

※必要事項を記入の上、5月15日(金)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

今日は、除去食・欠食が **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

Main menu table with columns for days of the week (月, 火, 水, 木, 金) and specific days (1-30). Each day includes a meal name, ingredients, and allergen information.

調理場で除去可能な今月の献立
9日 もずくのかき揚げの桜えび
12日 関東煮のうずら卵
18日 いんげん豆のクリームスープの牛乳・生クリーム
24日 卵とコーンのスープの卵
29日 親子煮の卵

(記入例)
10日 コップパン
アレルギー情報: 卵, 乳, えび, 小麦

献立内容を確認し、すべての口欄に下記のとおりの赤色で記号を記入してください
○ 食べる 「通常食」
△ 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
「げんまいごはん」(2日)
こめ 65g
げんまい 10g
「わかめごはん」(9日)
こめ 80g
たきこみわかめ 2.3g

8大アレルゲンを色分けしています
卵 (黄色)
乳 (赤色)
えび (緑色)
小麦 (青色)

★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。★17日のししゃもには、魚卵が入っています。