

2024年度5月分小学校アレルギー表示献立表

小学校 年 組 さん

除去対応	卵	乳	小麦	えび	特定原材料等 表示義務 任意表示
------	---	---	----	----	------------------------

【保護者から学校への連絡欄】

除去食の有無を確認しました。4品目(卵、乳、小麦、えび)以外で食べられないものがある場合は、その食品名と料理名に赤ペンで×を記入しました。食べられる食品名と料理名には赤ペンで○を記入しました。

月 日 保護者氏名

【学校から保護者への連絡欄】

両面ご確認ください

詳細は、封筒の裏面「アレルギー表示献立表の記入・確認方法」をご覧ください。
 コンタミ欄の△は、別紙「アレルギー表示一覧表」をご覧ください。
 ※分量の単位はgです。パンは小麦粉の分量です。
 ※揚げ油には米白絞油を使用し同じ油を複数回使うことがあります。
 ※「卵・乳・小麦・えび」のうち除去対応しないアレルギー表示には着色していません。
 例)しょうゆ(小麦) 岸和田市教育委員会

★「アレルギー情報」はこちら [岸和田市 小学校 給食献立 検索](#)

5月1日(水)				5月2日(木)				5月7日(火)				5月8日(水)			
食品名	分量	アレルギー表示(28品目)	コンタミ	食品名	分量	アレルギー表示(28品目)	コンタミ	食品名	分量	アレルギー表示(28品目)	コンタミ	食品名	分量	アレルギー表示(28品目)	コンタミ
牛乳				牛乳				牛乳				牛乳			
コッペパン				コッペパン				ごはん				コッペパン			
カレーソース				カレーソース				マーボー豆腐				新じゃがと新たまのオープン焼き			
レタススープ				ミネストローネ				中華風コンソープ				キャロットスープ			

5月9日(木)				5月10日(金)				5月13日(月)				5月14日(火)				5月15日(水)				5月16日(木)			
食品名	分量	アレルギー表示(28品目)	コンタミ	食品名	分量	アレルギー表示(28品目)	コンタミ	食品名	分量	アレルギー表示(28品目)	コンタミ	食品名	分量	アレルギー表示(28品目)	コンタミ	食品名	分量	アレルギー表示(28品目)	コンタミ	食品名	分量	アレルギー表示(28品目)	コンタミ
牛乳				牛乳				牛乳				牛乳				牛乳				牛乳			
コッペパン				ごはん				ごはん				ごはん				ごはん				ごはん			
春雨の中華煮				ハヤシライスの具				豚肉と丸天の煮物				のりの佃煮				チキントマトシチュー				ホキのバジル風味焼き			
大豆と小魚の揚げ煮				フルーツミックス				油揚げのみそ汁				かつおの竜田揚げ				ベーコンとキャベツのソテー				野菜の洋風煮			

5月17日(金)			5月20日(月)			5月21日(火)			5月22日(水)			5月23日(木)			5月24日(金)		
牛乳			牛乳			牛乳			牛乳			牛乳			牛乳		
鶏めし			ごはん			シシユージュシー			コッペパン			コッペパン			ごはん		
竹輪とこんにやくの炒り煮			味付けのり			もずくスープ			いちごジャム			焼きソーセージ			豚丼の具		
みそ汁			さばのみそ煮			ツナとにんじんしりしりのサラダ			炒めピーファン			カレースープ			豆腐のみそ汁		
			沢煮椀			たまねぎドレッシング *組1本			中華スープ								
						パイナップルゼリー											

食品名		分量	アレルギー表示(28品目)	コタテ	食品名		分量	アレルギー表示(28品目)	コタテ	食品名		分量	アレルギー表示(28品目)	コタテ	食品名		分量	アレルギー表示(28品目)	コタテ
【牛乳】		206	乳		【牛乳】		206	乳		【牛乳】		206	乳		【牛乳】		206	乳	
【鶏めし】					【ごはん】					【シシユージュシー】					【コッペパン】				
米		70			米		75			米		70			米		75		
ごぼう		5			【味付けのり】					焼豚		15	大豆 豚肉 小麦	△	【コッペパン】				
鶏肉		15	鶏肉		【さばのみそ煮】					にんじん		5			【いちごジャム】				
濃口しょうゆ		6	大豆 小麦		さば(冷凍)		60	さば	△	切り昆布		1			【炒めピーファン】				
砂糖		1			土しよが		2			濃口しょうゆ		2	大豆 小麦		【焼きソーセージ】				
みりん		1	小麦	△	白みそ		5	大豆		淡口しょうゆ		2	大豆 小麦		【フランフルトソーセージ】				
料理酒		0.5	小麦	△	赤みそ		8	大豆		料理酒		1	小麦	△	【カレースープ】				
【竹輪とこんにやくの炒り煮】					濃口しょうゆ		1	大豆 小麦		粗塩		0.3			【鶏肉】				
焼き竹輪		25		△	みりん		2	小麦	△	【もずくスープ】					鶏肉		15	鶏肉	
つきこんにやく		20			砂糖		3			鶏肉		15	鶏肉		たまねぎ		25		
にんじん		5			【沢煮椀】					たまねぎ		25			えのきたけ		7		
ピーマン		7			豚肉		10	豚肉		チンゲンサイ		10			もずく(冷凍)		7		
米サラダ油		0.5			ごぼう		5			鶏がら(冷凍)		10	鶏肉	△	【中華スープ】				
砂糖		1.3			にんじん		7			鶏肉		10	鶏肉		鶏肉		10	鶏肉	
濃口しょうゆ		2.2	大豆 小麦		たまねぎ		20			青ねぎ		0.2			【鶏がら(冷凍)】				
【みそ汁】					えのきたけ		5			【たまねぎドレッシング】					【パイナップルゼリー】				
にんじん		7			みつば		3			【パイナップルゼリー】		40			たまねぎ		5		
たまねぎ		25			削りぶし		1.5	さば		【肉野菜炒め】					【パイナップルゼリー】				
じゃがいも		10			だし昆布		1			【肉野菜炒め】					【パイナップルゼリー】				
キャベツ		25			淡口しょうゆ		3.5	大豆 小麦		【肉野菜炒め】					【パイナップルゼリー】				
カットわかめ		0.3			みりん		2	小麦	△	【肉野菜炒め】					【パイナップルゼリー】				
青ねぎ		5			粗塩		0.2			【肉野菜炒め】					【パイナップルゼリー】				
削りぶし		2.2	さば		ごしょう		0.01			【肉野菜炒め】					【パイナップルゼリー】				
赤みそ		7.5	大豆		【ツナとにんじんしりしりのサラダ】					【肉野菜炒め】					【パイナップルゼリー】				
白みそ		5	大豆		まぐろ油漬け		15		△	【肉野菜炒め】					【パイナップルゼリー】				
					にんじん		10			【肉野菜炒め】					【パイナップルゼリー】				
					キャベツ		15			【肉野菜炒め】					【パイナップルゼリー】				
					【たまねぎドレッシング】					【肉野菜炒め】					【パイナップルゼリー】				
					【パイナップルゼリー】					【肉野菜炒め】					【パイナップルゼリー】				
					【パイナップルゼリー】					【肉野菜炒め】					【パイナップルゼリー】				
					【パイナップルゼリー】					【肉野菜炒め】					【パイナップルゼリー】				
					【パイナップルゼリー】					【肉野菜炒め】					【パイナップルゼリー】				

