

2025年7月分 学校給食食物アレルギー対応確認表

アレルゲン：

氏 名：

年 組

日	曜	献立名	対応内容	赤：主に体の組織をつくる		緑：主に体の調子を整える		黄：主にエネルギーになる	
				1群（たんぱく質）	2群（カルシウム）	3群（カロテン）	4群（ビタミン）	5群（炭水化物）	6群（脂質）
				魚・肉・卵 豆・豆製品	牛乳・乳製品 骨ごと食べる小魚 海そう	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
1	火	ご飯						【こめ】	
		牛乳			【ぎゅうにゅう】				
		☆とり肉のスタミナ揚げ		とりにく			しょうが・にんにく	でんぶん・こめこ	あぶら
		◎キャベツの塩ドレッシング和え				こまつな	キャベツ・とうもろこし		ドレッシング
		沢煮わん		ぶたにく		にんじん	こんにゃく・だいこん・ごぼう ほししいたけ・ねぎ		あぶら
2	水	ご飯						【こめ】	
		牛乳			【ぎゅうにゅう】				
		ハンバーグのトマトソースがけ		ぶたにく・とりにく		【トマト】	たまねぎ	でんぶん・さとう	ラード あぶら
		◎まめまめサラダ		だいず・まぐろフレーク			えだまめ・きゅうり とうもろこし		ドレッシング
		コンソメスープ		ベーコン		にんじん・ブロッコリー	たまねぎ	じゃがいも	あぶら
3	木	ご飯						【こめ】	
		牛乳			【ぎゅうにゅう】				
		マーボー豆腐		ぶたにく・とうふ・あかみそ		にんじん・にら	ねぎ・ほししいたけ・しょうが にんにく	さとう・でんぶん	あぶら
		☆春巻		ぶたにく		にんじん・にら	キャベツ・もやし・エリンギ	でんぶん・さとう こむぎこ・みずあめ	ごまあぶら あぶら
		◎もやしの中華和え					もやし・きゅうり		ドレッシング
4	金	ご飯						【こめ】	
		牛乳			【ぎゅうにゅう】				
		☆ししゃもフライのごまだれがけ（小2・中3）			ししゃも			こむぎこ・でんぶん さとう	あぶら・ごま
		◎じゅうろくささげのささみ和え		ささみフレーク		にんじん	じゅうろくささげ・キャベツ		ドレッシング
		かみなり汁		【とうふ】		にんじん・ほうれんそう	だいこん・えのきだけ こんにゃく		ごまあぶら
7	月	ご飯						【こめ】	
		牛乳			【ぎゅうにゅう】				
		☆えだまめコロッケ					えだまめ・たまねぎ	じゃがいも・さとう こむぎこ・でんぶん	あぶら
		◎オクラのネバネバ和え				オクラ	なめこ	さとう	
		七タ汁		とりにく・かまぼこ		にんじん	えのきだけ・はくさい・ねぎ	ピーフン	あぶら
		セレクトデザート							
		「*七タパインゼリー					パインアップル	さとう・みずあめ	
		「*豆乳みかんムース		とうにゅう			みかん	みずあめ・さとう	あぶら
8	火	ご飯						【こめ】	
		牛乳			【ぎゅうにゅう】				
		絹厚揚げのおろしがけ		だいず			だいこん	でんぶん・さとう	あぶら
		きんぴらごぼう		ぎゅうにく・ぶたにく		にんじん・さやいんげん	ごぼう・こんにゃく	さとう	ごまあぶら あぶら
		スタミナ汁		ぶたにく・あぶらあげ 【とうふ】・ミックスみそ		にんじん・にら	たまねぎ・だいこん・にんにく		あぶら
9	水	ご飯						【こめ】	
		牛乳			【ぎゅうにゅう】				
		◆なすとぶた肉のピリ辛いため		【ぶたにく】		ピーマン	にんにく・なす	さとう・でんぶん	あぶら
		☆じゃがいものから揚げ			だっしふんにゅう			じゃがいも・でんぶん こむぎこ	あぶら
10	木	モロヘイヤの中華スープ		とりにく・【とうふ】・えび		モロヘイヤ・にんじん	はくさい・ねぎ	でんぶん	ごまあぶら あぶら
		ご飯						【こめ】	
		牛乳			【ぎゅうにゅう】				
		☆あじの南蛮漬		あじ			たまねぎ	でんぶん・さとう	あぶら
11	金	きりぼ切干しだいこんのいため煮		ベーコン		にんじん・さやいんげん	きりほしだいこん	さとう	あぶら
		とうがん汁		かまぼこ		にんじん・【みつば】	とうがん・はくさい ほししいたけ		
		クロスロールパン						クロスロールパン	
		牛乳			【ぎゅうにゅう】				
14	月	オムレツ		たまご				さとう	あぶら
		◎ブロッコリーのドレッシング和え				ブロッコリー			ドレッシング
		夏野菜のトマト煮		だいず		にんじん・ピーマン かぼちゃ・トマト	たまねぎ・ズッキーニ きパプリカ・にんにく	さとう	オリーブあぶら
		<ミートボール>		とりにく・ぶたにく			たまねぎ	でんぶん・みずあめ	あぶら
14	月	ご飯						【こめ】	
		牛乳			【ぎゅうにゅう】				
		☆とり肉と野菜の黒酢あんがらめ		とりにく		ピーマン・にんじん	しょうが・たまねぎ	でんぶん・こめこ さとう	あぶら
		◎きゅうりの中華和え					きゅうり	さとう	ごまあぶら
		チンゲンサイと豆腐のスープ		ベーコン・【とうふ】		にんじん・チンゲンサイ	もやし・とうもろこし ほししいたけ	でんぶん	あぶら

