

※必要事項を記入の上、6月17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

Form with two main sections: '今日は、除去食・欠食が' and 'アレルギー原因食物(アレルゲン)をご記入ください'

Month headers: 月, 火, 水, 木, 金

Main menu grid containing 10 columns of daily meal plans (e.g., ごはん, じゃがいも, じゃがいももち) with ingredient lists and allergen information.

Main menu grid containing 4 columns of daily meal plans (e.g., ごはん, わかめごはん, コッペパン, ごはん) with ingredient lists and allergen information.

Legend for menu symbols: 〇 (食べる), △ (調理場で除去), × (食べない). Includes instructions for '欠食' and '持参'.

Example of '持参' (bring your own) with a table showing ingredients like ハッシュドビーフ and their quantities.

Table of '調理場で除去可能な今月の献立' (Menu items that can be removed in the kitchen this month): 7日 夏野菜のかき揚げの桜えび, 8日 キャロットスープの牛乳・生クリーム, 15日 卵とコーンのスープの卵.

Table of '8大アレルゲンを色分けしています' (Color-coding for 8 major allergens): 卵 (yellow), 乳 (blue), えび (green), 小麦 (red).

★14日のきびなごには、魚卵が入っていることがあります。

※枚方市では、上記以外の8大アレルゲンである、そば、落花生、かに、くるみの使用はありません。 ※しょうゆには原材料に小麦、大豆が含まれていますが、これについては記載していません。