

※必要事項を記入の上、7月13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)

Table with 4 columns: 小学校, 年組, なまえ, 保護者確認氏名

Summary table: 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: 月, 火, 水, 木, 金

調理場で除去可能な今月の献立: 7日 夏野菜のかき揚げの桜えび, 12日 関東煮のうずら卵, 27日 南瓜スープの牛乳・生クリーム, 29日 五目スープの卵

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)

★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日のししゃもには魚卵がはいっています。

Main menu grid (Days 5-9): Includes items like ごはん, コッペパン, ミニフィッシュ, and their ingredient lists.

Main menu grid (Days 12-16): Includes items like ごはん, コッペパン, アップルパン, げんまいごはん, and their ingredient lists.

今月の炊き込みごはん: 「げんまいごはん」(16日) 10g, 「わかめごはん」(28日) 80g

献立内容を確認し、すべての口欄に下記の... 赤色で記号を記入してください. Legend for symbols: ○ (食べる), ■ (教室で除去), △ (調理場で除去), × (食べない)

Main menu grid (Days 20-30): Includes items like ごはん, しゃくパン, わかめごはん, and their ingredient lists.