

B
令和2年度 10月 アレルギー詳細献立表(小・中学校用)
木津川市立第一学校給食センター

* 二重線の太枠は学校に提出する方のみ記入し、期日までの提出をお願いします。除去食・代替食は「卵(鶏卵、うずら卵)、乳、小麦、えび、かに」のみの対応です。

学校名		学校		年		組		氏名		保護者氏名		※<確認欄>へ押印(サイン不可)をお願いします。		学校長宛て 今月の対応は、以下の通り確認したので、お願いします。	
アレルギー		卵 ・ 乳 ・ 小麦 ・ えび ・ かに (鶏卵・うずら卵)		その他 アレルギー								弁当持参 ・ 除去食 ・ 欠食 代替食		今月は対応がありません。	

<参考手順> ①通常食が食べられる場合は、通常食の献立名に直接「○」をし、除去食・代替食に献立名の記載があれば、二重線を引いてください。 ②通常食が食べられない場合は、通常食の献立名及び原因となる食品に二重線をし、除去食・代替食の献立名に「○」をしてください。
③通常食及び除去食・代替食のどちらも食べられない場合は、太枠の記入欄へ弁当持参「弁」、欠食「欠」のいずれかを必ず記入し、通常食、除去食・代替食の献立名及び原因となる食品に二重線を引いてください。

10月1日(木曜)										10月2日(金曜)									
通常食					除去食・代替食					通常食					除去食・代替食				
ごはん										コッペパン					代替:ごはん (乳・小麦×)				
あじのごまみそ焼き										ジャーマンポテト									
月見汁										トマトスープ									
十五夜ゼリー (みかん・ぶどうゼリー)										牛乳									
牛乳																			
通常食					除去食・代替食					通常食					除去食・代替食				
献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルギー		献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルギー		献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルギー		献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルギー	
ごはん	精白米	80								コッペパン		60	乳・小麦		ごはん (乳・小麦×)	精白米	80		
	あじ (切身)1切																		
	小学校	50																	
	中学校	60																	
	日本酒	1.8									ベーコン	13		豚肉					
	食塩	0.1									じゃがいも	45							
	濃口しょうゆ	0.5	小麦・大豆								オリーブオイル	0.5							
	赤みそ	3	大豆								玉ねぎ	25							
あじのごまみそ焼き	濃口しょうゆ	1.3	小麦・大豆							ジャーマンポテト	食塩	0.2							
	しょうが	0.7									こしょう	0.02							
	みりん	2									濃口しょうゆ	0.7	小麦・大豆						
	三温糖	2																	
	白いりごま	1.5	ごま								鶏肉	20		鶏肉					
	日本酒	0.5									玉ねぎ	30							
											キャベツ	25							
											にんじん	10							
											セロリー	4							
											パセリ	0.3							
月見汁	鶏肉	10	鶏肉							トマトスープ	トマトケチャップ	3							
	さといも	15									トマトピューレ	3							
	にんじん	10									チキンフイヨン	5		鶏肉					
	大根	20									薄口しょうゆ	1	小麦・大豆						
	白玉団子	20									食塩	0.66							
	青ねぎ	3									こしょう	0.01							
	日本酒	0.5									なたね油	0.1							
	薄口しょうゆ	3	小麦・大豆																
	食塩	0.3																	
	みりん	0.5																	
十五夜ゼリー (みかん・ぶどうゼリー)	削り節	2																	
牛乳					206 乳					牛乳					206 乳				

アレルギー表記欄の「卵、乳、小麦、えび、かに」について、色分け表記をしたアレルギー詳細献立表を木津川市のホームページに掲載しております。

【検索場所】
木津川市ホーム → 暮らし → □ 教育・生涯学習 → 学校給食センター
→ □ 食物アレルギー対応給食

【QRコード】



B
令和2年度 10月 アレルギー詳細献立表(小・中学校用)
木津川市立第一学校給食センター

<確認欄>確認後に両面に押印（サイン不可）をお願いします。

保護者	学校	給食センター
印		

<参考手順> ①通常食が食べられる場合は、通常食の献立名に直接「○」をし、除去食・代替食に献立名の記載があれば、二重線を引いてください。 ②通常食が食べられない場合は、通常食の献立名及び原因となる食品に二重線をし、除去食・代替食の献立名に「○」をしてください。
③通常食及び除去食・代替食のどちらも食べられない場合は、太枠の記入欄へ弁当持参「弁」、欠食「欠」のいずれかを必ず記入し、通常食、除去食・代替食の献立名及び原因となる食品に二重線を引いてください。

