

※必要事項を記入の上、12月12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 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: 月, 火, 水, 木, 金

調理場で除去可能な今月の献立
18日 お好み揚げの桜えび
25日 キャロットスープの牛乳・生クリーム
27日 みそおでんのうずら卵

★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。
★19日のししやもには魚卵がはいっています。

11 水 ごはん
メニュー: ぞうに、ぶりのてりやき、とりにく、きんときになんじん、さといも、りょうりしゅ、だいこん、つちしょうが、しらたまだんご、さとう、ほうれんそう、こいくちしょうゆ、だしこんぶ、りょうりしゅ、みりん、けずりぶし(さば・いわし)、でんぶん、みそ、しろみそ、くろまめ、くろまめ、さとう、こいくちしょうゆ

12 木 こくとうパン
メニュー: はくさいと、とりにく、とりにくごのスープ、とりにく、はくさい、にんじん、ほししいたけ、あおねぎ、とりがらスープ、とんこつスープ、こいくちしょうゆ、しお、こしょう、あげごぼうの、ごまだれ、ごぼう、でんぶん、あげあぶら、みりん、さとう、こいくちしょうゆ、ごま、ツナとにんじんの、あまずあえ、にんじん、ツナフレーク、ひじき、さとう、こめず、こいくちしょうゆ、みりん

13 金 わかめごはん
メニュー: うどん、とりにく、かまぼこ、きんときになんじん、だいこん、うどん、あおねぎ、けずりぶし(さば・いわし)、だしこんぶ、うすくちしょうゆ、みりん、りょうりしゅ、しお、はくさいの、いためもの、やきぶた、にんじん、はくさい、こまつな、しお、こしょう、こいくちしょうゆ、ひまわりあぶら、たづくり、ごまめ(かたくいわし)、さとう、こいくちしょうゆ、みりん、りょうりしゅ、こめず

16 水 しょうパン、スライスチーズ
メニュー: ボークビーンズ、ぶたにく、ベーコン、しろいんげんまめ、たまねぎ、にんじん、じゃがいも、トマトホールかん、とりがらスープ、トマトケチャップ、ウスターソース、あかワイン、さとう、しお、こしょう、ひまわりあぶら、ライスソテー、げんまい、ローズハム、たまねぎ、にんじん、ホールコーン、しお、こしょう、うすくちしょうゆ、ひまわりあぶら

17 水 ごはん
メニュー: とりすき、たまねぎ、とうふ、えのきたけ、いとごんにやく、はくさい、しろねぎ、さとう、こいくちしょうゆ、りょうりしゅ、みりん、ひまわりあぶら、れんこんの、ごまずあえ、うすあげ、れんこん、にんじん、ほししいたけ、ごま、さとう、うすくちしょうゆ、みりん、こめず、しお、ごまあぶら、りんご

18 水 コッペパン
メニュー: わかめスープ、やきぶた、にんじん、たまねぎ、りょうりしゅ、わかめ、あおねぎ、とりがらスープ、とんこつスープ、こいくちしょうゆ、しお、こしょう、おこのみあげ、さくらえび、ちくわ、キャベツ、べにしょうが、あおねぎ、こめこ、でんぶん、あおさこ、しお、こしょう、あげあぶら、こぶくろソース、もやし、いためもの、もやし、にんじん、さとう、こいくちしょうゆ、しお、こしょう、ひまわりあぶら

19 水 ごはん
メニュー: ぶたじる、ぶたにく、にんじん、じゃがいも、とうふ、もやし、あおねぎ、みそ、けずりぶし(さば・いわし)、ししやも、ししやも、だいこんのもの、うすあげ、だいこん、けずりぶし(さば・いわし)、こいくちしょうゆ

20 金 げんまいごはん、ふくじんづけ
メニュー: ふゆやさいの、チキンカレー、とりがらスープ、あかワイン、さとう、しお、こしょう、ひまわりあぶら、にんじん、だいこん、れんこん、じゃがいも、カレーこ、ひまわりあぶら、ばいせんごむぎこ、オニオンペースト、チャツネ、トマトケチャップ、ウスターソース、のうこうソース、こいくちしょうゆ、りんごピューレ

