

令和8年7月分
食物アレルギー確認用予定献立表

牛乳
は配らないでください

年 組 名前

13日(月)			14日(火)			15日(水)			16日(木)		
献立名	食品名	アレルギー	献立名	食品名	アレルギー	献立名	食品名	アレルギー	献立名	食品名	アレルギー
ごはん	精白米		ごはん	精白米		ごはん	精白米		コッペパン	コッペパン	小麦・乳
ぎゅうにゅう	牛乳	乳	ぎゅうにゅう	牛乳	乳	ぎゅうにゅう	牛乳	乳	ぎゅうにゅう	牛乳	乳
わかめじる	わかめ(塩)		なつやさいのこめこカレーライス	豚肉	豚肉	■みそラーメン	豚肉	豚肉	とうがんのスープ	鶏肉	鶏肉
	じゃがいも			じゃがいも			チャンボン麺	小麦		とうがん	
	にんじん			玉ねぎ			キャベツ			チンゲンサイ	
	えのき茸			なたね油			にんじん			にんじん	
	青ねぎ			玉ねぎ			ホールコーン			玉ねぎ	
	塩			にんじん			青ねぎ			塩	
	うすくちしょうゆ	小麦・大豆		なす			にんにく			こしょう	
	だし昆布			ズッキーニ			なたね油			うすくちしょうゆ	小麦・大豆
	削り節	さば		にんにく			鶏豚ガラスープ	鶏肉・豚肉		かたくり粉	
	水			土しよが			赤味噌	大豆		だし昆布	
あつあけのオイスターソースいため	絹厚揚げ	大豆		塩			こいくちしょうゆ	小麦・大豆		削り節	さば
	豚肉	豚肉		なたね油			さとう			水	
	小松菜			カレー粉(マイルド)			塩		かつおのノルウェーふう	かつお角切り(冷)	
	玉ねぎ			カレー粉			こしょう			酒	
	にんじん			クミン			水			かたくり粉	
	なたね油			ローリエ			ごま油	ごま		米粉	
	こいくちしょうゆ	小麦・大豆		ポークパイオン	豚肉	とりにくとだいずのしょうゆに	鶏肉	鶏肉		フライ油(なたね油)	
	酒			トマトケチャップ			大豆(乾)	大豆		トマトケチャップ	
	さとう			ウスターソース			こいくちしょうゆ	小麦・大豆		ウスターソース	
	オイスターソース			こいくちしょうゆ	小麦・大豆		さとう			さとう	
	かたくり粉			りんご果汁	りんご		酒			水	
				米粉			水		セレクトデザート	日向夏ゼリー	
				水					↓	ノンアレルギープリン	
				切り干し大根(乾)					えらんだデザート	ミニシュークリーム	小麦・卵・乳 大豆・ゼラチン
			きりぼしだいごんのサラダ	にんじん					()		
				うすくちしょうゆ	小麦・大豆						
				酢							
				水							
				ごまドレッシング	ごま・大豆						

【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。当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	▲・・・乳を除去した給食実施日	■・・・小麦を除去した給食実施日	▲●・・・乳・小麦を除去した給食実施日
1日(水) トマトとレタスのたまごスープ	該当なし	7日(火) たなぼたにゅうめん 15日(水) みそラーメン	9日(木) かぼちゃクリームスープ

*給食で使用する「海藻類・小魚類」は、えび・かに・いか・たこ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・丸ごとの魚は、まれに卵が残ることがあります。
*フライ油は2~4回使いまわしをします。当月は以下の順番で使います。
①米粉じゃこじゃがかり揚げ (6日)
②米粉揚げぎょうざ (10日)
③かつおのノルウェー風 (16日) 廃油

※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。

※7月16日実施のセレクトデザートですが、あらかじめお子様に選んでいただいているので、お子様が選んだデザートを、えらんだデザート()の中にご記入ください。

【献立チェックの方法】
(1) 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。
(2) 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、蛍光ペン等は使用しないでください)
(3) 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。
(4) 該当する献立名、食品名のどちらも○で囲んで、除去食・欠食・代替食のいずれかを、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)