

令和4年度 6月 月間使用食品配合表

木津川市立学校給食センター

使用日	食品名	原料配合(%)	卵	乳	小麦	えび	かに	その他	※コンタミネーション	備考
AB13日(月曜)	うめちり	しらす46.1 ごま19.3 塩蔵梅(梅、食塩、赤しそ液)14.8 塩蔵青じそ8.3 ぶどう糖1.7 昆布エキス1.7 酵母エキス1.2 砂糖1.1 食塩1.1 麦芽糖0.5 加工でん粉3.5 酸味料0.7 炭酸カルシウム、酸化防止剤(ビタミンE)、香料、アントシアニン色素0.1未満						ごま	本品で使用しているしらすは、えび・かにが混ざる漁法で捕獲しています。	
	いわしの梅しょうゆ煮	いわし70.00 砂糖6.86 みりん6.57 しょう油(小麦・大豆)6.29 梅肉1.43 米でん粉1.06 香辛料(ガーリック、ジンジャー、ホワイトペパー)0.10 水7.69			小麦			大豆	原料の一部に魚卵が残存している場合があります。	
	梅ゼリー	ぶどう糖果糖液糖8.00 グラニュー糖5.00 果糖5.00 ポリデキストロース3.50 うめ果汁2.00 ゲル化剤(増粘多糖類)1.05 酸味料0.45 香料0.25 ビタミンC0.10 クエン酸第一鉄Na0.01 水74.64							なし	
A15日(水曜) B14日(火曜)	丁字麩	(配合割合記載なし)小麦たんぱく(小麦) 小麦粉(小麦)			小麦				なし	
	赤こんにゃく	こんにゃく粉98 水酸化Ca(こんにゃく用凝固剤)1 三二酸化鉄(着色料)1							記載なし	
A24日(金曜) B23日(木曜)	さば一塩	サバ98.00 塩2.00						さば	同一施設内のコンタミネーションは洗浄をもって無しとします。	
B30日(木曜)	鮭一塩	サケ99.00 食塩1.00						さけ	記載なし	

※ コンタミネーションとは・・・同一工場内、もしくは同一製造ラインで特定原材料を使用した別製品の製造を行っているため、ときに原材料以外の特定原材料が微量混入する可能性を示すものです。
 また、表記について「記載なし」とは、コンタミネーションに関して未確認を意味します。
 年間・月間使用食品配合表は、食品製造業者から提出された規格表に基づいて作成しています。規格表に記載のある情報及び食品製造業者から得た情報のみ提供することを原則としています。
 上記に記載のない食品は、「令和4年度 年間使用食品配合表」でご確認ください。その他、ご不明な点等ございましたら、お手数ですが下記までお問い合わせください。
 (第一学校給食センター:0774-72-2362 第二学校給食センター:0774-76-0031)



B
令和4年度 6月 アレルギー詳細献立表(小・中学校用)

木津川市立学校給食センター

<確認欄>1/5から5/5ページまでの全ての献立確認後、ここにサインをお願いします。

保護者 (保護者氏名)	学校		給食センター	
			センター所長	担当栄養士

* 二重線の太枠内を記入し、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	学年組	年	組	氏名	校長宛て 以下の通り対応をお願いします。	
アレルギー (鶏卵・うずら卵)	卵 ・ 乳 ・ 小麦 ・ えび ・ かに	その他 アレルギー	※そば、落花生、生卵は、給食提供がないため、記入不要です。			弁当持参 ・ 除去食 ・ 欠食 代替食	対応なし

<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。

6月

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】QRコードは、毎月変更します。

6月1日(水曜)

通常食				除去食・代替食				記入欄			
ごはん											
あじのごま焼き											
大豆とひじきの炊いたん											
小松菜のみそ汁											
牛乳											

6月2日(木曜)

通常食				除去食・代替食				記入欄			
新しょうがごはん											
鶏肉の照り焼き											
玉ねぎのみそ汁											
牛乳											

6月3日(金曜)

通常食				除去食・代替食				記入欄			
小型パン								代替:ごはん (乳・小麦×)			
焼きそば								代替: 米麺の焼きそば (小麦×)			
バンバンジー風サラダ											
牛乳											

6月1日(水曜)

