

※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)

小学校 年組 なまえ 保護者確認氏名

今月は、除去食・欠食・自己除去が  
全日牛乳を

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

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。

1 ごはん  
ぶたじゃが ぶたにく 20 たまねぎ 55 にんじん 20 じゃがいも 60 つきこんにやく 20 ぶきえだまめ 5 さとう 3 こいくちしょうゆ 6 りょうりしゆ 1 ひまわりあぶら 0.3

2 すしごはん ひなあられ  
すましじる 10 にんじん 10 かまぼこ(もも) 10 どうふ 30 わかめ 0.3 ゆば 0.4 えのきたけ 3 みつば 3 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 2 こいくちしょうゆ 1 しお 0.2

3 しゃぶパン いちごジャム  
わふうスパゲティ 10 ベーコン 10 にんにく 0.1 たまねぎ 50 スパゲティ 30 あおねぎ 5 とりがらスープ 2 こいくちしょうゆ 2.5 しお 0.2 こしょう 0.05 ひまわりあぶら 0.3

6 わかめごはん  
みそしる 30 たまねぎ 5 うすあげ 5 れいどうとうふ 30 あおねぎ 5 けずりぶし(さば・いわし) 2.5 みそ 9

7 コッペパン  
ホイコウロウ 20 ぶたにく 0.3 つちしょうが 15 にんじん 40 たまねぎ 10 たけのこ 5 ほししいたけ 0.5 キヤベツ 2 こいくちしょうゆ 2 りょうりしゆ 1 テンメンジャン 1.5 オイスターソース 1 しお 0.2 こしょう 0.05 てんぷん 0.5 ひまわりあぶら 0.5 ごまあぶら 0.2

8 げんまいごはん ふくじんづけ  
ビーフカレー 25 ぎゅうにく 0.5 つちしょうが 0.1 にんにく 0.1 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 はいせんこおぎこ 6 オニオンペースト 5 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 チャツネ 4 こいくちしょうゆ 1.5 あかワイン 1 りんごピューレ 2 とりがらスープ 2 さとう 0.1

9 ごはん  
かきたまじる 10 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 てんぷん 0.5

10 パーカーパン  
どうもろこし 10 スープ 10 たまねぎ 40 クリームコーン 45 ホールコーン 5 パセリ 0.5 とりがらスープ 3 しお 0.4 こしょう 0.02 ひまわりあぶら 0.3

13 ごはん さつまいもスティック  
マーボーどうふ 20 ぶたミンチにく 0.5 つちしょうが 0.1 にんにく 0.1 にんじん 15 たまねぎ 50 れいどうとうふ 100 あおねぎ 5 しお 0.05 さとう 0.5 こいくちしょうゆ 2 みそ 6.5 とりがらスープ 1.5 こしょう 0.05 トウバンジャン 0.15 てんぷん 0.7 ひまわりあぶら 0.5

14 コッペパン かたぬきチーズ  
やきそば 20 ぶたにく 20 たまねぎ 40 にんじん 10 じゃがいも 55 いら 5 のうこうソース 8 ウスターソース 3 こいくちしょうゆ 0.7 しお 0.2 こしょう 0.05 ひまわりあぶら 0.3

15 ごはん  
だんごじる 20 たまねぎ 5 にんじん 5 うすあげ 5 しらたまだんご 30 もやし 15 あおねぎ 5 けずりぶし(さば・いわし) 2.5 みそ 9

16 せきはん ごましお  
おいわいすましじる 10 にんじん 10 かまぼこ(いわい) 7 れいどうとうふ 30 わかめ 0.3 ゆば 0.4 えのきたけ 3 みつば 3 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 2 こいくちしょうゆ 1 しお 0.2

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

20 コッペパン  
こめこのクリームスープ 10 ベーコン 10 にんにく 15 たまねぎ 50 じゃがいも 30 マッシュルーム 5 ぎゅうにく 20 なまクリーム 2 とりがらスープ 3 しお 0.5 こしょう 0.05 こめこ 3 ひまわりあぶら 0.3

7大アレルゲンを色分けしています  
卵 (黄色)  
乳 (青)  
えび (緑)  
小麦 (赤)  
※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。

22 ごはん ミニフィッシュ  
タツリタン 20 とりにく 0.2 にんにく 0.5 りょうりしゆ 0.05 たまねぎ 50 にんじん 20 じゃがいも 50 ひどくちあつあげ 25 わきえだまめ 3 とりがらスープ 2 こいくちしょうゆ 5 さとう 2 みりん 1 コチュジャン 0.7 ひまわりあぶら 0.5

23 ごはん  
みそしる 30 たまねぎ 5 うすあげ 5 わかめ 0.3 あおねぎ 5 けずりぶし(さば・いわし) 2.5 ぶたスタミナどん 20 ぶたにく 0.1 つちしょうが 0.1 にんにく 0.1 たまねぎ 30 いら 5 いとこんにやく 10 さとう 1 こいくちしょうゆ 2.5 しお 0.1 こしょう 0.02

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