

令和6年1月
食物アレルギー確認用予定献立表

牛乳・パン
は配らないでください

※表裏4か所記入してください

年 組 名前

Table with columns for date (10日, 11日, 12日), dish name, food name, and allergen. Lists various dishes like 精白米, 牛乳, 豚肉, etc.

Table with columns for date (15日, 16日, 17日), dish name, food name, and allergen. Lists dishes like ごはん, ぎゅうにゅう, さわらのつけ.

Table with columns: 日, 食品名, 原材料名, アレルゲン表示, 同一製造ライン, 同一工場内, 特記事項. Lists ingredients like 塩蔵広島菜, 砂糖, 食塩.

令和6年1月
食物アレルギー確認用予定献立表

牛乳・パン
は配らないでください

年 組 名前

Table with columns for date (18日, 19日, 22日), dish name, food name, and allergen. Lists dishes like コッペパン, ぎゅうにゅう, じゃがいものそばろに.

Table with columns for date (23日, 24日, 25日), dish name, food name, and allergen. Lists dishes like ごはん, ぎゅうにゅう, すきやきふう.

Table with columns: 日, 食品名, 原材料名, アレルゲン表示, 同一製造ライン, 同一工場内, 特記事項. Lists ingredients like ちりめんじゃこ, 鶏卵, 生乳.

令和6年1月
食物アレルギー確認用予定献立表

牛乳・パン
は配らないでください

年 組 名 前

26日(金)			29日(月)			30日(火)		
献立名	食品名	アレルゲン	献立名	食品名	アレルゲン	献立名	食品名	アレルゲン
ごはん	精白米		ごはん	精白米		だいこんピラフ	精白米	
ぎゅうにゅう	牛乳	乳	ぎゅうにゅう	牛乳	乳		ベーコン	豚肉
みぞれなべ	豚肉	豚肉	みそしる	冷凍豆腐	大豆		玉ねぎ	
	はくさい			きざみ揚げ	大豆		なたね油	
	にんじん			はくさい			大根	
	大根おろし			にんじん			にんじん	
	みずな			えのき茸			うすくちしょうゆ	小麦・大豆
	しめじ			青ねぎ			塩	
	塩			赤味噌	大豆		こしょう	
	うすくちしょうゆ	小麦・大豆		煮干し			チキンピイオン	鶏肉
	削り節	さば		水		ぎゅうにゅう	牛乳	乳
	水		いもに	牛肉	牛肉	チキンポトフ	鶏肉	鶏肉
さばのソースに	さば	さば		酒			じゃがいも	
	土しょうが			こいくちしょうゆ	小麦・大豆		キャベツ	
	ウスターソース			焼き竹輪			玉ねぎ	
	さとう			里芋			にんじん	
	こいくちしょうゆ	小麦・大豆		大根			塩	
	酒			にんじん			こしょう	
	水			白ねぎ			うすくちしょうゆ	小麦・大豆
				板こんにゃく			酒	
				なたね油			削り節	さば
				さとう			水	
				みりん		みかんかんてん	みかん果汁	
				こいくちしょうゆ	小麦・大豆		粉寒天	
				削り節	さば		さとう	
				水			水	
			てづくりふりかけ	ひじき(乾)				
				こいくちしょうゆ	小麦・大豆			
				さとう				
				みりん				
				削り節	さば			
				水				
				赤しそ粉末				
				白ごま	ごま			

31日(水)		
献立名	食品名	アレルゲン
ちゅうかどん		
(ごはん)	精白米	
(く)	豚肉	豚肉
	こいくちしょうゆ	小麦・大豆
	酒	
	なると	
	はくさい	
	玉ねぎ	
	にんじん	
	たけのこ(水煮)	
	青ねぎ	
	干し椎茸	
	なたね油	
	塩	
	こしょう	
	うすくちしょうゆ	小麦・大豆
	チキンピイオン	鶏肉
	澱粉	
	水	
ぎゅうにゅう	牛乳	乳
●うずらたまご	うずら卵	卵
とりにくのあまずに	鶏肉	鶏肉
	酢	
	こいくちしょうゆ	小麦・大豆
	さとう	
	水	

日	食品名	原材料名	アレルゲン表示	同一製造ライン	同一工場内	特記事項
26	さば	サバ	さば	小麦いかごま さけ・大豆		

令和6年1月
食物アレルギー確認用予定献立表

【アレルギー対応に関するお知らせ】
卵、乳、小麦の一部の除去食を実施しています。
1月については以下のとおりです。
●・・・卵を除去した給食実施日
24日(水) かきたまじる
31日(水) うずら卵と鶏肉の甘酢煮
▲■・・・乳・小麦を除去した給食実施日
25日(木) かぶのクリーム煮

*食物アレルギーなどで加工品の原材料配合表が必要な方は、学校にお問い合わせください。

*フライ油は2~3回使いまわしをします。
1月は以下の順番で使います。
①揚げパン(11日)
②春菊とさつまいものかき揚げ(18日)
③ヒレとんかつ(22日) 廃油

*給食で「そば・落花生(ピーナッツ)・えび・かに・アーモンド・カシューナッツ・くるみ・あわび・いくら・キウイフルーツ・バナナ・まつたけ・やまいも」は、そのものでの提供や加工品に含まれることはありません。

*給食で使用する「海藻類・小魚類」は、えび・かに・いかなど、の海産物が混ざる漁法で採取していますので、付着している可能性があります。

*筒切りの魚は、まれに卵が残ることがあります。

【献立チェックの方法】

- 献立表2枚のうち、1枚は家庭で保管、1枚は学校に提出してください。
- チェックはボールペンなど目立つペンで、2枚とも同じようにしてください。
(コピーをしますので、蛍光ペン等を使用しないでください)
- 献立表の表裏3か所に学年・クラス・名前を書いてください。
- 対象となる献立がない場合は「今月はありません」と書いてください。
- 給食で提供される牛乳・パンを欠食申請していて食べない場合は、献立表上部の表裏3か所を○で囲んでください。
(両方の場合は牛乳・パンどちらも○で囲う)
- 該当する献立名、食品名のどちらも○で囲んで、除去食・欠食・代替持参・自分で取り除くいずれかを、以下を参考に記入してください。

(除)・・・除去食
(欠)・・・欠食
(代)・・・欠食で代替食を持参するとき
(自)・・・自分で該当する食品をクラスで取り除くとき

※食品の使用頻度により、業者選定をその都度行っていますので、配合表は年間・学期・月ごとに分かれています。
月の配合表については、それぞれの紙面に記載しておりますが、これ以外の年間・学期の配合表については、こちらの二次元コードからご確認ください。

※献立の材料は天候などの影響により、やむを得ず変更することがありますので、ご了承ください。

