食物アレルギー対応確認用献立表

Bブロック

枚方市教育委員会枚方市学校給食会

※必要事項を記入の上、<u>10月17日(金)</u>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

小学校 年 組 なまえ 保護者確認氏名

(配合割合一覧表も確認ください) アレルギー原因食物(アレルゲン)をご記入ください ありません あります・ 今月は、除去食・欠食が 火 水 木 金 担任確認 コッペパン ごはん ミニコッペパン 担任確認 ごはん 担任確認 担任確認 5 6 今月の炊き込みごはん ぎゅうにゅう ぎゅうにゅう ぎゅうにゅう ぎゅうにゅう タイピーエン ぶたにく にんじん たまねぎ ほしいたけ もやし ちくわ りょくとうはるさめ あぶわず きりぼしだいこんと ささみのあまずあえ にんじん 5 ささみフレーク 12 きりぼしだいこん 2.5 <u>あげごほうの</u>
っ <u>ごまだれ</u>
5 [ごぼう] サムゲタン とりにく さとう うすくちしょうゆ トウバンジャン <u> きゅうきゅう</u> カレー(防災食) 「わかめごはん」(10日) てんぷん あげあぶら みりん さとう こいくちしょうゆ ごま ひまわりあぶら そのまま食べられる防災 食です。お米も入ったも あおねぎ つちしょうが にんにく とりがらスープ さとう こめず こいくちしょうゆ みりん 3 こめ ので、食物アレルギー特 定原材料28品目を使 たきこみわかめ 2.3g りょくとうはるさめ あおねぎ とりがらスープ とんこつスープ りょうりしゅ みりん こいくちしょうゆ しお こしょう みそ 9 うすくちしょうゆ 0.1 用していません。 さとう こいくちしょうゆ みりん りょうりしゅ りょうりじゅ こいくちしょうゆ うすくちしょうゆ しお 「げんまいごはん」(14日) **□** りんごのかんづめ りんごのかんづめ 45 TX 総力L こめ 65g しょう | こしょう | ひまわりあぶら さとううすくちしょうゆみりん <u>あつあげの</u> チリソ げんまい I Og チリソース ひとくちあつあげ 35 たまねぎ 10 あおねぎ 2 トマトケチャップ 10 コッペパン:小麦、乳 タイピーエン:鶏肉、豚肉 ミニコッペパン:小麦、乳 ごじる:さば、大豆 サムゲタン:鶏肉 あつあげのチリソース:大豆 あげごぼうのごまだれ:ごま きりぼしだいこんとささみのあまずあえ:鶏肉 じゃこいりきんぴら:ごま こうやどうふのふくめに:さば、大豆 りんごのかんづめ:りんご もやしのいためもの:豚肉 げんまいごはん わかめごはん コッペパン ごはん コッペパン 10 13 14 ぎゅうにゅう ぎゅうにゅう ぎゅうにゅう ぎゅうにゅう ぎゅうにゅう じゃがいももちの エコおつゆ にんじん たまねぎ いとかまほこ ほそぎがいももち あおねぎ けずりぶしくばいわし こいくちしょうゆ うすくちしょうゆ しお はくさいの いためもの 10 やきぶた 20 にんじん 5 はくさい とうにゅうごまいり たんたんめん ぶたミンチにく チキンカレー とりにく] <u>カスレ</u> 「カットウインナー かまぼこ(もみじ) 7 キャベツ 30 チンゲンサイ 10 にんじん 5 けがいぶし(はいいわし) 0.5 みりん 1 うすくちしょうゆ 2 さとう 0.3 つちしょうが にんじん たまねぎ とりにくベーコンたまねぎ たまねぎ 25 しろいんげんまめ 12 にんにく 0.1 ひまわりあぶら ぶたミンチに たまねぎ にんじん もやし チンゲンサイ 10 だいこんのにもの 10 うすあげ 0.5 だいこん 35 けが3は(さば・いわし) にんにく 0.1 トマトホールかん 10 しお 0.2 こしょう 0.02 とりがらスープ 1 | ナンケンサイの いためもの ロースハム にんじん キャベツ チンゲンサイ こいくちしょうゆ しお こまつな しお こしょう こいくちしょうゆ じゃがいも 55 ひとくちごぼうてん 15 けずりぶし(さば・いわし) 2 さとう こいくちしょうゆ かぶ カリフラワー さとう こいくちしょうゆ ひまわりあぶら とうにゅう みそ ひまわりあぶら