10月5日(月曜)					10月6日(火曜)					10月7日(水曜)					10月8日(木曜)					10月9日(金曜)										
通常食			除去食・代替食		記入欄	通常食			除去食・代替食		記入欄	通常食			除去食・代替食		記入欄	通常食			除去食・代替食		記入欄							
ポーク丼						ごはん						ごはん						小型パン			代替:ごはん (乳・小麦×)									
「ごはん						厚揚げと豚肉のみそ炒め						にこにこ秋野菜カレー						和風きのこスパゲティ			代替:和風きのこ のフォー (小麦×)									
ポーク丼の具						いものこ汁						フルーツ豆乳杏仁						豆腐の赤だし												
けんちん汁						牛乳						牛乳						ごぼうのごまマヨサラダ												
牛乳																		牛乳												
通常食			除去食・代替食			通常食			除去食・代替食			通常食			除去食・代替食			通常食			除去食・代替食									
献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルギー	献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルギー	献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルギー	献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルギー	献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルギー	献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルギー							
ごはん ポーク丼の具	精白米	80		ごはん ポーク丼の具	精白米	80		ごはん ポーク丼の具	精白米	80		ごはん ポーク丼の具	精白米	80		ごはん ポーク丼の具	精白米	80		ごはん ポーク丼の具	精白米	80		ごはん ポーク丼の具	精白米	65				
	豚肉	39	豚肉			厚揚げと豚肉のみそ炒め	豚肉		30	豚肉			にこにこ秋野菜カレー	鶏肉	30		鶏肉		いりどり		鶏肉	30	鶏肉			和風きのこスパゲティ	鶏肉	30	鶏肉	
	しょうが	0.01				玉ねぎ	25				にんにく		0.25				色紙こんにやく	15				濃口しょうゆ	2.7		小麦・大豆		食塩	0.1		
	にんにく	0.01				絹厚揚げ	20		大豆		しょうが		0.25				ごぼう	15				日本酒	1.75				ショルダーベーコン	5	豚肉	
	濃口しょうゆ	0.78	小麦・大豆			にんじん	5				カレー粉		0.08				たけのこ水煮	11				みりん	1.17				鶏肉	30	鶏肉	
	日本酒	0.78				白ねぎ	3				こしょう		0.01				にんじん	10				三温糖	0.93				玉ねぎ	60		
	玉ねぎ	23				しょうが	0.5				食塩		0.1				さやいんげん	5				薄口しょうゆ	0.23		小麦・大豆		にんじん	10		
	赤パプリカ	8				信州みそ	2		大豆		玉ねぎ		45				濃口しょうゆ	2.7	小麦・大豆			えのきたけ	6				にんじん	10		
	さやいんげん	3				赤みそ	2		大豆		さつまいも		30				日本酒	1.75				しめじ	15				えのきたけ	6		
	三温糖	1.56				三温糖	2				にんじん		20				みりん	1.17				椎茸	3				しめじ	15		
	濃口しょうゆ	2.34	小麦・大豆			日本酒	1.5				さといも		10				食塩	0.06				にんにく	0.2				なす	10		
	日本酒	0.78				みりん	1.2				しめじ		5				なたね油	0.23				青ねぎ	3.5				なす	10		
	ごま油	0.16	ごま			食塩	0.1				やさいかレー		16									なたね油	0.8				みりん	1.3		
	オイスターソース	0.39	小麦・大豆			なたね油	0.3				濃口しょうゆ		1	小麦・大豆													濃口しょうゆ	1.9	小麦・大豆	
	食塩	0.62									なたね油		0.2														日本酒	0.5		
チキンブイヨン	1.56	鶏肉		いものこ汁	鶏肉	10	鶏肉	フルーツ豆乳杏仁	豆乳杏仁	20	大豆	豆腐の赤だし	豆腐 小	30	大豆	ごぼうのごまマヨサラダ	ツナ水煮	9												
片栗粉	0.39				さといも	15				黄桃缶	15		もも		玉ねぎ		20			ごぼう	18									
なたね油	0.16				大根	20				パイ缶	10				にんじん		15			にんじん	7									
					にんじん	6									なめこ水煮		10			きゅうり	9									
					突こんにやく	10									油揚げ		5	大豆		ノンエグマヨネーズ	5									
					豆腐 小	15	大豆								青ねぎ		3			米酢	0.27									
					青ねぎ	3									削り節		2			食塩	0.04									
					薄口しょうゆ	4	小麦・大豆								豆みそ		7.5	大豆		白すりごま	0.9	ごま								
					食塩	0.2																								
					日本酒	1																								
					削り節	2																								
																	</													