5月27日(月)			5月28日(火)			5月29日(水)			5月30日(木)			5月31日(金)		
牛乳			牛乳			牛乳			牛乳			牛乳		
ごはん			ごはん			コッペパン			パーカーパン			ひじきごはん		
野菜ふりかけ			茎わかめの甘辛煮			肉野菜炒め			スライスチーズ			高野豆腐の煮物		
豚じゃが			さわらの塩焼き			フォー			ピザソース			豚汁		
平天とキャベツの煮浸し			みそ汁						コンソメスープ					

食品名		分量	アレルギー表示(28品目)	コタテ	食品名		分量	アレルギー表示(28品目)	コタテ	食品名		分量	アレルギー表示(28品目)	コタテ	食品名		分量	アレルギー表示(28品目)	コタテ
【牛乳】		206	乳		【牛乳】		206	乳		【牛乳】		206	乳		【牛乳】		206	乳	
【ごはん】					【ごはん】					【コッペパン】					【パーカーパン】				
米		75			米		75			【肉野菜炒め】					【ひじきごはん】				
【野菜ふりかけ】					【茎わかめの甘辛煮】					牛肉		15	牛肉		米		70		
豚肉		20	豚肉		牛肉		7	牛肉		にんにく		0.3			ひじき(乾燥)		1.5		△
米サラダ油		0.5			米サラダ油		0.5			米サラダ油		0.5			にんじん		5		
たまねぎ		45			茎わかめ(冷凍)		8			にんじん		5			鶏肉		10	鶏肉	
にんじん		15			砂糖		0.5			たまねぎ		20			料理酒		0.5	小麦	△
じゃがいも		55			みりん		1	小麦	△	キャベツ		30			濃口しょうゆ		5	大豆 小麦	
糸こんにやく		20			濃口しょうゆ		1.8	大豆 小麦		ピーマン		5			みりん		2	小麦	△
三度豆		3			【さわらの塩焼き】					【高野豆腐の煮物】					粗塩		0.3		
削りぶし		1	さば		塩さわら(冷凍)		50		△	ケチャップ		3		△	【高野豆腐の煮物】				
砂糖		3			【みそ汁】					【高野豆腐の煮物】					高野豆腐		8	大豆	
みりん		2	小麦	△	にんじん		7			【高野豆腐の煮物】					にんじん		5		
濃口しょうゆ		5	大豆 小麦		たまねぎ		30			【高野豆腐の煮物】					きぬぎや		3		
【平天とキャベツの煮浸し】					ぶなしめじ		5			【高野豆腐の煮物】					削りぶし		1.2	さば	
平天		7		△	キャベツ		25			【高野豆腐の煮物】					砂糖		2.4		
キャベツ		40			青ねぎ		5			【高野豆腐の煮物】					淡口しょうゆ		2.4	大豆 小麦	
濃口しょうゆ		1.5	大豆 小麦		削りぶし		2.2	さば		【高野豆腐の煮物】					粗塩		0.06		
みりん		0.3	小麦	△	赤みそ		7.5	大豆		【高野豆腐の煮物】					【豚汁】				
					白みそ		5	大豆		【高野豆腐の煮物】					豚肉		10	豚肉	
					【みそ汁】					【高野豆腐の煮物】					たまねぎ		20		
					【みそ汁】					【高野豆腐の煮物】					つきこんにやく		10		
					【みそ汁】					【高野豆腐の煮物】					キャベツ		20		
					【みそ汁】					【高野豆腐の煮物】					小松菜		10		
					【みそ汁】					【高野豆腐の煮物】					煮干し		2		△
					【みそ汁】					【高野豆腐の煮物】					赤みそ		10	大豆	
					【みそ汁】					【高野豆腐の煮物】					【みそ汁】				
					【みそ汁】					【高野豆腐の煮物】					【みそ汁】				
					【みそ汁】					【高野豆腐の煮物】					【みそ汁】				
					【みそ汁】					【高野豆腐の煮物】					【みそ汁】				