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				
ごはん	米	80						新しょうがごはん	米	75	
									薄口しょうゆ	2.3	小麦・大豆
									だし昆布	0.1	
									新しょうが	1.3	
									新しょうが	2.7	
									油揚げ	6	大豆
									薄口しょうゆ	1.4	小麦・大豆
									みりん	1.5	
									三温糖	0.5	
									日本酒	1.67	
あじのごま焼き	あじ(切身)1切							鶏肉の照り焼き	鶏肉1切		
	小学校	50									
	中学校	60									
大豆とひじきの炊いたん	大豆水煮	14	大豆					玉ねぎのみそ汁	わかめ(乾)	0.3	
	ひじき(乾)	2									
	油揚げ	5	大豆								
	にんじん	8									
	三温糖	4.5									
	濃口しょうゆ	4	小麦・大豆								
	薄口しょうゆ	0.5	小麦・大豆								
	みりん	1.25									
	削り節	0.8									
	なたね油	0.16									
小松菜のみそ汁	玉ねぎ	15							油揚げ	10	大豆
	じゃがいも	10									
	小松菜	10									
	しめじ	5									
	油揚げ	8	大豆								
	豆腐 小	10	大豆								
	にんじん	10									
	青ねぎ	3									
	信州みそ	3.6	大豆								
	赤みそ	3.6	大豆								
削り節	2										

6月2日(木曜)

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				
新しょうがごはん	米	75						小型パン	小型パン	30	乳・小麦
	薄口しょうゆ	2.3	小麦・大豆								
	だし昆布	0.1									
	新しょうが	1.3									
	新しょうが	2.7									
	油揚げ	6	大豆								
	薄口しょうゆ	1.4	小麦・大豆								
	みりん	1.5									
	三温糖	0.5									
鶏肉の照り焼き	鶏肉1切							焼きそば	焼きそば麺	60	小麦
	小学校	50									
	中学校	70									
	濃口しょうゆ	1	小麦・大豆								
	みりん	1									
	日本酒	1									
	濃口しょうゆ	3.2	小麦・大豆								
	三温糖	1.6									
	みりん	1.6									
	片栗粉	0.24									
玉ねぎのみそ汁	わかめ(乾)	0.3						バンバンジー風サラダ	ササミフレーク	25	鶏肉
	油揚げ	10	大豆								
	玉ねぎ	35									
	緑豆もやし	10									
	にんじん	10									
	青ねぎ	3									
	信州みそ	3.6	大豆								
	赤みそ	3.6	大豆								
	削り節	2									

6月3日(金曜)

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				
小型パン	小型パン	30	乳・小麦					ごはん(乳・小麦×)	米	65	
焼きそば	焼きそば麺	60	小麦					米麺の焼きそば(小麦×)	豚肉	30	豚肉
	豚肉	30									
	キャベツ	50									
	玉ねぎ	30									
	にんじん	15									
	緑豆もやし	15									
	日本酒	0.7									
	濃口しょうゆ	0.4	小麦・大豆								
	塩	0.25									
	こしょう	0.01									
バンバンジー風サラダ	焼きそばソース	3	大豆・豚肉						豚肉	30	豚肉
	青のり	0.25									
	なたね油	0.2									

B

令和4年度 6月 アレルギー詳細献立表(小・中学校用)

木津川市立学校給食センター

＜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。

6月6日(月曜)				6月7日(火曜)				6月8日(水曜)				6月9日(木曜)				6月10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						麦ごはん						味付けパン 代替:ごはん (乳・小麦×)				
鶏肉のごま煮						くじらの甘酢ソース						ししゃものカレー揚げ						ポークビーンズ				
茎わかめの炒め煮						なめこ汁						沢煮椀						ごぼうのごまマヨサラダ				
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			
ごはん	米	80		ごはん	米	80		ごはん	米	80		麦ごはん	米	70		味付けパン	味付けパン	60	乳・小麦			
	鶏肉	20	鶏肉		くじら(角切)	50			合びき肉	30	牛肉・豚肉		ししゃも(丸ごと)									
	焼きちくわ	8			しょうが	1			にんにく	0.3			小学校:2本	30								
	じゃがいも	50			塩	0.1			しょうが	0.3			中学校:3本	45								
	玉ねぎ	50			日本酒	1.2			日本酒	0.6			魚卵にご注意ください。									
	にんじん	15			片栗粉	7.5			緑豆もやし	20			日本酒	0.6			大豆水煮	20	大豆			
	さやいんげん	6			なたね油	5			にんじん	15			しょうが	0.2			豚肉	30	豚肉			
	白いりごま	1.5	ごま		三温糖	3.5			ぜんまい水煮	5			片栗粉	5			ベーコン	5	豚肉			
	三温糖	1.5			濃口しょうゆ	4.4	小麦・大豆		切干大根	7			カレー粉	0.1			じゃがいも	45				
濃口しょうゆ	2	小麦・大豆	日本酒	1		にら	2		なたね油	4		玉ねぎ	45									
薄口しょうゆ	2	小麦・大豆	米酢	2.5		白いりごま	0.85	ごま				にんじん	15									
削り節	1.5					白すりごま	0.68	ごま				トマトケチャップ	10									
日本酒	0.5					濃口しょうゆ	4.13	小麦・大豆				赤ワイン	1.15									
なたね油	0.2					三温糖	1.8					ウスターソース	1.2									
茎わかめの炒め煮	茎わかめ(乾)	2.4		なめこ汁	鶏肉	10	鶏肉	油揚げ	5	大豆		沢煮椀	豚肉	15	豚肉							
	しらす干し	3.5			玉ねぎ	20		みりん	1				ごぼう	13								
	白いりごま	1	ごま		にんじん	10		塩	0.04				ごぼう	20								
	ごま油	0.25	ごま		なめこ水煮	10		トウバンジャン	0.03				にんじん	10								
	濃口しょうゆ	1.5	小麦・大豆		青ねぎ	3		片栗粉	0.5	ごま			青ねぎ	3								
	日本酒	0.5			信州みそ	3.6	大豆	ごま油	0.3	ごま			薄口しょうゆ	2.8	小麦・大豆							
	三温糖	0.8			赤みそ	3.6	大豆	なたね油	0.2				塩	0.28								
					削り節	2							こしょう	0.02								
													削り節	2								
													日本酒	0.5								
				チンゲンサイのスープ				ベーコン	5	豚肉		こまツナふりかけ	ツナ水煮	1								
					チンゲンサイ	15							しらす干し	1								
					えのきたけ	8							小松菜	1	小麦・大豆							
					玉ねぎ	20							糸かつお	1								
					にんじん	12							濃口しょうゆ	1	小麦・大豆							
					緑豆もやし	10							みりん	1								
					チキンブイヨン	5	鶏肉						白いりごま	0.5	ごま							
					薄口しょうゆ	2.8	小麦・大豆						ごま油	0.2	ごま							
					塩	0.28																
					こしょう	0.01																
			しょうが	0.4																		
			日本酒	0.5																		
						</																