23 水 コッペパン
メニュー: タイピーエン、ぶたにく、にんじん、はくさい、ちくわ、ほししいたけ、りょうりしゅ、あおねぎ、とりがらスープ、とんこつスープ、りょうりしゅ、みりん、こいくちしょうゆ、しお、こしょう、ごぼうソテー、ごぼう、にんじん、ささみフレーク、たまねぎ、ごま、さとう、こいくちしょうゆ、ひまわりあぶら、あずきもち、しらたまだんご、あずき(だいなごん)、さとう、しお

24 水 ごはん
メニュー: すましじる、ぶたにく、かまぼこ、れいとうとうふ、わかめ、ゆば、えのきたけ、あおねぎ、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、ホキのみそだれ、ホキ、りょうりしゅ、しお、でんぶん、あげあぶら、さとう、しろみそ、みそ、りょうりしゅ、みりん、こいくちしょうゆ、にんじん、みりん、うすくちしょうゆ、りょうりしゅ、さとう、けずりぶし(さば・いわし)

25 水 コッペパン
メニュー: キャロットスープ、ベーコン、にんじん、たまねぎ、じゃがいも、クリームコーン、しろいんげんまめ、ぎゅうにゅう、なまクリーム、パセリ、とりがらスープ、しお、こしょう、ひまわりあぶら、チキンハンバーグ、てりやきソース、チキンハンバーグ、つちしょうが、さとう、こいくちしょうゆ、みりん、りょうりしゅ、でんぶん、こしょう

26 水 ごはん
メニュー: やさいたっぷり、ラーメン、あつあげの、チリソース、やきぶた、にんにく、にんじん、ホールコーン、チンゲンサイ、もやし、かまぼこ(なると)、あおねぎ、ちゅうかめん、とりがらスープ、とんこつスープ、こいくちしょうゆ、しお、こしょう、あつあげの、ひとくちあつあげ、たまねぎ、あおねぎ、トマトケチャップ、うすくちしょうゆ、トウバンジャン、ひまわりあぶら、たかなふりかけ、たかなづけ、にんじん、ちりめんじゃこ、こなかつお、ごま、こいくちしょうゆ、さとう、ひまわりあぶら

27 金 ごはん
メニュー: みそおでん、ぶたにく、にんじん、ちくわ、だいこん、いたごんにやく、さとう、こいくちしょうゆ、あつあげ、うずらたまご、さとう、こいくちしょうゆ、けずりぶし(さば・いわし)、みそ、さとう、こいくちしょうゆ、けずりぶし(さば・いわし)、はるさめとキャベツの、さっぱりあえ、ボンレスハム、にんじん、キャベツ、りょうりしゅ、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

30 水 うずまきパン
メニュー: ふゆやさいの、スープ、ベーコン、カットウインナー、にんじん、たまねぎ、だいこん、はくさい、とりがらスープ、こいくちしょうゆ、うすくちしょうゆ、しお、こしょう、ひまわりあぶら、くじらにくの、ノルウェーふう、くじらにく、つちしょうが、こいくちしょうゆ、でんぶん、あげあぶら、トマトケチャップ、ウスターソース、さとう、キャベツのソテー、キャベツ、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

31 水 ごはん
メニュー: どうふチゲ、ぶたにく、はくさい、はくさいキムチ、れいとうとうふ、しろねぎ、とりがらスープ、とんこつスープ、しお、りょうりしゅ、みりん、こいくちしょうゆ、コチュジャン、チャーハンの、やきぶた、にんじん、たまねぎ、たけのこ、ほししいたけ、あおねぎ、とりがらスープ、さとう、こいくちしょうゆ、しお、こしょう、ひまわりあぶら、だいずのさっぱりサラダ、だいず、ホールコーン、むきえだまめ、ちくわ、にんじん、ひじき、うすくちしょうゆ、みりん、こめず、ゆずかじゅう、さとう、ひまわりあぶら、ノンエッグマヨネーズ

7大アレルギー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大アレルギーであるそば、落花生、かへの使用はありません。
※ししやもには原材料に小麦、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。

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 X コッペパン 持参

今月の炊き込みごはん
「わかめごはん」(13日)
こめ 80g
たきこみわかめ 2.3g
「げんまいごはん」(20日)
こめ 65g
げんまい 10g