ぎゅうにゅう なまクリーム とりがらスー ひまわりあぶら ひまわりあぶらりょうりしゅ 0.3 <u>かりかりくろまめ</u> 0.5 [かりかりくろまめ 1コ 3 | だいがくいも | さつまいも 40 0.5 あげあぶら 5 0.15 さとう 4.4 0.1 こいくちしょうゆ 0.6] コーンソテー 「にんじん ホールコーン チンゲンサイ しお のっこうソース トマトケチャック こいくちしょうゆ とりがらスープ チャツネ オニオンベースト りかりプレン もかワイン さとう しお こしょう こめこ ひまわりあぶら 15 ひまわりあぶら 0.1 こじょう しお こしょう こいくちしょうゆ 0.3 ひまわりあぶら 0.2 そぼろに:さば、豚肉 コッペパン:小麦、乳 じゃがいももちのエコおつゆ:さば チキンカレー:小麦、りんご、鶏肉 コッペパン:小麦、乳 にびたし:さば だいこんのにもの:さば、大豆 ふゆやさいのこめこクリームスープ:乳、鶏肉、豚肉 とうにゅうごまいりたんたんめん:小麦、鶏肉、豚肉、大豆、ごま チンゲンさいのいためもの:豚肉 はくさいのいためもの:豚肉 かりかりくろまめ:大豆 カスレ:鶏肉、豚肉 ふくじんづけ:大豆 担任確認 担任確認 担任確認 担任確認 ごはん うずまきパン コッペパン ごはん ごはん 19 20 ぎゅうにゅう ぎゅうにゅう ぎゅうにゅう ぎゅうにゅう ぎゅうにゅう こぶくろソース ふゆやさいなべ ぶたにく うすあげ れいとうとうふ にんじん だいこん はくさい はくさいの
がンすあえ
はくさい
テンゲンサイ
にんじん
まのきたけ
けがりぶしくはばいわし みそしる たまねぎ だいこん うすあげ れいとうとうふ みそしる たまねぎ うすあげ さつまいも <u>たまごとコーンの</u> スープ | あおねぎ <u>ボトフ</u>ン のわれさ オイスターソース 2 こいくちしょうゆ 1 みりん 1 でんぶん 0.2 ひまわりあぶら 0.3 ペットウル カットウル たまねぎ じゃぶ バビリ 5 こまつなの 「とりにく マッシュルーム 2 トマトホールかん 2 トマトケチャップ 2 ウスターソース 2 さとう たまねぎ とりにへ にんじん たまねぎ クリームコーン クリームコーンかん ホールコーン でまいため やきぶた こまつな はくさい ごさ 0.3 5 2.5 わかめ あおねぎ けずりぶし(さば・いわし) わかめ あおねぎ にほし(いわし) かぶ パセリ とりがらスープ 3 ひまわりの〜 とんこつスープ 2.5 こいくちしょうゆ 1 キャベツのソテー しお 0.4 こしょう 0.03 にんじん 3 しお 0.2 こしょう 0.03 アナマウ 0.3 フしょう 0.03 りょくとうはるさめ 5 ほうれんそう 5 けずりぶし(さば・いわし) 2.5 りょうりしゅ 1 みりん 0.5 こいくちしょうゆ 3.5 うすくちしょうゆ みりん さとう こめず ゆすかじゅう 5 <u>ちゅうかおこわ</u> 25 もちごめ 0.5 やきぶた 3.5 たけのこ ごま さとう こいくちしょうゆ ひまわりあぶら みそ たまご パセリ たこあげ たくらえび たこ キャベツ あおねぎ べいしょうが とりがらスープ いわしのからあげ いわしのフィレ 3 にんじん ほししいたけ こいくちしょうゆ ごまあぶら りょうりしゅ とりがらスーフ いわしのフィレ でんぷん あっちしょうが さとう さとう みりん こいくちしょうゆ でんぷん <u>あつあげの</u>
<u>オイスターソースいため</u>
[ひとくちあつあげ 35 あおのりこ こめこ でんぷん しお たまねぎにんにく あげあぶら うずまきパン:小麦、乳 たまごとコーンのスープ: 卵、鶏肉 あつあげげのオイスターソースいため: 大豆 ちゅうかおこわ: 鶏肉、豚肉、ごま みそしる:さば、大豆 ふゆやさいなべ:さば、豚肉、大豆 コッペパン:小麦、乳 みそしる:大豆 たこあげ:えび ちくぜんに:さば、鶏肉 ポトフ:鶏肉、豚肉 はくさいのポンずあえ:さば こまつなのごまいため: 豚肉、ごま チキンハンバーグ:鶏肉 担任確認 担任確認 ごはん 担任確認 アップルパン ごはん ギルうにゅう 今月使用する枚方産の農産物