B

令和4年度 6月 アレルギー詳細献立表(小・中学校用)

木津川市立学校給食センター

* 二重線の太枠内を記入し、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																																							
<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。																																																							
6月13日(月曜)					6月14日(火曜)					6月15日(水曜)					6月16日(木曜)					6月17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																							
うめちりごはん												ごはん												ごはん												コッペパン				代替:ごはん (乳・小麦×)															
いわしの梅しょうゆ煮												かしわのじゅんじゅん				除去:麸なし かしわの じゅんじゅん (小麦×)								豚キムチ								開拓井の具								フライドチキン				除去: 小麦除去 フライドチキン (小麦×)											
キャベツのみそ汁																								中華スープ								具だくさんすまし汁																							
梅ゼリー												赤こんサラダ																								トマトスープ																			
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																							
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	献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルギー																				
うめちりごはん	米	75		ごはん	米	80		ごはん	米	80		ごはん	米	80		ごはん	米	80		コッペパン	コッペパン	60	乳・小麦	ごはん(乳・小麦×)	米	80		コッペパン	コッペパン	60	乳・小麦																								
	うめちり	2.5	ごま																																																				
いわしの梅しょうゆ煮(簡切り)	いわしの梅しょうゆ煮	50	小麦・大豆	かしわのじゅんじゅん	鶏肉	40	鶏肉	麸なし	鶏肉	40	鶏肉	豚キムチ	豚肉	35	豚肉	開拓井の具	豚ひき肉	30	豚肉	フライドチキン	鶏肉1切		鶏肉	小麦除去フライドチキン(小麦×)	鶏肉1切		鶏肉	コッペパン	コッペパン	60	乳・小麦	コッペパン	コッペパン	60	乳・小麦																				
	魚卵にご注意ください。				焼き豆腐	25	大豆		絹厚揚げ	10	大豆		にんにく	0.6			小学校	50			中学校	60																																	
					玉ねぎ	45			玉ねぎ	45			しょうが	0.6																																									
					にんじん	20			白菜キムチ	20			日本酒	1.2																																									
					ごぼう	10			濃口しょうゆ	1	小麦・大豆		ひじき(乾)	1.2																																									
キャベツのみそ汁	キャベツ	25		赤こんサラダ	青ねぎ	3		中華スープ	みりん	0.1		具だくさんすまし汁	にんじん	18		トマトスープ	玉ねぎ	30		トマトケチャップ	しょうが	0.26		トマトピューレ	コンソメ	0.2	鶏肉・豚肉	オールスパイス	ガーリックパウダー	0.06																									
	玉ねぎ	20			濃口しょうゆ	4	小麦・大豆		コーン	12			レモン果汁	1			レモン果汁	1			チリパウダー	0.1	大豆		チリパウダー	0.1	大豆																												
	にんじん	10			日本酒	1.5			信州みそ	4.8	大豆		塩	0.1			塩	0.1			片栗粉	3			片栗粉	13																													
	しめじ	8			みりん	1			三温糖	1.2			こしょう	0.01			こしょう	0.01			塩	0.2			塩	0.2																													
	油揚げ	8	大豆		削り節	1			みりん	1.8			こしょう	0.01			こしょう	0.01			チリパウダー	0.1	大豆		チリパウダー	0.1	大豆																												
梅ゼリー	キャベツ	25		梅ゼリー1個	コーン	5		梅ゼリー1個	なたね油	0.3	ごま	梅ゼリー1個	にんじん	10		梅ゼリー1個	濃口しょうゆ	0.6	小麦・大豆	梅ゼリー1個	オールのスパイス	0.1		梅ゼリー1個	なたね油	4		梅ゼリー1個	なたね油	4																									
	玉ねぎ	20			ノンエッグマヨネーズ	6			干し椎茸	0.3			薄口しょうゆ	2.8	小麦・大豆		塩	0.4			パセリ	0.3																																	
	にんじん	10			米酢	0.3							青ねぎ	3			ごぼう	7																																					
	しめじ	8			塩	0.05							小松菜	8			ごま油	0.3	ごま		日本酒	0.5																																	
					白すりごま	1	ごま																																																

