

令和8年度6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 ( )		アレルゲン ( )										
日・曜	1日(月)	2日(火)	3日(水)	4日(木)	5日(金)	8日(月)	9日(火)	10日(水)	11日(木)	12日(金)	13日(土)	14日(日)
献立名	牛乳 白飯 きやべつのみそ汁 豚肉のしょうが炒め うめえーQ	牛乳 白飯 八宝菜 パンサンスー	牛乳 ツナごはん すまし汁 厚揚げの炒め煮	牛乳 白飯 豚汁 鶏ごぼう	牛乳 ハヤシライス 白飯 ハッシュドビーフ ジャーマンポテト	★卵除去食対応日 牛乳 古代米ごはん かきたま汁 いかの甘辛煮 ゆばと野菜のあえもの	牛乳 白飯 ラーメン じゃこピーマン	牛乳 白飯 沢煮椀 さばの煮つけ もやしのあえもの	牛乳 白飯 中華スープ えびのケチャップかけ 中華きゅうり炒め			
材料名および使用量(g)	牛乳 1本○ 精白米 75□ 水 101□ きやべつ 22△ 油あげ(冷) 5□ わかめ(乾) 0.5□ にんじん 15△ 葉ねぎ 3△ みそ(赤) 10□ 水 2□ けずりふし(だし用) 130□ 豚肉(スライス) 35□ たまねぎ 10△ にんじん 5△ 葉ねぎ 3△ しょうが 0.5△ サラダ油 0.5□ しょうゆ(濃) 2.5□ さとう(三温) 1□ みりん 0.5□ きゅうり 30△ うめびしお 1.5△ 花かつお 0.5□ 酢 0.5□ さとう(三温) 0.3□	牛乳 1本○ 精白米 75□ 水 101□ 豚肉(スライス) 20□ いか(かのこ・冷) 15□ えび(80~120・冷) 15□ 清酒 1.5□ たまねぎ 40△ きやべつ 20△ 緑豆もやし 20△ にんじん 15△ わかめ(乾) 0.5□ 干し椎茸(スライス) 0.3△ にんにく 0.3△ ごま油 1□ しょうゆ(淡) 3□ 清酒 1□ 塩 0.2□ こしょう(白) 0.03□ 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△ にんにく(だし用) 0.2□ でんぶん 2□ 水 40□ はるさめ 5□ きゅうり 20△ にんじん 5△ しょうゆ(淡) 2.2□ 酢 0.8□ ごま油 0.3□ さとう(三温) 0.2□ 辛子 0.03□	牛乳 1本○ 精白米 70□ まぐろ油漬(フレッ) 20□ 油あげ(冷) 5□ にんじん 3△ しょうゆ(淡) 5□ みりん 3□ 塩 0.3□ 水 87□ ふ 1.5□ わかめ(乾) 0.5□ にんじん 15△ みつば 3△ 干し椎茸(スライス) 0.5△ しょうゆ(淡) 4□ 清酒 1□ 塩 0.2□ けずりふし(だし用) 2□ こんぶ(だし用) 0.5□ 水 130□ 厚揚げ(ミニ・冷) 30□ 豚肉(スライス) 10□ しょうが 0.3△ しょうゆ(濃) 1□ 清酒 0.5□ たけのこ(水煮) 3△ 葉ねぎ 3△ 干し椎茸(スライス) 0.3△ サラダ油 0.5□ しょうゆ(濃) 1.6□ さとう(三温) 1.2□ 清酒 0.5□ 水 10□	牛乳 1本○ 精白米 75□ 水 101□ 豚肉(スライス) 10□ 油あげ(冷) 5□ じゃがいも 20□ 緑豆もやし 15△ にんじん 15△ 豆腐(冷) 15△ にんにく 0.3△ サラダ油 1□ 小麦粉 6□ バター(調) 6□ トマトペースト 8△ ソース(ウスター) 4□ しょうゆ(濃) 2□ ぶどう酒(赤) 1□ 塩 0.02□ こしょう(白) 0.02□ パプリカパウダー 1□ 水 70□ じゃがいも 40□ ベーコン 5□ たまねぎ 15△ パセリ 0.5△ サラダ油 0.5□ 酢 1□ さとう(三温) 0.5□ 塩 0.15□ こしょう(白) 0.01□ ガーリック 0.01□	牛乳 1本○ 精白米 80□ 水 108□ 牛肉(細切) 25□ たまねぎ 70△ にんじん 20△ マツタケ(水煮) 15△ にんにく 0.3△ サラダ油 1□ 小麦粉 6□ バター(調) 6□ トマトペースト 8△ ソース(ウスター) 4□ しょうゆ(濃) 2□ ぶどう酒(赤) 1□ 塩 0.02□ こしょう(白) 0.02□ パプリカパウダー 1□ 水 70□ じゃがいも 40□ ベーコン 5□ たまねぎ 15△ パセリ 0.5△ サラダ油 0.5□ 酢 1□ さとう(三温) 0.5□ 塩 0.15□ こしょう(白) 0.01□ ガーリック 0.01□	牛乳 1本○ 精白米 72□ 古代米(黒米) 3□ 水 108□ 塩 0.6□ 鶏卵 25□ 豆腐(冷) 25□ にんじん 17△ 葉ねぎ 3△ しょうゆ(淡) 5□ 清酒 1□ 塩 0.2□ けずりふし(だし用) 3□ でんぶん 1□ 水 130□ いか(輪・冷) 50□ しょうゆ(濃) 2.7□ さとう(三温) 2.5□ みりん 0.5□ ゆば(乾) 2□ きやべつ 30△ にんじん 5△ しょうゆ(淡) 1.5□ さとう(三温) 0.2□ ★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	牛乳 1本○ 精白米 70□ 水 95□ 豚肉(細切) 15□ ゆば(乾) 2□ にんじん 15△ きやべつ 17△ 緑豆もやし 15△ 葉ねぎ 3△ しょうゆ(淡) 4□ 清酒 1□ 塩 0.4□ こしょう(白) 0.02□ けずりふし(だし用) 1□ ガーリック 0.02□ ごま油 0.3□ 水 120□ さば(50・冷) 1枚○ しょうが 1△ しょうゆ(濃) 0.5□ しょうが(だし用) 0.3△ にんにく(だし用) 130□ しらす干し 2□ ピーマン 15△ ごぼう(さがき) 10□ いりごま 0.5□ ごま油 0.5□ しょうゆ(濃) 1.5□ みりん 0.5□ さとう(三温) 0.5□	牛乳 1本○ 精白米 75□ 水 101□ 豚肉(細切) 15□ ゆば(乾) 2□ にんじん 15△ きやべつ 17△ 緑豆もやし 15△ えのきだけ 10△ みつば 3△ しょうゆ(淡) 4□ 清酒 1□ 塩 0.2□ こしょう(白) 0.02□ けずりふし(だし用) 1□ こんぶ(だし用) 0.5□ 水 120□ さば(50・冷) 1枚○ しょうが 1△ しょうゆ(濃) 0.5□ さとう(三温) 2.5□ みりん 0.5□ 水 130□ 水 20□ 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(細切) 15□ ゆば(乾) 2□ にんじん 15△ きやべつ 17△ 緑豆もやし 15△ えのきだけ 10△ みつば 3△ しょうゆ(淡) 4□ 清酒 1□ 塩 0.2□ こしょう(白) 0.02□ けずりふし(だし用) 1□ こんぶ(だし用) 0.5□ 水 120□ さば(50・冷) 1枚○ しょうが 1△ しょうゆ(濃) 0.5□ さとう(三温) 2.5□ みりん 0.5□ 水 130□ 水 20□ 緑豆もやし 50△ しょうゆ(濃) 1.5□ 酢 1.5□ さとう(三温) 0.8□			
連絡事項	<p>主な食材の内容配合表について</p> <p>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。</p> <div style="text-align: center;">  <p>食物アレルギー対応</p> </div>											

保護者署名 ( )

【様式7(学校→保護者→学校→校内周知)】

令和8年度6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	12日(金)	15日(月)	16日(火)	17日(水)	18日(木)	19日(金)	22日(月)	23日(火)	24日(水)	25日(木)	26日(金)	29日(月)	30日(火)
献立名	牛乳 白飯 米粉マカロニの野菜スープ 煮込みハンバーグ きやべつソテー	牛乳 白飯 はるさめスープ ホイコーロー みかんかん	★卵除去食対応日 牛乳 白飯 たまねぎのみそ汁 あじのフライ きやべつサラダ	牛乳 カレーライス 白飯 トマト入り夏野菜カレー もやしソテー	牛乳 とふめし わかめ汁 豚肉となすの煮物	牛乳 白飯 そうめん汁 豚肉の角煮 ゆぼと野菜のおかか煮	牛乳 白飯 いも団子汁 鶏肉の煮物 コーンソテー	牛乳 シシジュシー アーサー汁 にんじんしりしり 冷凍パイ	★卵除去食対応日 牛乳 白飯 はるさめの卵スープ 魚の夏野菜あんかけ メルルーサのからあげ 夏野菜あんかけ	牛乳 白飯 五目スープ 豚キムチ りんごかん	牛乳 もずく丼 白飯 もずく丼の具 とうがんのみそ汁 きんぴら	牛乳 ロールパン ひじきスパゲティ ズッキーニのソテー	牛乳 白飯 そぼろ煮 きやべつ煮びたし
