アスパラガスサラダ	★卵除去食対応日 牛乳 牛丼 白飯 牛丼の具 かきたま汁 ちんげん菜の煮びたし
材料名および使用量(g)	牛乳 1本 精白米 50 もち米 20 グリーンピース 10 清酒 5 塩 0.8 水 83 豆腐(冷) 20 油あげ(冷) 0.5 わかめ(乾) 15 にんじん 3 葉ねぎ 10 みそ(赤) 10 けずりふし(だし用) 2 水 130 がんもどき(30・冷) 1 さとう(三温) 2 しょうゆ(濃) 2.4 みりん 0.4 水 20 きやべつ 30 鶏挽肉(粗) 10 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 でんぷん 0.5	牛乳 1本 精白米 70 にんにく 1.3 たまねぎ 15 清酒 2.5 塩 0.7 こしょう(白) 0.04 水 92 鶏肉(若5) 20 米粉マカロニ(星) 7 たまねぎ 40 にんじん 15 じゃがいも 15 パセリ(乾) 0.03 しょうゆ(淡) 2 ぶどう酒(白) 1 塩 0.6 こしょう(白) 0.02 ガーリック 0.02 鶏手羽元(だし用) 10 にんじん(だし用) 0.5 ベーリーフ 0.03 水 120 豚肉(スライス) 30 しょうが 0.6 清酒 0.6 たまねぎ 15 にんじん 5 サラダ油 0.5 しょうゆ(濃) 2 酢 2 さとう(三温) 1	牛乳 1本 精白米 75 水 101 もずく(冷) 10 豆腐(冷) 20 にんじん 15 葉ねぎ 3 干し椎茸(スライス) 0.5 麦みそ 9 けずりふし(だし用) 2 水 120 さけ(角・冷) 40 塩 0.5 こしょう 0.05 上新粉 8 てんぷら油 8 たまねぎ 20 厚揚げ(ミニ・冷) 15 しめじ 10 しょうゆ(淡) 2.7 みりん 2.2 でんぷん 0.6 水 5	牛乳 1本 精白米 80 水 108 鶏卵 20 油あげ(冷) 5 かまぼこ 5 たまねぎ 20 葉ねぎ 3 しょうゆ(淡) 2.5 さとう(三温) 1.5 みりん 0.5 花かつお 0.3 水 5 そうめん 10 えび(80~120・冷) 15 清酒 1 油あげ(冷) 5 にんじん 15 たまねぎ 10 葉ねぎ 3 しょうゆ(淡) 4 清酒 1 けずりふし(だし用) 2 こんぶ(だし用) 0.5 水 130 緑豆もやし 50 しょうゆ(淡) 2 酢 0.5 さとう(三温) 0.2 辛子 0.03	牛乳 1本 精白米 75 水 101 豚肉(スライス) 20 じゃがいも 20 緑豆もやし 15 にんじん 15 たけのこ(水煮) 10 つきこんにやく 10 ごぼう(さがき) 5 さとう(三温) 3 みそ(赤) 9 けずりふし(だし用) 1 煮干し(だし用) 0.5 水 120 ごぼう天(30) 1 さとう(三温) 1 しょうゆ(濃) 1 みりん 0.5 水 15 さやいんげん 10 きやべつ 20 すりごま 0.8 しょうゆ(淡) 1.2 酢 0.8 さとう(三温) 0.2	牛乳 1本 精白米 75 水 101 豚肉(細切) 20 ゆば(乾) 2 にんじん 15 たけのこ(水煮) 10 えのきだけ 10 みつば 3 しょうゆ(淡) 4 清酒 1 塩 0.2 しょうゆ(淡) 4 清酒 1 塩 0.4 水 120 高野豆腐(1/20) 5 鶏肉(若5) 10 たまねぎ 15 にんじん 5 サラダ油 0.5 しょうゆ(濃) 2 さとう(三温) 1.2 みりん 0.5 水 15 しらす干し 7 しょうが 0.1 いりごま 0.3 しょうゆ(濃) 0.7 さとう(三温) 0.7 みりん 0.7 さんしょう 0.01	牛乳 1本 精白米 75 水 101 平めんビーフン 10 鶏肉(若5) 20 たまねぎ 15 にんじん 15 えのきだけ 10 ちんげん菜 15 干し椎茸(スライス) 0.5 しょうが 0.3 サラダ油 1 しょうゆ(淡) 4 清酒 1 こんぶ(だし用) 0.5 水 130 こしょう(白) 0.02 ガーリック 0.02 煮干し(だし用) 1 こんぶ(だし用) 0.5 水 130 じゃがいも 35 豚肉(細切) 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) 0.5 清酒 0.5 きゅうり 30 ごま油 0.5 豆板醤 0.05 しょうゆ(濃) 1.5 酢 1.5 さとう(三温) 0.8	★卵除去食対応日 牛乳 1本 精白米 75 水 101 豆腐(冷) 20 わかめ(乾) 0.5 にんじん 15 えのきだけ 10 みつば 3 しょうゆ(淡) 4 清酒 1 塩 0.2 水 130 いわし(開・40・冷) 1枚 塩 0.3 こしょう(白) 0.04 ガーリック 0.02 さんしょう 0.02 小麦粉 5 鶏卵 3 水 3 パン粉 10 てんぷら油 6 きやべつ 30 酢 0.5 米油 0.5 塩 0.15 こしょう(白) 0.01	牛乳 1本 精白米 75 水 101 たまねぎ 25 油あげ(冷) 0.5 わかめ(乾) 0.5 にんじん 15 えのきだけ 10 みつば 3 しょうゆ(淡) 4 清酒 1 塩 0.2 水 130 豚肉(スライス) 10 ちんげん菜 30 にんじん 5 たけのこ(水煮) 5 しょうが 0.3 にんにく 0.2 ごま油 0.5 しょうゆ(濃) 1.5 清酒 0.5 鶏肉(手羽元) 1本 にんにく 0.4 しょうが 0.4 酢 4 しょうゆ(濃) 4 さとう(三温) 3 みりん 1.5 水 10 アスパラガス 20 きやべつ 15 ベーコン 3 米油 0.5 酢 0.5 塩 0.15 こしょう(白) 0.01	牛乳 1本 精白米 80 水 108 牛肉(スライス) 25 たまねぎ 45 糸こんにやく 10 サラダ油 0.5 しょうゆ(濃) 3 さとう(三温) 1.5 みりん 0.5 豆腐(冷) 25 にんじん 15 葉ねぎ 3 しょうゆ(淡) 5 *鶏卵 25 水 130 清酒 1 塩 0.2 こしょう(白) 0.02 ガーリック 0.02 ごま油 0.3 しょうゆ(淡) 1 けずりふし(だし用) 3 でんぷん 1 水 130 ちんげん菜 30 油あげ(冷) 5 にんじん 5 しょうゆ(淡) 1.5 みりん 0.5 けずりふし(だし用) 1 水 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 鶏卵を使用しない衣をつけ、最初に揚げる			★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