

※必要事項を記入の上、6月16日(金)までに必ず学校に提出してください

※献立表を全て確認のうえ、該当するものに○印をつけてください  
(配合割合一覧表も確認ください)

小学校	年 組	なまえ	保護者確認氏名
-----	-----	-----	---------

今日は、除去食・欠食・自己除去が 全日牛乳を	あります ・ ありません 飲みます ・ 飲みません
---------------------------	------------------------------

アレルギー原因食物(アレルゲン)をご記入ください

月	火	水	木	金
3 ごはん みそしる たまねぎ 30 うすあげ 5 れいとうとうふ 30 わかめ 0.3 あおねぎ 5 けずりぶし(さば・いわし) 2.5 みそ 9 あげじゃがいもと ピーマンのいためもの 50 じゃがいも 3 ベーコン 5 しお 0.15 こしょう 0.01 ピーマン 5 つちしょうが 0.2 りょうりしゅ 0.2 こいくちしょうゆ 0.5 ひまわりあぶら 0.2 ぶどうまめ 20 だいず 2 さとう 1 こいくちしょうゆ 1 みりん 1 みそしる:さば、大豆 あげじゃがいもとピーマンのいためもの:豚肉 ぶどうまめ:大豆	4 コッペパン わふうスパゲティ ベーコン 10 にんにく 0.1 ごぼう 7 にんじん 15 たまねぎ 40 スパゲティ 30 あおねぎ 5 とりからスープ 2 こいくちしょうゆ 2.5 しお 0.2 こしょう 0.05 オリーブあぶら 0.3 ツナコーン ツナフレーク 15 たまねぎ 15 ホールコーン 10 しお 0.1 こしょう 0.01 うすくちしょうゆ 0.03 ひまわりあぶら 0.2 れいとうみかん 1.0 れいとうみかん 1.0	5 ごはん さつまいもスティック マーボー豆腐 ぶたミンチにく 20 つちしょうが 0.5 にんにく 0.1 にんじん 15 たまねぎ 50 れいとうとうふ 100 あおねぎ 5 さとう 0.05 こいくちしょうゆ 2 みそ 6.5 とりからスープ 1.5 こしょう 0.05 トウバンジャン 0.15 でんぷん 0.7 ひまわりあぶら 0.5 チンゲンサイの ソテー 20 キャベツ 15 チンゲンサイ 15 にんじん 3 しお 0.15 こしょう 0.01 ひまわりあぶら 0.2 こいくちしょうゆ 0.3	6 ごはん たなばたそうめん そうめん 7 とうがん 20 にんじん 5 かまぼこ(ほし) 10 わかめ 0.3 あおねぎ 5 だしこんぶ 0.5 けずりぶし(さば・いわし) 2 うすくちしょうゆ 3 しお 0.3 カリッとかきあげ だいずがすきになるかも! 5 にんじん 5 たまねぎ 15 かぼちゃ 10 クリームコーンかん 5 むきえだまめ 5 こめこ 7 でんぷん 5 しお 0.2 あげあぶら 11 ひじきふりかけ 1.5 ひじき 1.5 こなかつお 1.5 ごま 1 こいくちしょうゆ 2 みりん 1 さとう 0.8	7 しょくパン キャロットスープ ベーコン 7 にんじん 25 たまねぎ 30 じゃがいも 25 クリームコーン 10 しろいんげんまめ 10 ぎゅうにゅう 15 なまクリーム 2 パセリ 0.5 とりからスープ 6 しお 0.5 こしょう 0.05 ひまわりあぶら 0.3 ローストチキン どりにく 40 しお 0.2 こしょう 0.05 たまねぎ 15 さとう 0.5 さとう 1 こいくちしょうゆ 0.3 ひまわりあぶら 0.2 キャベツのソテー 35 キャベツ 3 にんじん 3 しお 0.2 こしょう 0.01 こいくちしょうゆ 0.3 ひまわりあぶら 0.2
10 ごはん じゃがいももちのおつゆ にんじん 10 たまねぎ 30 いとかまぼこ 10 じゃがいももち 35 えのきたけ 5 あおねぎ 5 けずりぶし(さば・いわし) 2 こいくちしょうゆ 1.8 うすくちしょうゆ 1.8 しお 0.25 ししゃも 20 なすのいためもの ぎゅうにく 10 なす 30 にんじん 3 さとう 1 こいくちしょうゆ 2 りょうりしゅ 0.5 みりん 1 ひまわりあぶら 0.2 じゃがいももちのおつゆ:さば なすのいためもの:牛肉	11 しょくパン やさしいため ぶたにく 15 つちしょうが 0.5 たまねぎ 40 ほししいたけ 0.5 たけのこ 10 にんじん 20 キャベツ 55 ピーマン 7 かまぼこ(なるど) 8 とりからスープ 2 さとう 0.5 こいくちしょうゆ 3.5 しお 0.3 こしょう 0.05 りょうりしゅ 1 ひまわりあぶら 0.5 しゅうまい しゅうまい 2.0 こめず 0.7 こいくちしょうゆ 1.5 みかんゼリー 1.0 みかんゼリー 1.0	12 くらまいごはん ふくじんづけ チキンカレー どりにく 20 つちしょうが 0.5 にんにく 0.2 たまねぎ 55 にんじん 15 じゃがいも 50 カレーこ 0.8 ひまわりあぶら 3.2 はいせんこむぎこ 6 ウスターソース 2 のうこうソース 2 トマトケチャップ 2 こいくちしょうゆ 1.5 とりからスープ 5 チャツネ 5 オニオンペースト 5 りんごピューレ 2 あかワイン 1 さとう 0.1 しお 0.4 こしょう 0.05 ひまわりあぶら 0.5 コーンソテー 10 ホールコーン 20 チンゲンサイ 15 しお 0.15 こしょう 0.02 こいくちしょうゆ 0.3 ひまわりあぶら 0.2	13 ごはん かきたまじる にんじん 10 たまねぎ 25 いとかまぼこ 10 たまご 20 あおねぎ 5 けずりぶし(さば・いわし) 3 こいくちしょうゆ 1.8 うすくちしょうゆ 1.8 しお 0.25 でんぷん 0.5 こぎつねどん ぶたミンチにく 7 りょうりしゅ 1 うすあげ 10 にんじん 10 あおねぎ 3 けずりぶし(さば・いわし) 0.15 ひまわりあぶら 0.1 さとう 2.5 こいくちしょうゆ 3 でんぷん 0.2 キャベツの こんぶあえ 30 キャベツ 1 ごま 1 しおこんぶ 1 うすくちしょうゆ 0.2 かきたまじる:卵、さば こぎつねどん:さば、豚肉、大豆 キャベツのこんぶあえ:ごま	14 うずまきパン レタススープ ベーコン 10 にんじん 10 たまねぎ 30 レタス 25 とりからスープ 3 とんこつスープ 5 こいくちしょうゆ 3 しお 0.4 こしょう 0.02 ホキの カラフルソース 40 ホキ 0.3 りょうりしゅ 4.0 しお 0.3 でんぷん 8 あげあぶら 5 パプリカ(あか) 3 パプリカ(き) 3 たまねぎ 10 さとう 2 こめず 3.5 うすくちしょうゆ 2 オリーブあぶら 0.5 えだまめ 20 えだまめ
18 ごはん ミニフィッシュ ぶたじゃが 20 たまねぎ 55 にんじん 20 じゃがいも 60 つきこんにゃく 20 むきえだまめ 5 さとう 3 こいくちしょうゆ 6 りょうりしゅ 1 ひまわりあぶら 0.3 にんじんシリシリ 20 ツナフレーク 12 うすくちしょうゆ 0.5 りょうりしゅ 1 しお 0.1 こしょう 0.01 ひまわりあぶら 0.2 ぶたじゃが:豚肉、大豆	19 コッペパン スパゲティ ナポリタン ベーコン 5 カットウイナー 7 にんにく 0.1 たまねぎ 45 ピーマン 7 マッシュルーム 3 スパゲティ 25 トマトホールかん 15 とりからスープ 1.5 トマトケチャップ 15 さとう 0.3 しお 0.3 こしょう 0.05 オリーブあぶら 0.3 キャベツの カレーソテー 35 にんじん 3 カレーこ 0.05 しお 0.15 こいくちしょうゆ 0.5 ひまわりあぶら 0.2 れいとうみかん 1.0 れいとうみかん 1.0			