令和2年度 10月 アレルギー詳細献立表(小・中学校用)

木津川市立第一学校給食センター

<確認欄>確認後に両面に押印(サイン不可)をお願いします。

保護者	学校	給食センター
印		

* 二重線の太枠は学校に提出する方のみ記入し、期日までの提出をお願いします。除去食・代替食は「卵(鶏卵、うずら卵)、乳、小麦、えび、かに」のみの対応です。

学校名	学校	年	組	氏名	保護者氏名	※<確認欄>へ押印(サイン不可)をお願いします。	学校長宛て 今月の対応は、以下の通り確認したので、お願いします。	
アレルギー	卵 ・ 乳 ・ 小麦 ・ えび ・ かに (鶏卵・うずら卵)	その他 アレルギー					弁当持参 ・ 除去食 ・ 欠食 代替食	今月は対応が ありません。

<参考手順> ①通常食が食べられる場合は、通常食の献立名に直接「○」をし、除去食・代替食に献立名の記載があれば、二重線を引いてください。 ②通常食が食べられない場合は、通常食の献立名及び原因となる食品に二重線をし、除去食・代替食の献立名に「○」をしてください。
③通常食及び除去食・代替食のどちらも食べられない場合は、太枠の記入欄へ弁当持参「弁」、欠食「欠」のいずれかを必ず記入し、通常食、除去食・代替食の献立名及び原因となる食品に二重線を引いてください。

10月12日(月曜)				10月13日(火曜)				10月14日(水曜)				10月15日(木曜)				10月16日(金曜)			
通常食				除去食・代替食				通常食				除去食・代替食				通常食			
記入欄				記入欄				記入欄				記入欄				記入欄			
ごはん				ごはん				ごはん				ごはん				味付けパン			
豆腐のしょうが煮				さばのカレー風味揚げ				ホイコーロー				みそおでん				バーベキューチキン			
キャベツのごま酢和え				きのこのみそ汁				キムチスープ				小松菜ともやしののり酢和え				コンソメスープ			
牛乳				牛乳				牛乳				牛乳				牛乳			
通常食				除去食・代替食				通常食				除去食・代替食				通常食			
献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルギー	献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルギー	献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルギー	献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルギー	献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルギー
ごはん	精白米	80		ごはん	精白米	80		ごはん	精白米	80		ごはん	精白米	80		味付けパン	味付けパン	60	乳・小麦
豆腐のしょうが煮	豚肉	30	豚肉	さばのカレー風味揚げ	さば(切身)1切		さば	ホイコーロー	豚肉	30	豚肉	みそおでん	鶏肉	25	鶏肉	バーベキューチキン	鶏肉 1個	小学校 中学校	50 60
	焼き豆腐(冷凍)	60	大豆		小学校	50			食塩	0.1			絹厚揚げ	20	大豆				
	玉ねぎ	38			中学校	60			こしょう	0.01			焼きちくわ	15					
	にんじん	12			しょうが	1			キャベツ	30			色紙ごんにやく	15					
	たけのこ水煮	7			濃口しょうゆ	2.3	小麦・大豆		にんじん	15			大根	55					
	青ねぎ	5			日本酒	1.8			赤みそ	3.8	大豆		にんじん	25					
	しょうが	1.5			カレー粉	0.3			三温糖	1			赤みそ	4	大豆				
	濃口しょうゆ	3.6	小麦・大豆		食塩	0.15			日本酒	2.4			豆みそ	4	大豆				
	薄口しょうゆ	2.5	小麦・大豆		片栗粉	5.6			ごま油	0.2	ごま		三温糖	1.4					
	三温糖	2.2			なたね油	4			なたね油	0.15			日本酒	0.8					
	日本酒	0.4							片栗粉	0.3			薄口しょうゆ	0.12	小麦・大豆				
	なたね油	0.3											食塩	0.08					
	削り節	1.2											削り節	0.6					
	片栗粉	1.5											角切昆布	1					
キャベツのごま酢和え	キャベツ	29		きのこのみそ汁	鶏肉	10	鶏肉	キムチスープ	豚肉	15	豚肉	小松菜ともやしののり酢和え	ツナ油漬	10		コンソメスープ	ショルダーベーコン	10	豚肉
	にんじん	11			玉ねぎ	25			緑豆もやし	20			小松菜	15					
	焼きちくわ	6			しめじ	8			玉ねぎ	15			小松菜	15					
	薄口しょうゆ	1.95	小麦・大豆		えのきたけ	8			にんじん	10			緑豆もやし	20					
	米酢	1.82			青ねぎ	3			白菜キムチ	10			にんじん	5					
	上白糖	0.91			信州みそ	3.6	大豆		にら	5			濃口しょうゆ	1.68	小麦・大豆				
	白いりごま	0.42	ごま		赤みそ	3.6	大豆		干し椎茸	0.5			米酢	0.84					
	白すりごま	0.42	ごま		削り節	2			チキンブイヨン	5	鶏肉		白いりごま	0.7	ごま				
									薄口しょうゆ	1.2	小麦・大豆		きざみのり	0.5					
									食塩	0.6									
									日本酒	0.3									
									ごま油	0.15	ごま								
									なたね油	0.2									
牛乳	206	乳		牛乳	206	乳		牛乳	206	乳		牛乳	206	乳		牛乳	206	乳	

