

2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

18回 日 曜	献立名	○代 ▲×	除去する食品を○で囲む						食前 確認
			赤 体をつくる		主な材料とその働き 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								
2月	ご飯					米			
	ハンバーグのケチャップソースかけ		豚肉 鶏肉			玉ねぎ	砂糖		
	ポテトサラダ		ハム			キャベツ きゅうり	じゃがいも	卵なしマヨネーズ	
	具だくさんみそ汁		鶏肉 油揚げ 豆腐 みそ		にんじん ねぎ	大根 えのきたけ ごぼう ねぎ	さつまいも		
3火	ご飯					米			
	いわしの蒲焼き		いわし			しょうが	でんぶん 砂糖	米油	
	野菜のごまあえ				にんじん こまつな	キャベツ とうもろこし	砂糖	ごま	
	のっぺい汁		鶏肉 油揚げ		にんじん ねぎ	大根 白菜 干しいたけ こんにゃく ねぎ	さといも でんぶん		
	節分豆		大豆						
4水	麦ご飯					米 麦			
	焼きぎょうざ		豚肉			キャベツ 玉ねぎ	小麦粉		
	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	
	ツナと春雨の中華あえ		まぐろ			もやし きゅうり	はるさめ 砂糖	ごま油	
5木	ミルクロールパン					パン			
	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	じゃがいも 砂糖		
	ごぼうのベロンチーノ風		ウインナー			ごぼう キャベツ にんにく とうもろこし 枝豆		菜種油	
	ぼんかん					ぼんかん			
6金	ご飯					米			
	鶏肉の塩こうじ焼き		鶏肉						
	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		
	白菜のおかかあえ		かつお節		こまつな	白菜 もやし	砂糖		
9月	ご飯					米			
	さばの塩焼き		さば						
	ひじきと大豆の炒め煮		豚肉 大豆 さつま揚げ ひじき		にんじん		砂糖	菜種油	
	かきたま汁		卵 豆腐		にんじん こまつな ねぎ	玉ねぎ 干しいたけ ねぎ	でんぶん		
10火	ご飯					米			
	鮭と大葉の混ぜご飯の具		さけ		しそ			ごま 大豆油 菜種油	
	煮みそ		豚肉 生揚げ さつま揚げ みそ		にんじん ねぎ	大根 白菜 こんにゃく ねぎ	砂糖		
	にんじんしりしり		まぐろ 卵		にんじん			菜種油 ごま油	
12木	ソフトめん					ソフトめん			
	トマトソース		ベーコン		にんじん トマト	玉ねぎ エリンギ	でんぶん 砂糖		
	ツナサラダ		まぐろ		にんじん	キャベツ とうもろこし 枝豆		ごまドレッシング	
	ココア揚げパン						パン 砂糖	米油 ココア	
13金	ご飯					米			
	けんちんしのだの甘みそかけ		豆腐 油揚げ みそ すけとうだら		ひじき		砂糖		
	豚肉の柳川風煮		卵 豚肉 かまぼこ		にんじん しゆんぎく	玉ねぎ ごぼう 干しいたけ	砂糖 でんぶん		
	菜花のごま酢あえ				菜の花 にんじん	キャベツ とうもろこし	砂糖	ごま	
16月	ご飯					米			
	しゅうまい		豚肉			玉ねぎ	でんぶん 小麦粉		
	キャベツ入り八宝菜		豚肉 うずら卵		にんじん チンゲンサイ	玉ねぎ キャベツ たけのこ きくらげ 干しいたけ しょうが	砂糖 でんぶん		
	ツナと野菜のナムル		まぐろ		にんじん	もやし 切干し大根 にんにく	砂糖	ごま油	
17火	ご飯					米			
	いわしの生姜煮		いわし			しょうが	砂糖		
	呉汁		豚肉 油揚げ 豆腐 大豆 豆乳 みそ		にんじん ねぎ	大根 白菜 しめじ ねぎ			
	キャベツの塩昆布あえ				こんぶ	キャベツ	砂糖	ごま油	
18水	麦ご飯					米 麦			
	ビビンバ(肉・卵)		豚肉 鶏レバー みそ 卵			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	
	キャベツ入り汁ビーフン		鶏肉		にんじん ねぎ	キャベツ きくらげ ねぎ		ビーフン	
	ヨーグルト				ヨーグルト		砂糖		

2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

18回 日 曜	献立名	○代 ▲×	除去する食品を○で囲む						食前 確認
			赤 体をつくる		主な材料とその働き 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	
19 木	小型ロールパン						パン		
	やきそば		豚肉 いか ちくわ	あおさ	にんじん	キャベツ もやし きくらげ	やきそばめん	菜種油	
	レバー入りつくね		鶏肉 鶏レバー			玉ねぎ	砂糖 でんぷん		
	ブロッコリーサラダ				にんじん ブロッコリー	きゅうり とうもろこし		フレンチドレッシング 卵なしマヨネーズ	
20 金	ご飯						米		
	さわらのみそマヨネーズ焼き		さわら みそ					卵なしマヨネーズ	
	豚肉と大根の煮物		豚肉 凍り豆腐 うずら卵 ちくわ	こんぶ	にんじん	大根 こんにゃく			
	ブロッコリーとキャベツのおかかあえ		かつお節		ブロッコリー	キャベツ	砂糖		
24 火	ご飯						米		
	鶏肉の照り焼き		鶏肉				でんぷん 砂糖		
	五目きんぴら		まぐろ		にんじん	れんこん ごぼう こんにゃく	砂糖	ごま油 ごま	
	豚汁		豚肉 豆腐 油揚げ みそ		にんじん ねぎ	大根 白菜 えのきたけ ねぎ			
25 水	麦ご飯						米 麦		
	米粉カレーライス		豚肉	牛乳	にんじん	玉ねぎ にんにく	じゃがいも 砂糖		
	オムレツのきのこソースかけ		卵			玉ねぎ エリンギ しいたけ	砂糖 でんぷん		
	りんご					りんご			
26 木	ソフトめん						ソフトめん		
	五目汁		鶏肉 かまぼこ 油揚げ		にんじん ねぎ	白菜 えのきたけ ねぎ 干しいたけ	でんぷん		
	はんぺんの磯辺揚げ		はんぺん	あおさ			小麦粉	米油	
	わかめともやしの酢の物		まぐろ	わかめ		もやし きゅうり	砂糖	ごま	
アーモンド小魚			いわし			砂糖	アーモンド		
27 金	ご飯						米		
	さばの銀紙焼き		みそ さば				米粉 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		
	キャベツのゆかりあえ				しそ	キャベツ			