

※必要事項を記入の上、2月15日(水)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)

Table with 4 columns: 小学校, 年組, なまえ, 保護者確認氏名

Table with 2 columns: 今月は、除去食・欠食・自己除去が, あります・ありません / 全日牛乳を, 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

Month header table with columns: 月, 火, 水, 木, 金

調理場で除去可能な今月の献立
9日 かきたま汁の卵
20日 米粉のクリームスープの牛乳・生クリーム

- ★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・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・かにか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。
★15日のししゃもには魚卵がはいっています。

Water column menu items: ごはん, 1, ぶたじゃが, にびたし, うすあげ, はくさい, こまつな, にんじん, じゃがいも, けずりぶし(さばいわし), みりん, うすくちしょうゆ, さとう, こいくちしょうゆ, りょうりしゅ, ひまわりあぶら, いためたくあん, たくあん, きりぼしだいこん, ごま, うすくちしょうゆ, さとう, ひまわりあぶら

ぶたじゃが: 豚肉、大豆
にびたし: さば、大豆
いためたくあん: 小麦、ごま

Water column menu items: 2, すしごはん, ひなあられ, すましじる, にんじん, かまぼこ(もも), どうふ, わかめ, ゆば, えのきたけ, みつば, だしこんぶ, けずりぶし(さばいわし), うすくちしょうゆ, こいくちしょうゆ, しお, さわらの, さいきょうやき, [さわらのさいきょう揚げ], ちらしずしのぐ, うすあげ, にんじん, れんこん, こやどうふ(すしよう), ほししいたけ, けずりぶし(さばいわし), うすくちしょうゆ, さとう, こいくちしょうゆ, りょうりしゅ

すしごはん: 小麦
すましじる: さば、大豆
さわらのさいきょうやき: 大豆
ちらしずしのぐ: さば、大豆

Water column menu items: 3, しょうパン, いちごジャム, わふうスパゲティ, ひじきサラダ, ベーコン, ツナフレーク, にんにく, キヤベツ, にんじん, ホールコーン, たまねぎ, ひじき, スパゲティ, あおねぎ, こいくちしょうゆ, とりがらスープ, さとう, こいくちしょうゆ, こめず, しお, ほししいたけ, こしょう, こしょう, ひまわりあぶら, ひまわりあぶら, ひまわりあぶら

しょうパン: 小麦、乳
わふうスパゲティ: 小麦、鶏肉、豚肉

Menu item 6: わかめごはん, みそしる, たまねぎ, うすあげ, れいとうどうふ, あおねぎ, けずりぶし(さばいわし), みそ, なののはなの, かきあげ, たまねぎ, れんこん, なののはな, にんじん, こめこ, てんぶん, しお, あげあぶら, ぶどうまめ, だいず, さとう, こいくちしょうゆ, みりん

みそしる: さば、大豆
ぶどうまめ: 大豆

Menu item 7: コッペパン, ホイコウロウ, ぶたにく, つちしょうが, にんじん, たまねぎ, たけのこ, ほししいたけ, キヤベツ, みそ, こいくちしょうゆ, りょうりしゅ, テンメンジャン, オイスターソース, しお, こしょう, てんぶん, ひまわりあぶら, ごまあぶら, ビーフンの, いためたくあん, やきぶた, にんじん, ビーフン, こまつな, さとう, こいくちしょうゆ, ひまわりあぶら, フルーツポンチ, みかんのかんづめ, パイナップルのかんづめ, さんしよくゼリー

コッペパン: 小麦、乳
ホイコウロウ: 豚肉、大豆、ごま
ビーフンのいためたくあん: 豚肉
フルーツポンチ: りんご

Menu item 8: げんまいごはん, ふくじんづけ, ビーフカレー, ぎゅうにく, つちしょうが, にんにく, たまねぎ, にんじん, じゃがいも, カレーこ, ひまわりあぶら, はいせんこおぎこ, オニオンペースト, ウスターソース, のうこうソース, トマトケチャップ, チャツネ, こいくちしょうゆ, あかワイン, りんごピューレ, とりがらスープ, さとう, しお, こしょう, ひまわりあぶら

ビーフカレー: 小麦、りんご、牛肉、鶏肉

Menu item 9: ごはん, かきたまじる, にんじん, たまねぎ, いとかまぼこ, たまご, あおねぎ, けずりぶし(さばいわし), こいくちしょうゆ, うすくちしょうゆ, しお, てんぶん, やきざかな(ほつけ), ほつけ, クープイリチ, やきぶた, にんじん, たけのこ, いとこんやく, ほそぎりこんぶ, さとう, こいくちしょうゆ, りょうりしゅ, ひまわりあぶら

かきたまじる: 卵、さば
クープイリチ: 豚肉

Menu item 10: パーカーパン, どうもろこし, スープ, ベーコン, たまねぎ, クリームコーン, ホールコーン, パセリ, とりがらスープ, しお, こしょう, ひまわりあぶら, コロッケ, コロッケ, あげあぶら, キヤベツの, カレーソテー, キヤベツ, にんじん, カレーこ, しお, こいくちしょうゆ, ひまわりあぶら