B
令和2年度 10月 アレルギー詳細献立表(小・中学校用)
木津川市立第一学校給食センター

＜参考手順＞①通常食が食べられる場合は、通常食の献立名に直接「○」をし、除去食・代替食に献立名の記載があれば、二重線を引いてください。 ②通常食が食べられない場合は、通常食の献立名及び原因となる食品に二重線をし、除去食・代替食の献立名に「○」をしてください。
③通常食及び除去食・代替食のどちらも食べられない場合は、太枠の記入欄へ弁当持参「弁」、欠食「欠」のいずれかを必ず記入し、通常食、除去食・代替食の献立名及び原因となる食品に二重線を引いてください。

10月19日(月曜)						10月20日(火曜)						10月21日(水曜)						10月22日(木曜)						10月23日(金曜)												
通常食			除去食・代替食			記入欄			通常食			除去食・代替食			記入欄			通常食			除去食・代替食			記入欄			通常食			除去食・代替食			記入欄			
こぎつね丼									ごはん									ねぶかめし									コッペパン			代替:ごはん (乳・小麦×)						
「ごはん									鶏の南蛮酢がけ									さんまの塩焼き									チリコンカン									
「こぎつね丼の具									たぬき汁									あおさのみそ汁									お米のマカロニスープ									
沢煮碗									牛乳									牛乳									牛乳									
牛乳																																				
通常食			除去食・代替食			記入欄			通常食			除去食・代替食			記入欄			通常食			除去食・代替食			記入欄			通常食			除去食・代替食			記入欄			
献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルギー	献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルギー	献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルギー	献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルギー	献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルギー	献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルギー	献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルギー	献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルギー					
ごはん	精白米	80		ごはん	精白米	80		ごはん	精白米	80		ねぶかめし	精白米	70		コッペパン	精白米	60	乳・小麦	ごはん (乳・小麦×)	精白米	80		コッペパン	精白米	80		コッペパン	精白米	80						
こぎつね丼の具	鶏肉	20	鶏肉	鶏の南蛮酢がけ	鶏肉 1個			チンジャオロース	豚肉	30	豚肉	チンジャオロース	豚肉	30	豚肉	さんまの塩焼き	さんま一塩(筒切り) 1切			チリコンカン	豚肉	20	豚肉	ごはん (乳・小麦×)				チリコンカン	手亡豆(乾)	11						
	油揚げ	25	大豆		小学校 50				しょうが	1			しょうが	1			玉ねぎ	35			玉ねぎ	35							鶏肉	10	鶏肉					
	玉ねぎ	35			中学校 60				にんじん	0.2			にんじん	0.2			にんじん	12			鶏肉	5	鶏肉						鶏肉	10	鶏肉					
