

※必要事項を記入の上、6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)

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

月	火	水	木	金	
1	ごはん ぎゅうにゅう	2	ごはん ぎゅうにゅう	3	ごはん ぎゅうにゅう
4	ごはん ぎゅうにゅう	5	ごはん ぎゅうにゅう	6	ごはん ぎゅうにゅう
7	ごはん ぎゅうにゅう	8	ごはん ぎゅうにゅう	9	ごはん ぎゅうにゅう
10	ごはん ぎゅうにゅう	11	ごはん ぎゅうにゅう	12	ごはん ぎゅうにゅう
13	ごはん ぎゅうにゅう	14	ごはん ぎゅうにゅう	15	ごはん ぎゅうにゅう
16	ごはん ぎゅうにゅう	17	ごはん ぎゅうにゅう	18	ごはん ぎゅうにゅう
19	ごはん ぎゅうにゅう	20	ごはん ぎゅうにゅう	21	ごはん ぎゅうにゅう
22	ごはん ぎゅうにゅう	23	ごはん ぎゅうにゅう	24	ごはん ぎゅうにゅう
25	ごはん ぎゅうにゅう	26	ごはん ぎゅうにゅう	27	ごはん ぎゅうにゅう
28	ごはん ぎゅうにゅう	29	ごはん ぎゅうにゅう	30	ごはん ぎゅうにゅう



夏野菜かきあげのアレルゲンの大豆はノンエッグマヨネーズによるものです。ノンエッグマヨネーズを練りこんで揚げたため、取り除くことができません。

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

14 **しよくパン** 担任確認

ごはん
ぎゅうにゅう

アーリオ・オーリオスパゲティ	10	あかうおのトマトソース	100
ベーコン	10	あかうお	100
にんにく	0.5	りょうりしゅ	0.5
キャベツ	60	たまねぎ	15
にんじん	15	トマトホールかん	7.5
たまねぎ	30	トマトケチャップ	1.5
スパゲティ	30	とりからスープ	1.5
こいくちしょうゆ	1	バジルこ	0.01
とりからスープ	2	さとう	0.1
りょうりしゅ	1	しお	0.1
しお	0.3	こしょう	0.02
こしょう	0.02	オリーブあぶら	0.3
オリーブあぶら	1		
		スライスチーズ	10
		スライスチーズ	10

しよくパン:小麦、乳
アーリオ・オーリオスパゲティ:小麦、鶏肉、豚肉
あかうおのトマトソース:鶏肉 / スライスチーズ:乳

15 **ごはん** 担任確認

ごはん
ぎゅうにゅう

かんどうに	15	はるさめの	5
とりにく	15	いためもの	5
にんじん	15	やきぶた	5
じゃがいも	40	にんじん	6
いたこ	15	りよくとうはるさめ	5
さとう	0.48	こまつな	10
こいくちしょうゆ	0.6	さとう	0.3
うずらたまご	20	こいくちしょうゆ	1.5
さとう	0.6	トウバンジャン	0.08
こいくちしょうゆ	1.5	ひまわりあぶら	0.3
けずりぶし(さば・いわし)	0.5		
ひとくちごぼうてん	15	うめぼし	10
ひとくちあつあげ	15	うめぼし	10
けずりぶし(さば・いわし)	2		
さとう	1.5		
こいくちしょうゆ	4		

かんどうに:卵、さば、鶏肉、大豆
はるさめのいためもの:豚肉

16 **わかめごはん** 担任確認

ごはん
ぎゅうにゅう

じゃがいももちのおつゆ	1.5	こいくちしょうゆ	1.5
にんじん	10	とうがんとぶたにくの	50
たまねぎ	30	いために	50
いとこまぼこ	10	とうがん	7
じゃがいももち	35	ぶたにく	7
あおねぎ	5	つちしょうが	0.3
けずりぶし(さば・いわし)	2	けずりぶし(さば・いわし)	1
こいくちしょうゆ	1.8	みりん	1
うすくちしょうゆ	1.8	さとう	0.3
しお	0.2	うすくちしょうゆ	1.7
		りょうりしゅ	1
		ひまわりあぶら	0.2
		てんぶん	0.3
きびなご	35		
りょうりしゅ	2		
てんぶん	5		
あげあぶら	3		
くろざとう	6		
こめず	3		

わかめごはん:小麦、乳、大豆
じゃがいももちのおつゆ:さば
とうがんとぶたにくのいために:さば、豚肉

17 **コッペパン** 担任確認

ごはん
ぎゅうにゅう

キャロットスープ	7	いかに	50
ベーコン	25	いか	50
にんじん	25	りょうりしゅ	0.5
たまねぎ	30	にんにく	0.1
じゃがいも	25	たまねぎ	10
クリームコーン	10	むきえだまめ	5
しいんげんまめペースト	10	バジルペースト	2.5
ぎゅうにゅう	15	バジルペースト	2.5
なまクリーム	2	しお	0.2
とりからスープ	6	こしょう	0.02
しお	0.5	オリーブあぶら	0.5
さとう	0.1		
こしょう	0.02	れいとうみかん	10
オリーブあぶら	1	れいとうみかん	10

コッペパン:小麦、乳
キャロットスープ:乳、鶏肉、豚肉
いかにのバジルペースト:いか、大豆

献立内容を確認し、すべての口欄に下記のとおりで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」

「欠食」対応(上記×印にチェック)があり、弁当を持参する日は、枠内に大きく赤色で「持参」と記入してください。

(記入例) **持参**

10 **コッペパン** 担任確認

ごはん
ぎゅうにゅう

ハッシュドポーク	20	ツナコーン	15
ぶたにく	60	ツナフレーク	15
たまねぎ	20	たまねぎ	15
にんじん	15	ホールコーン	10
マッシュルーム	3	しお	0.1
ひまわりあぶら	3	こしょう	0.03
けずりぶし(さば・いわし)	6	うすくちしょうゆ	0.3
とりからスープ	3	ひまわりあぶら	0.2
トマトケチャップ	7		
トウバンジャン	5	キャベツのソテー	35
ウスターソース	2	にんじん	3
あかうお	5	しお	0.2
さとう	0.4	こしょう	0.02
しお	0.5	こいくちしょうゆ	0.3
こしょう	0.03	ひまわりあぶら	0.2
ひまわりあぶら	0.3		

持参
コッペパン:小麦、乳
ハッシュドポーク:小麦、鶏肉、豚肉

調理場で除去可能な今月の献立

11日	かきたま汁の卵
15日	関東煮のうずら卵
17日	キャロットスープの牛乳・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・しらす等の小魚や魚、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・かき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。

★1日ののりかつおふりかけで使用するのは、えび・かきが混ざる漁法で採取しています。

★16日のきびなごには、魚卵が入っていることがあります。

8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

※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。