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	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 75	精白米 80	精白米 60	精白米 75	精白米 75	精白米 50	精白米 75	精白米 75	精白米 80	精白米 80	精白米 75
	水 101	水 101	水 101	水 108	水 15	水 101	水 101	水 20	水 101	水 101	水 101	水 108	水 101
	鶏肉(若5) 10	はるさめ 7	たまねぎ 25	トマト 20	さば缶 15	そうめん 10	いももち(冷) 25	豚肉(短冊・小) 20	もち米 20	鶏卵 20	えび(80~120冷) 15	もずく(冷) 10	豚挽肉 30
	米粉マカロニ(量) 7	鶏肉(若5) 20	油あげ(冷) 5	鶏肉(若10) 30	油あげ(冷) 3	油あげ(冷) 5	厚揚げ(ミニ・冷) 20	こんぶ(糸) 1	はるさめ 2	清酒 1	清酒 1	豚挽肉 20	ひじき 1
	たまねぎ 30	きゅうり 15	わかめ(乾) 0.5	たまねぎ 40	ごぼう(さががき) 3	たまねぎ 20	にんじん 22	にんじん 10	たまねぎ 20	豆腐(冷) 20	豆腐(冷) 20	鶏肉(若5) 20	じゃがいも 80
	にんじん 15	にんじん 10	にんじん 15	にんじん 20	にんじん 3	にんじん 20	にんじん 15	にんじん 0.5	きやべつ 20	きやべつ 20	にんじん 17	油あげ(冷) 5	にんじん 25
	じゃがいも 15	干し椎茸(スライス) 0.5	葉ねぎ 3	なす 15	しょうゆ(濃) 4	しょうゆ(濃) 4	ごぼう(さががき) 10	サラダ油 1	サラダ油 1	ホールコーン(市) 10	にんじん 10	ホールコーン(市) 10	たまねぎ 40
	トマト 10	しょうゆ(淡) 4	みそ(赤) 10	ズッキーニ 10	しょうゆ(淡) 2	しょうゆ(淡) 4	葉ねぎ 3	しょうゆ(淡) 4	みりん 2	干し椎茸(スライス) 0.5	たけのこ(水煮) 5	ピーマン 2	にんじん 20
	パセリ(乾) 0.03	清酒 1	水 130	しょうが 0.5	みりん 1	みりん 1	しょうゆ(淡) 1	みりん 2	みりん 2	サラダ油 0.5	葉ねぎ 3	しょうが 0.1	にんにく 0.5
	しょうゆ(淡) 2	塩 0.2	水 130	にんにく 0.3	水 74	水 74	清酒 1	しょうゆ(濃) 1	しょうゆ(濃) 1	しょうゆ(濃) 0.2	しょうゆ(淡) 0.5	オリブ油 1	さとう(三温) 3.5
	ぶどう酒(白) 1	こしょう(白) 0.02	あじ(開・冷) 1枚	サラダ油 1	わかめ(乾) 0.6	わかめ(乾) 0.6	こんぶ(だし用) 0.5	塩 0.2	塩 0.2	清酒 1	しょうゆ(淡) 4	しょうゆ(淡) 4	しょうゆ(淡) 5
	塩 0.6	ガーリック 0.02	塩 0.4	小麦粉 6	鶏肉(若5) 20	鶏肉(若5) 20	水 130	水 81	水 0.7	塩 0.7	清酒 1	さとう(三温) 1.5	ぶどう酒(白) 1
	こしょう(白) 0.02	こしょう(白) 0.02	こしょう(白) 0.05	バター(調) 6	豚肉(角) 50	豚肉(角) 50	水 120	水 120	塩 0.5	しょうゆ(淡) 0.5	塩 0.2	みりん 1	さとう(三温) 1
	ガーリック 0.02	こんぶ(だし用) 0.5	ガーリック 0.03	カレー粉 0.9	緑豆もやし 15	葉ねぎ 2	鶏肉(若20) 50	ちくわ 10	ちくわ 10	こしょう(白) 0.02	こしょう(白) 0.02	清酒 1	塩 0.2
	鶏手羽先(だし用) 10	水 130	小麦粉 5	ソース(ウスター) 4	しょうゆ(淡) 4	しょうが 0.3	しょうが 0.5	豆腐(冷) 25	豆腐(冷) 25	ガーリック 0.02	ガーリック 0.02	ごま油 0.3	ごま油 0.3
	にんじん(だし用) 0.5	きやべつ 30	鶏卵 3	ケチャップ 4	清酒 1	みそ(赤) 4	しょうゆ(濃) 2	とうがん 25	とうがん 25	ごま油 0.3	ごま油 0.3	水 3	水 3
