

※必要事項を記入の上、3月13日(月)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 columns: 小学校, 年組, なまえ, 保護者確認氏名

Summary table for allergen status: 今月は、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

Month header table: 月, 火, 水, 木, 金

調理場で除去可能な今月の献立
25日 米粉のクリームスープの牛乳・生クリーム
26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・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・かき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。
★24日のわかさぎには魚卵が入っていることがあります。

Main menu grid with 17 columns (17-28) and 4 rows of food items and allergen information.

今月の炊き込みごはん
「わかめごはん」(14日)
こめ 80g
たきこみわかめ 2.3g

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」

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)