ほうれん草・青ねぎ 小松菜・チンゲン菜を 使用する予定です。



きゅ	つにゆつ		きゅうにゅう	
ぶたじゃか ぶたになぎ にんさいも でもないしゃ でとう さいうりしゅ ひまわりあぶら	にんじんシリシ にんじん にんじん シナフレーク ウォイラリしゅ しお 3 こしょう 6 ひまわりあぶ おはぎ	20 12 19 0.5 0.1	Simple Simple	
ぶたじゃが:豚肉			アップルパン:小麦、乳、りんご うずらたまごいりはっぽうさい:卵、鶏肉、豚肉 れんこんのちゅうかあえ:豚肉、ごま	

C V / V C V	, ,			
たまねぎのおつゆ	たまねぎ	10		
とりにく 5	にんじん	3		
りょうりしゅ 0.5	しいたけ	2		
にんじん 10	あおねぎ	- 1		
たまねぎ 40	ひまわりあぶら			
いとかまぼこ 10	とりがらスープ			
ほうれんそう 5	こいくちしょうり			
けずりぶし(さば・いわし) 3	りょうりしゅ	0.5		
こいくちしょうゆ 1.8	みりん	0.5		
うすくちしょうゆ 1.8	オイスターソー			
しお 0.25	カレーこ てんぷん	0.1		
□ ウマウマ!!さばの	[(No.	0.2		
カレーあんぶっかけ	いためたくあん			
「 さば ************************************	「たくあん	7		
つちしょうが ヿ	きりぼしだいこん			
こいくちしょうゆ 2	ごま	1.5		
カレーこ 0.1	うずくちしょうり			
てんぷん 10	さとう	0.4		
あげあぶら 5	ひまわりあぶら	0.3		
たまねぎのおつゆ:さば、鶏肉				
ウマウマ!!さばのカレーあんぶっかけ:さば、鶏肉				
) 1) 1 ; C (0.0) // D (0.0) // 1) · C (0.0) // (10.0)				

ě					`/		担任	电码
	28		Ua	1				
	20		ぎゅ	うにゅ	bう			
4			C .y	7.0				
)	<u> </u>				ほうれ	しんそう	<u>の</u>	
1			ロガノフ		-	<u>. , y:</u>	テー	
1		うにく		20	にんし			5
		バく		0.1		レコーン		20
2		うりし	Φ	Ţ		しんそう		15
5		ねぎ		60		プあぶ	6	0.2
.1		じん		15	しおし	-		0.1
5		シュル		3	こしょ	うちしょう	· w	0.02
		うにゅ		20	[-4./	50よ	γ.ν	0.3
3		クリー		2 2 5	1 かき			
		がらス		-] <u>かき</u> かき			12
1	l liá		` ′	0.4	L ~ C			
	l lži			0.03				
	2 80			3				
ı		わりま	5335	0.3				
,								
1								
ı								
3								
1	しょくパン	ノ: 小 ラ	善. 到.					
				At nto	State J	<i>4= 4</i> \		
	ビーフス	run	ノノ・孔	、十四、	两内、7	シフナン		

調理場で除去可能な今月の献立		
13日	冬野菜の米粉クリームスープの	
	牛乳・生クリーム	
17日	たこあげの桜えび	
18日	卵とコーンのスープの卵	
26日	うずら卵入り八宝菜の	
	うずら卵	
28日	ビーフストロガノフの	
	牛乳・サワークリーム・生クリーム	

★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・しらず等の小魚や魚、わかめ、ひじき、もずく等の海藻類 (ふりかけの原料を含む)は、えび、かにが混ざる漁法で採取しています。

献立内容を確認し、すべての口欄に下記の とおり赤色で記号を記入してください 「通常食」 食べる 調理場で除去「除去食」 「欠食」 食べない 「欠食」対応 (上記×印にチェック) があり 弁当を持参する日は、枠内に大きく<mark>赤色</mark>で 「持参」と記入してください。



