

12月分食物アレルギー対応確認表

小・中 年 組 名 前

○:給食を食べる 代:代わりのものを家から持参する ▲:センターからの除去食を食べる ×無配膳

			除去する食品を○で囲む										
17回		献立名	○代 ▲×	主な材料とその働き								食前 確認	
日	曜			赤 体をつくる		緑 体の調子を整える		黄 体を動かすエネルギーになる					
				1群	2群	3群	4群	5群	6群				
				魚・肉・卵・大豆・大豆製品	牛乳・乳製品・小魚・海藻	緑黄色野菜	その他の野菜・果物・きのこ	米・パン・めん・いも・砂糖	油脂・種実				
毎日		牛乳 豆乳											
1	月	ご飯						米					
		いわしのしょうが煮		いわし			しょうが	砂糖					
		豚肉と大根の煮物		豚肉 生揚げ ちくわ	こんぶ	にんじん	大根 こんにゃく						
		れんこんチップス					れんこん		米油				
2	火	麦ご飯						米 麦					
		米粉ハヤシライス		豚肉		にんじん トマト	玉ねぎ エリンギ	砂糖					
		ジャーマンポテト		ベーコン			玉ねぎ	じゃがいも	菜種油				
		豆まめサラダ		大豆 ハム			枝豆 きゅうり キャベツ とうもろこし		イタリアンドレッシング				
3	水	ご飯						米					
		しゅうまい		豚肉			玉ねぎ	小麦粉 でんぶん パン粉					
		マーボー豆腐		豆腐 豚肉 鶏レバー みそ		にんじん ねぎ	玉ねぎ ねぎ しょうが にんにく	砂糖 でんぶん	ごま油				
		海そうサラダ			わかめ	にんじん	キャベツ きゅうり とうもろこし		中華ドレッシング				
4	木	ご飯						米					
		ぶりのみそ煮		ぶり さつま揚げ みそ			大根	砂糖					
		ひきずり		鶏肉 豆腐 かまぼこ		にんじん ねぎ	はくさい ねぎ えのきたけ こんにゃく	砂糖					
		もやしとわかめの酢の物		まぐろ	わかめ		もやし きゅうり	砂糖	ごま				
5	金	ご飯						米					
		蒸し鶏の南蛮漬け		鶏肉		ねぎ	ねぎ	砂糖 でんぶん					
		ひじきと大豆の中華炒め		大豆 さつま揚げ	ひじき	にんじん	枝豆	砂糖	ごま油				
		八宝菜		豚肉 うずら卵		にんじん チンゲンサイ	玉ねぎ はくさい もやし たけのこ きくらげ しょうが	砂糖 でんぶん					
8	月	ご飯						米					
		けんちんしのだの甘みそかけ		豆腐 すけとうだら 油揚げ みそ	ひじき	にんじん		砂糖					
		肉じゃが		豚肉 さつま揚げ		にんじん	玉ねぎ こんにゃく	じゃがいも 砂糖					
		切り干し大根のごま酢あえ				にんじん	切り干し大根 きゅうり	砂糖	ごま				
9	火	ミルクロールパン						パン					
		オムレツのバジルしょうゆソースかけ		卵				砂糖 でんぶん					
		ポークビーンズ		大豆 豚肉		にんじん トマト	玉ねぎ エリンギ にんにく レモン	じゃがいも 砂糖					
		ブロッコリーサラダ		ハム		ブロッコリー にんじん	キャベツ とうもろこし		フレンチドレッシング 卵なしマヨネーズ				
10	水	ご飯						米					
		さばの塩焼き		さば									
		筑前煮		鶏肉 ちくわ		にんじん	ごぼう れんこん たけのこ こんにゃく しめじ	砂糖	菜種油				
		かきたま汁		卵 豆腐 かまぼこ		にんじん こまつな	玉ねぎ 干しいたけ	でんぶん					
11	木	ソフトめん						ソフトめん					
		おから入りマーボーソース		豚肉 おから 豆腐 みそ		にんじん ねぎ	玉ねぎ ねぎ しょうが にんにく	砂糖 でんぶん					
		焼きぎょうざ		豚肉			玉ねぎ キャベツ	小麦粉					
		みかん					みかん						
12	金	ご飯						米					
		さわらのしょうゆマヨネーズ焼き		さわら					卵なしマヨネーズ				
		みそおでん		生揚げ うずら卵 みそ さつま揚げ		にんじん	大根 こんにゃく	さといも 砂糖					
		キャベツのゆかりあえ				しそ	キャベツ						
15	月	麦ご飯						米 麦					
		ビビンバ(肉・卵)		豚肉 鶏レバー 卵 みそ			にんにく しょうが	砂糖					
		ビビンバ(野菜)				にんじん こまつな	もやし	砂糖	ごま				
		生揚げの中華煮		豚肉 生揚げ		にんじん チンゲンサイ	玉ねぎ たけのこ しょうが 干しいたけ 大根	砂糖 でんぶん					
16	火	ミルクロールパン						パン					
		ハンバーグのバーベキューソースかけ		豚肉 牛肉 鶏肉			玉ねぎ レモン にんにく	でんぶん パン粉 砂糖					
		野菜のスープ煮		ウインナー		にんじん かぼちゃ	大根 キャベツ にんにく						
		りんご					りんご						

