

※必要事項を記入の上、1月17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)

Header table with columns: 小学校, 年組, なまえ, 保護者確認氏名

Table for allergy status: 今月は、除去食・欠食・自己除去が... あります・ありません

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 (7日, 15日, 19日, 21日, 27日)

★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。
★28日のわかさぎには、魚卵が入っていることがあります。

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** 持参

1 ごはん いらだいず (Menu items: かすじる, とり, にんじん, etc.)

2 アップルパン (Menu items: じゃがいももち, キムチスープ, etc.)

5 ごはん (Menu items: ホカホカ, ちゃんこ, 揚げごぼう, etc.)

6 しゃくパン (Menu items: ハッシュドポーク, ハムポテト, etc.)

7 ごはん ミニフィッシュ (Menu items: みそおでん, にびたし, etc.)

8 かやくごはん (Menu items: たまねぎのおつゆ, こいくちしょうゆ, etc.)

9 しゃくパン (Menu items: レンズまめのジンジャースープ, トマトホールかん, etc.)

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。

13 くろまいごはん ふくじんづけ (Menu items: ポークカレー, しょう, etc.)

14 コッペパン (Menu items: オニオンスープ, でんぶん, etc.)

15 ごはん (Menu items: かきたまじる, ぶりだいこん, etc.)

16 わかめごはん (Menu items: あんかけうどん, じゃこいり, etc.)

19 パーカーパン (Menu items: じゃがいものポタージュ, チキンハンバーグ, etc.)

20 ごはん (Menu items: みそしる, やきざな(ほっけ), etc.)

21 コッペパン (Menu items: うすらたまごいり, あげしゅうまい, etc.)

22 ごはん (Menu items: いそに, はるさめとキャベツの, etc.)

今月の炊き込みごはん
「かやくごはん」(8日)
こめ 65g
いたけ 1.9g うすあげ 1.5g
にんじん 2.9g ごぼう 2.9g
たけのこ 7.8g こんにやく 2.9g
しょうゆ、みずあめ、かつおだし、
こんぶだし、みりん、さとう、しお、す
「くろまいごはん」(13日)
こめ 75g
くろまい 2.1g
「わかめごはん」(16日)
こめ 80g
たきこみわかめ 2.3g

26 ごはん こくとうビーンズ (Menu items: マーボーだいこん, れんこんの, etc.)

27 コッペパン (Menu items: はくさいと, とりだんごのスープ, etc.)

28 ごはん (Menu items: ごじる, わかさぎの, etc.)

29 コッペパン かたぬきチーズ (Menu items: カレーうどん, きりぼしだいこんの, etc.)