

※必要事項を記入の上、2月17日(火)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)

Header table with columns: 小学校, 年組, なまえ, 保護者確認氏名

Form for allergy status: 今月は、除去食・欠食が あります ・ ありません. Includes a field for 'アレルギー原因食物(アレルゲン)をご記入ください'.

Main menu grid for days 2, 3, 4, 5, 6. Each day includes a table of menu items and ingredients, and a summary of allergen sources.

Main menu grid for days 9, 10, 11, 12, 13. Each day includes a table of menu items and ingredients, and a summary of allergen sources.

Main menu grid for days 16, 17, 19. Includes a '今月の炊き込みごはん' (Monthly Cooked Rice) section with ingredients like 'すしごはん', 'げんまい', and 'せきはん'.

Menu for day 23, including items like 'ごはん', 'ぎゅうにゅう', and 'ごじる'.

Table titled '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). Lists items for 9th, 12th, 13th, and 19th.

Table titled '7大アレルゲンを色分けしています' (Color-coding the 7 major allergens). Lists Egg, Milk, Wheat, Soybean, Sesame, Mustard, and Shellfish with corresponding color swatches.

Table explaining the marking system: 〇 (Normal), △ (Removal), × (Avoidance). Includes a note about '欠食' (omission) and '持参' (bring your own).

Example of a menu entry with markings: 10日 コッペパン. Shows how to mark allergen status and bring-in status.

★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。
★16日のししゃもには魚卵がはいっています。

今月使用する枚方産の農産物
青ねぎを使用する予定です。