B

令和4年度 6月 アレルギー詳細献立表(小・中学校用)

木津川市立学校給食センター

<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。

6月20日(月曜)				6月21日(火曜)				6月22日(水曜)				6月23日(木曜)				6月24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								ひじきごはん								黒糖パン				代替:ごはん (乳・小麦×)							
鶏のさっぱり煮								酢豚								さばの塩焼き								チキンとポテトの ケチャップ炒め											
いんげんのごま和え								ニラスープ								豆腐とわかめのみそ汁								野菜スープ											
																								野菜スープ											
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												
ごはん	米	80						ごはん	米	80						黒糖パン	黒糖パン	60	乳・小麦	ごはん (乳・小麦×)	米	80													
	鶏肉	35	鶏肉		酢豚	35	豚肉		に	鶏肉	30		鶏肉																						
	色紙こんにやく	25			にんにく	0.25			にんにく	0.25																									
	じゃがいも	30			しょうが	0.1			しょうが	0.25																									
	絹厚揚げ	20	大豆		濃口しょうゆ	1	小麦・大豆		カレー粉	0.08																									
	たけのこ水煮	10			塩	0.1			こしょう	0.01																									
	にんじん	20			片栗粉	7.4			塩	0.1																									
	グリーンピース	7			なたね油	4			じゃがいも	50																									
	削り節	2			玉ねぎ	30			玉ねぎ	50																									
濃口しょうゆ	6	小麦・大豆	にんじん	15		にんじん	15																												
米酢	2		青ピーマン	8		やさいカレー	14																												
三温糖	2.18		にんにく	0.2		濃口しょうゆ	0.5	小麦・大豆																											
日本酒	1		トマトケチャップ	5.5		なたね油	0.2																												
みりん	1		米酢	1.1																															
			三温糖	1.5																															
			濃口しょうゆ	1.4	小麦・大豆	豆乳杏仁	20	大豆																											
いんげんのごま和え	焼きちくわ	6			チキンブイヨン	0.7	鶏肉	黄桃缶	15	もも																									
	さやいんげん	25			ごま油	0.15	ごま	パイン缶	10																										
	にんじん	5			塩	0.1																													
	白いりごま	0.5	ごま																																
	白すりごま	0.5	ごま																																
	濃口しょうゆ	1	小麦・大豆																																
	上白糖	0.1																																	
					ニラスープ	10	豚肉					さばの塩焼き	さば一塩(切身)1切	さば		野菜スープ	ベーコン	10	豚肉																
					にら	10																													
					玉ねぎ	30																													
					にんじん	15																													
					えのきたけ	8																													
					緑豆もやし	15																													
					薄口しょうゆ	1	小麦・大豆																												
					塩	0.28																													
					こしょう	0.01																													
					チキンブイヨン	5	鶏肉																												
					ごま油	0.2	ごま																												

☆ 分量は目安量で、小学校中学年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。
☆ 材料の都合で献立を変更することがあります。
☆ アレルゲンの表記は、表示義務7品目*¹、表示義務に準ずるもの21品目*²のみです。
*1 表示義務7品目: 卵、乳、小麦、えび、かに、そば、落花生
*2 表示義務に準ずるもの21品目: アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、ごま、さけ、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご

<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。

※魚は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。

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)、第二学校給食センター(Tel:0774-76-0031、Fax:0774-76-0032)までお問い合わせください。

B
令和4年度 6月 アレルギー詳細献立表(小・中学校用)
木津川市立学校給食センター

*二重線の太枠内を記入し、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	
-----	----	---	---	----	--

＜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。

[illegible]