

※必要事項を記入の上、12月12日(月)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

Table with 2 columns: 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

月 火 水 木 金

調理場で除去可能な今月の献立  
19日 お好み揚げの桜えび  
26日 キャロットスープの牛乳・生クリーム  
30日 みそおでんのうずら卵

- ★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。
- ★20日のししゃもには魚卵がはいっています。

11 水 ごはん  
メニュー: ぞうに、ぶりのてりやき、くらまめ、さとう、こいくちしょうゆ

12 木 ごはん  
メニュー: そぼろに、にびたし、うすあげ、はくさい、ほうれんそう

13 金 ごくとうパン  
メニュー: はくさいと、あげごぼろの、ごまだれ、ごぼう、てんぷん

16 わかめごはん  
メニュー: うどん、とりにく、かまぼこ、きんときんにんじん

17 しょくパン  
メニュー: ポークビーンズ、ライスソテー、げんまい、ロースハム

18 ごはん  
メニュー: とりすき、れんこんの、ごますあえ、うすあげ、れんこん

19 コッペパン  
メニュー: わかめスープ、でんぶん、あおさこ、にんじん

20 ごはん  
メニュー: ぶたじる、ししゃも、にんじん、だいこんのもの

23 げんまいごはん  
メニュー: ふゆやさいの、チキンカレー、とりがらスープ

24 コッペパン  
メニュー: タイピーエン、ごぼうソテー、ぶたにく、ごぼう

25 ごはん  
メニュー: すましじる、さとう、しろみそ、にんじん

26 コッペパン  
メニュー: キャロットスープ、こいくちしょうゆ、みりん

27 ごはん  
メニュー: やさいたっぷり、あつあげの、ラーメン、チリソース

30 ごはん  
メニュー: みそおでん、はるさめとキャベツの、さっぱりあえ、ぶたにく

31 うずまきパン  
メニュー: ふゆやさいの、スープ、くじらにくの、ノルウエーふう

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)

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」

今月の炊き込みごはん  
「わかめごはん」(16日)  
こめ 80g  
たきこみわかめ 2.3g  
「げんまいごはん」(23日)  
こめ 65g  
げんまい 10g