	たまねぎ(だし用) 0.5	豚肉(スライス) 15	水 5	しょうゆ(濃) 2	塩 0.2	さとう(三温) 2	さとう(三温) 1.5	しょうゆ(淡) 4	しょうゆ(淡) 4	鶏手羽先(だし用) 15	煮干し(だし用) 1	とうがん 22	とうがん 22
	ペーリーフ 0.03	ピーマン 3	パン粉 10	ぶどう酒(赤) 1	けずりぶし(だし用) 2	みりん 0.5	みりん 0.5	清酒 1	清酒 1	葉ねぎ(だし用) 1	こんぶ(だし用) 0.5	油あげ(冷) 5	油あげ(冷) 5
	水 120	にんにく 0.2	てんぷら油 8	塩 0.3	水 130	水 10	ホールコーン(冷) 30	塩 0.2	塩 0.2	にんじん(だし用) 0.5	にんじん(だし用) 0.3	わかめ(乾) 15	わかめ(乾) 15
ハンバーグ(冷) 1	ごま油 0.5	きやべつ 30	こしょう(白) 0.02	豚肉(スライス) 15	ゆぼ(乾) 2	にんじん 5	にんじん 5	水 130	しょうが(だし用) 0.3	しょうが(だし用) 0.3	はくさいキムチ 5	はくさいキムチ 5	
たまねぎ 7	豆板醤 0.1	しょうゆ(淡) 1.5	パブリカパウダー 0.02	なす 40	きやべつ 30	きやべつ 30	米油 0.5	水 130	にんにく(だし用) 0.2	にんにく(だし用) 0.2	豚肉(スライス) 20	豚肉(スライス) 20	
サラダ油 1	甜面醤(チリソース) 1.5	米油 0.8	水 70	にんじん 5	にんじん 5	にんじん 5	塩 0.1	水 130	水 130	水 130	緑豆もやし 15	緑豆もやし 15	
ケチャップ 8	しょうゆ(濃) 1	酢 0.8	緑豆もやし 40	にんじん 3	しょうゆ(淡) 1.8	しょうゆ(淡) 1.8	こしょう(白) 0.01	にんじん 25	水 120	水 120	にんじん 5	にんじん 5	
ぶどう酒(赤) 3	でんぷん 0.3	さとう(三温) 0.2	にら 5	サラダ油 0.5	みりん 0.5	みりん 0.5	ガーリック 0.01	サラダ油 0.8	メルルーサー(ロー・冷) 40	メルルーサー(ロー・冷) 40	にら 5	にら 5	
ソース(ウスター) 2	みかん果汁 25	みかん果汁 25	米油 0.5	しょうゆ(濃) 2	花かつお 0.5	花かつお 0.5	こしょう(白) 0.01	しょうゆ(淡) 1.5	塩 0.2	塩 0.2	ごま油 0.5	ごま油 0.5	
水 20	寒天(フレーク) 0.6	寒天(フレーク) 0.6	しょうゆ(淡) 0.8	さとう(三温) 1	さとう(三温) 1	さとう(三温) 1	こしょう(白) 0.01	塩 0.07	こしょう(白) 0.02	こしょう(白) 0.02	しょうゆ(濃) 1	しょうゆ(濃) 1	
きやべつ 30	さとう(上白) 5	さとう(上白) 5	こしょう(白) 0.01	みりん 0.5	みりん 0.5	みりん 0.5	こしょう(白) 0.01	こしょう(白) 0.01	上新粉 6	上新粉 6	清酒 0.5	清酒 0.5	
米油 0.5	水 25	水 25	ガーリック 0.01	でんぷん 0.5	でんぷん 0.5	でんぷん 0.5	ガーリック 0.01	こしょう(白) 0.01	てんぷら油 6	てんぷら油 6	塩 0.1	塩 0.1	
塩 0.2								塩 0.01	ズッキーニ 10	ズッキーニ 10	こしょう(白) 0.01	こしょう(白) 0.01	
こしょう(白) 0.01								こしょう(白) 0.01	ピーマン 5	ピーマン 5	りんご果汁 25	りんご果汁 25	
ガーリック 0.01								パインアップル(冷) 1袋	トマト 5	トマト 5	寒天(フレーク) 0.6	寒天(フレーク) 0.6	
									たまねぎ 25	たまねぎ 25	さとう(上白) 5	さとう(上白) 5	
									しょうゆ(濃) 2	しょうゆ(濃) 2	水 25	水 25	
									酢 1.5	酢 1.5			
									さとう(三温) 1	さとう(三温) 1			
									でんぷん 1	でんぷん 1			
									水 3	水 3			
連絡事項			★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				