	にんじん	5			日本酒	1			ごま油	0.2	ごま		ごま油	0.2	ごま		玉ねぎ	25			鶏肉	5	鶏肉						鶏肉	10	鶏肉					
	しょうが	0.2			食塩	0.15			赤パプリカ	10			赤パプリカ	10			玉ねぎ	3			鶏肉	5	鶏肉						鶏肉	10	鶏肉					
	三温糖	1			こしょう	0.03			たけのこ水煮	20			たけのこ水煮	20			玉ねぎ	3			鶏肉	5	鶏肉						鶏肉	10	鶏肉					
	日本酒	1			片栗粉	6			濃口しょうゆ	3	小麦・大豆		濃口しょうゆ	3	小麦・大豆		玉ねぎ	3			鶏肉	5	鶏肉						鶏肉	10	鶏肉					
	みりん	1.2			なたね油	5			日本酒	2			日本酒	2			玉ねぎ	3			鶏肉	5	鶏肉						鶏肉	10	鶏肉					
	食塩	0.4			青ねぎ	2			オイスターソース	1	小麦・大豆		オイスターソース	1	小麦・大豆		玉ねぎ	3			鶏肉	5	鶏肉						鶏肉	10	鶏肉					
	濃口しょうゆ	3	小麦・大豆		米酢	2.5			三温糖	1			三温糖	1			玉ねぎ	3			鶏肉	5	鶏肉						鶏肉	10	鶏肉					
	なたね油	0.2			三温糖	2.3			ごま油	0.2	ごま		ごま油	0.2	ごま		玉ねぎ	3			鶏肉	5	鶏肉						鶏肉	10	鶏肉					
沢煮碗	豚肉	20	豚肉	たぬき汁	日本酒	2.2		中華風卵のコーンスープ	卵(液卵)	15	卵	中華風卵のコーンスープ	卵(液卵)	15	卵	あおさのみそ汁	豆腐 小	20	大豆	お米のマカロニスープ	米粉マカロニ	5		お米のマカロニスープ	米粉マカロニ	5		お米のマカロニスープ	米粉マカロニ	5						
	突こんにやく	10			濃口しょうゆ	3.5	小麦・大豆		ショルダーベーコン	3	豚肉		ショルダーベーコン	3	豚肉		玉ねぎ	25			鶏肉	10	鶏肉		鶏肉	10	鶏肉		鶏肉	10	鶏肉	鶏肉				
	ごぼう	13			みりん	1			クリームコーン	20			クリームコーン	20			白菜	15			鶏肉	5	鶏肉		鶏肉	5	鶏肉		鶏肉	5	鶏肉	鶏肉				
	大根	10							玉ねぎ	25			玉ねぎ	25			白菜	15			鶏肉	5	鶏肉		鶏肉	5	鶏肉		鶏肉	5	鶏肉	鶏肉				
	にんじん	10							白ネギ	15			白ネギ	15			白菜	15			鶏肉	5	鶏肉		鶏肉	5	鶏肉		鶏肉	5	鶏肉	鶏肉				
	青ねぎ	3							青ねぎ	3			青ねぎ	3			白菜	15			鶏肉	5	鶏肉		鶏肉	5	鶏肉		鶏肉	5	鶏肉	鶏肉				
	薄口しょうゆ	2.8	小麦・大豆						チキンブイヨン	5	鶏肉		チキンブイヨン	5	鶏肉		白菜	15			鶏肉	5	鶏肉		鶏肉	5	鶏肉		鶏肉	5	鶏肉	鶏肉				
	食塩	0.28							日本酒	0.3			日本酒	0.3			白菜	15			鶏肉	5	鶏肉		鶏肉	5	鶏肉		鶏肉	5	鶏肉	鶏肉				
	こしょう	0.02							薄口しょうゆ	2.3	小麦・大豆		薄口しょうゆ	2.3	小麦・大豆		白菜	15			鶏肉	5	鶏肉		鶏肉	5	鶏肉		鶏肉	5	鶏肉	鶏肉				
	日本酒	1							食塩	0.25			食塩	0.25			白菜	15			鶏肉	5	鶏肉		鶏肉	5	鶏肉		鶏肉	5	鶏肉	鶏肉				
	削り節	2							ごま油	0.2	ごま		ごま油	0.2	ごま		白菜	15			鶏肉	5	鶏肉		鶏肉	5	鶏肉		鶏肉	5	鶏肉	鶏肉				
牛乳			206	乳	牛乳			206	乳	牛乳			206	乳	牛乳			206	乳	牛乳			206	乳	牛乳			206	乳	牛乳						