12月分食物アレルギー対応確認表

小・中 年 組 名 前

○:給食を食べる 代:代わりのものを家から持参する ▲:センターからの除去食を食べる ×無配膳

			除去する食品を○で囲む										
17回		献立名	○代 ▲×	主な材料とその働き								食前 確認	
日	曜			赤 体をつくる				緑 体の調子を整える		黄 体を動かすエネルギーになる			
				1群		2群		3群	4群	5群	6群		
				魚・肉・卵・大豆・大豆製品		牛乳・乳製品・小魚・海藻		緑黄色野菜	その他の野菜・果物・きのこ	米・パン・めん・いも・砂糖	油脂・種実		
17	水	ご飯								米			
		わかさぎのごまだれかけ			わかさぎ				砂糖 米粉 でんぶん	米油 ごま			
		豆乳キムチなべ		豚肉 豆腐 豆乳 みそ		にんじん	大根 白菜 白菜キムチ えのきたけ	じゃがいも					
		もやしのナムル		チキンハム		にんじん	もやし にんにく	砂糖	ごま油				
18	木	小型ロールパン							パン				
		焼きそば		豚肉 いか ちくわ	あおさ	こまつな にんじん	キャベツ 玉ねぎ	やきそばめん	菜種油				
		レバー入りつくね		鶏レバー 鶏肉			玉ねぎ	砂糖 でんぶん					
		フルーツポンチ					黄桃 バインアップル	砂糖					
19	金	ご飯							米				
		あじフライのソースかけ		あじ				小麦粉 パン粉	米油				
		煮みそ		豚肉 生揚げ うずら卵 さつま揚げ みそ		にんじん ねぎ	大根 白菜 こんにゃく しいたけ ねぎ	砂糖					
		れんこんとキャベツの和風サラダ		まぐろ			れんこん キャベツ とうもろこし		玉ねぎドレッシング				
22	月	ご飯							米				
		さばのゆずあんかけ		さば			ゆず	砂糖 でんぶん					
		野菜とささみのあえもの		鶏肉		にんじん こまつな	キャベツ とうもろこし	砂糖					
		かぼちゃのみそ汁		豚肉 豆腐 みそ		にんじん かぼちゃ ねぎ	大根 しいたけ ねぎ						
23	火	ご飯							米				
		米粉キーマカレー		豚肉		にんじん トマト	枝豆 玉ねぎ エリンギ にんにく	砂糖					
		フライドチキンレモンソースかけ		鶏肉			レモン	でんぶん 砂糖	米油				
		ココアケーキ(★)		豆乳				米粉 砂糖	ココア				