今月の炊き込みごはん

「くらまいごはん」(12日)	
こめ	75g
くらまい	2.1g



調理場で除去可能な今月の献立	
7日	キャロットスープの 牛乳・生クリーム
13日	かきたま汁の卵

- ★アレルギー情報は、特定原材料28品目の有無を記載しています。
- ★ちりめんじゃこ・こしらす等の小魚や魚、わかめ、ひじき、もずく等の海藻類は、えび・かにが混ざる漁法で採取しています。
- ★揚げ油はなたね油で、複数回使用します。
- ★10日のししゃもには魚卵が入っています。

献立内容を確認し、すべての口欄に下記の  
とおり赤色で記号を記入してください

○	食べる	「通常食」
■	教室で除去	「自分で除去」
△	調理場で除去	「除去食」
×	食べない	「欠食」

教室で除去する場合、除去する食材名を○で囲み、食材名の前に✓をつけてください。

(例) ✓ かまぼこ

弁当を持参する日は、枠内に大きく赤色で「持参」と記入してください。

(例)

18	×	コッペパン	担任確認
		持参	

7大アレルゲンを色分けしています

- 卵
- 乳
- えび
- 小麦

※枚方市では、上記以外の7大アレルゲンであるそば、落花生、かきの使用はありません。  
※しょうゆには原材料に小麦、大豆が含まれていますが、これについては記載していません。