パーカーパン: 小麦、乳
どうもろこしスープ: 鶏肉、豚肉
コロッケ: 小麦、豚肉、大豆

Menu item 13: ごはん, さつまいもスティック, マーボーどうふ, ぶたミンチにく, つちしょうが, にんにく, にんじん, たまねぎ, れいとうどうふ, あおねぎ, しお, さとう, こいくちしょうゆ, みそ, とりがらスープ, こしょう, トウバンジャン, てんぶん, ひまわりあぶら, ツナとにんじんの, サラダ, にんじん, ツナフレーク, むきえだまめ, しお, こしょう, さとう, こいくちしょうゆ, レモンかじゅう, オリーブあぶら

マーボーどうふ: 鶏肉、豚肉、大豆
ツナとにんじんのサラダ: 大豆

Menu item 14: コッペパン, かたぬきチーズ, やきそば, ぶたにく, たまねぎ, にんじん, キヤベツ, いら, ちゅうかかんめん, のうこうソース, ウスターソース, こいくちしょうゆ, しお, こしょう, ひまわりあぶら, いかのあまから, いか, りょうりしゅ, こいくちしょうゆ, みりん, りょうりしゅ, さとう, てんぶん

コッペパン: 小麦、乳
やきそば: 小麦、豚肉、大豆
いかのあまから: いか
かたぬきチーズ: 乳

Menu item 15: ごはん, だんごじる, たまねぎ, にんじん, うすあげ, しらたまだんご, もやし, あおねぎ, けずりぶし(さばいわし), みそ, ししゃも, ししゃも, ごぼうきんぴら, ぎゅうにく, ごぼう, つきこんにやく, にんじん, さとう, こいくちしょうゆ, みりん, りょうりしゅ, ひまわりあぶら

だんごじる: さば、大豆
ごぼうきんぴら: 牛肉

Menu item 16: せきはん, ごましお, おいまい, すましじる, にんじん, かまぼこ(いわい), れいとうどうふ, わかめ, ゆば, えのきたけ, みつば, だしこんぶ, けずりぶし(さばいわし), うすくちしょうゆ, こいくちしょうゆ, しお, とりにくの, からあげ, とりにく, つちしょうが, にんにく, こいくちしょうゆ, りょうりしゅ, てんぶん, あげあぶら, みかんゼリー, みかんゼリー

おいまいすましじる: さば、大豆
とりにくのからあげ: 鶏肉
ごましお: ごま

今月の炊き込みごはん
「すしごはん」(2日)
こめ 70g
あわせず 18g
「わかめごはん」(6日)
こめ 80g
たきこみわかめ 2.3g
「げんまいごはん」(8日)
こめ 65g
げんまい 10g
「せきはん」(16日)
もちごめ 53g
うるちまい 23g
かんそうあずき 4g

Menu item 20: コッペパン, こめこの, クリームスープ, ベーコン, にんじん, たまねぎ, じゃがいも, マッシュルーム, ぎゅうにゅう, なまクリーム, とりがらスープ, しお, こしょう, こめこ, ひまわりあぶら, ミートビーنز, ぶたミンチにく, たまねぎ, きんときまめ, トマトケチャップ, ウスターソース, さとう, しお, こしょう, ひまわりあぶら, キヤベツのソテー, キヤベツ, にんじん, しお, こしょう, こいくちしょうゆ, ひまわりあぶら

コッペパン: 小麦、乳
こめこのクリームスープ: 乳、鶏肉、豚肉
ミートビーنز: 豚肉

7大アレルゲンを色分けしています
卵 (Yellow)
乳 (Blue)
えび (Green)
小麦 (Red)
※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、かへ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。

Menu item 22: ごはん, ミニフィッシュ, タットリタン, とりにく, にんにく, りょうりしゅ, たまねぎ, にんじん, じゃがいも, ひどくちあつあげ, むきえだまめ, とりがらスープ, こいくちしょうゆ, さとう, みりん, コチュジャン, ひまわりあぶら, はるさめとはるキャベツの, さっぱりあえ, ポンレスハム, にんじん, はるキャベツ, りよくとはるさめ, しお, こしょう, さとう, こいくちしょうゆ, レモンかじゅう, オリーブあぶら

タットリタン: 鶏肉、大豆
はるさめとはるキャベツのさっぱりあえ: 豚肉

Menu item 23: ごはん, みそしる, たまねぎ, うすあげ, どうふ, わかめ, あおねぎ, けずりぶし(さばいわし), ぶたスタミナどん, ぶたにく, つちしょうが, にんにく, たまねぎ, いら, いとこんにやく, さとう, こいくちしょうゆ, しお, こしょう, コチュジャン, りょうりしゅ, ひまわりあぶら

みそしる: さば、大豆
ぶたスタミナどん: 豚肉、大豆

献立内容を確認しすべての口欄に下記の
と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 X コッペパン 持参