2025年7月分 学校給食食物アレルギー対応確認表

アレルゲン：

氏名：年組

にち 日	曜 日	献立名	対応内容	あか ちも からだ そしき 赤：主に体の組織をつくる		みどり ちも からだ ちようし との 緑：主に体の調子を整える		き ちも 黄：主にエネルギーになる	
				1群（たんぱく質）	2群（カルシウム）	3群（カロテン）	4群（ビタミン）	5群（炭水化物）	6群（脂質）
				魚・肉・卵 豆・豆製品	牛乳・乳製品 骨ごと食べる小魚 海そう	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
15	火	むぎ ほん 麦ご飯						【こめ】・おおむぎ	
		ぎゅうにゅう 牛乳			【ぎゅうにゅう】				
		なつ やさい 夏野菜カレー		ぶたにく		かぼちゃ・にんじん 【トマト】	なす・たまねぎ	じゃがいも・カレールウ	あぶら
		や 焼きフランクフルト		ぶたにく				さとう	ラード あぶら
		◎コールスロー				にんじん	きゅうり・キャベツ		ドレッシング
16	水	ほん ご飯						【こめ】	
		ぎゅうにゅう 牛乳			【ぎゅうにゅう】				
		さば のめ て や さばの梅照り焼き		さば・かつおぶし		しそ	うめ	みずあめ・さとう でんぷん	あぶら
		◎ひじきのごまさみしる		ささみフレーク	ひじき		きゅうり	さとう	ごま
		とうにゅう しる 豆乳みそ汁		ぶたにく・【とうふ】 しるみそ・とうにゅう		にんじん・はねぎ	はくさい・だいこん・えのきたけ	じゃがいも	あぶら
17	木	ひ ちゅうか 冷やし中華めん						【ちゅうかめん】	
		ぎゅうにゅう 牛乳			【ぎゅうにゅう】				
		ひ ちゅうか 冷やし中華の具							
		◎もやしときゅうりのツナと 錦糸卵		まぐろフレーク	わかめ	にんじん・みずな	もやし・きゅうり	さとう	
		きん しなまご （冷やし中華のたれ）		たまご				でんぷん・さとう	あぶら
		（冷やし中華のたれ）							
		☆揚げギョーザ（小2・中3）		ぶたにく		にら	キャベツ・たまねぎ・にんにく しょうが	でんぷん・さとう こむぎこ	ラード ごまあぶら あぶら

学校給食食物アレルギー対応確認表
上部 に、下記事項を記入してください。
○アレルゲン
○学年、学級、氏名

※詳細献立表、材料配合表を確認し、対応を必要とする料理の右側「対応内容」の欄に以下の凡例を参考に赤色で対応を記入してください。

【凡例】
×：無配膳（配らない）
*給食を停止する場合は、「対応内容」の欄に大きく×を記入してください。
○：弁当持参（日付に○をつける）

※ひと月を通して給食の対応を必要としない場合は、下の枠に✓点をつけてください。

今月は、給食の対応がありません。