☆ 分量は目安量で、小学校低学年1人分量(g)です。低学年は0.9倍、高学年は1.1倍、中学校は1.3倍です(個付けの場合は除く)。
パン(小麦量)は小学校低学年50g、中学年60g、高学年70g、中学校80gです。
小型パン(小麦量)は小学生30g(1～3年)、40g(4～6年)、中学生50gです。
☆ 材料の都合で献立変更することがあります。

献立についてご不明な点は、第一学校給食センター(Tel:0774-72-2362、Fax:0774-72-5345)までお問い合わせください。

＜確認欄＞確認後に両面に押印（サイン不可）をお願いします。

保護者	学校	給食センター
印		

筒切りは、頭と内臓を除去し、骨ごと輪切りにしています。

＜お知らせ＞
※ちりめんじゃこ、わかめ等の海産物はエビ、カニが混入している可能性があります。調理の際にできる限り取り除きますが、まれに混入する可能性がありますので、ご了承ください。
※小魚を一匹そのまま調理しているもの(例：わかさぎ、きびなご、こいわし等)は、産卵期には子持ちのものが含まれる可能性があります。また、内臓を取り除いている加工品であっても、洗浄処理だけのものもあり、魚卵が残っている可能性がありますので、ご注意ください。

B
令和2年度 10月 アレルギー詳細献立表(小・中学校用)
木津川市立第一学校給食センター

<確認欄>確認後に両面に押印(サイン不可)をお願いします。

保護者	学校	給食センター
印		

* 二重線の太枠は学校に提出する方のみ記入し、期日までの提出をお願いします。除去食・代替食は「卵(鶏卵、うずら卵)、乳、小麦、えび、かに」のみの対応です。

学校名	学校	年	組	氏名	保護者氏名	※<確認欄>へ押印(サイン不可)をお願いします。	学校長宛て 今月の対応は、以下の通り確認したので、お願いします。
アレルギー	卵 ・ 乳 ・ 小麦 ・ えび ・ かに (鶏卵・うずら卵)	その他 アレルギー					弁当持参 ・ 除去食 ・ 欠食 代替食 今月は対応がありません。

<参考手順> ①通常食が食べられる場合は、通常食の献立名に直接「○」をし、除去食・代替食に献立名の記載があれば、二重線を引いてください。 ②通常食が食べられない場合は、通常食の献立名及び原因となる食品に二重線をし、除去食・代替食の献立名に「○」をしてください。
③通常食及び除去食・代替食のどちらも食べられない場合は、太枠の記入欄へ弁当持参「弁」、欠食「欠」のいずれかを必ず記入し、通常食、除去食・代替食の献立名及び原因となる食品に二重線を引いてください。

10月26日(月曜)					10月27日(火曜)					10月28日(水曜)					10月29日(木曜)					10月30日(金曜)								
通常食				除去食・代替食	記入欄	通常食				除去食・代替食	記入欄	通常食				除去食・代替食	記入欄	通常食				除去食・代替食	記入欄					
ごはん							ごはん							栗ごはん							食パン					代替:ごはん (乳・小麦×)		
鶏肉のごま煮							ちくわの磯辺揚げ					代替:ちくわ の唐揚げ (小麦×)			じゃが豚キムチ							さわらの照り焼き						
カミカミ海藻サラダ														小松菜の中華和え							キャベツのみそ汁							
牛乳							肉団子と秋野菜のみそ汁							牛乳							牛乳							
							牛乳																					