

2025年9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	お 曜	こんだてめい 献立名	たいちゅうないよう 対応内容	あか：主 ^{おも} に体の組織 ^{からだのしき} をつくる		かどり 緑：主 ^{おも} に体の調子 ^{ちようし} を整 ^{ととの} える		きい 黄：主 ^{おも} 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
2	火	ご飯						【こめ】	
		牛乳			【ぎゅうにゅう】				
		ビビンバの具		ぶたにく		にんじん	しょうが・にんにく	さとう・でんぷん	あぶら
		◎ビビンバの野菜				ほうれんそう	もやし	さとう	ごまあぶら
		わかめスープ		とりにく・【とうふ】	わかめ	にんじん	たまねぎ・ねぎ・とうもろこし	でんぷん	あぶら
3	水	*愛知のみかんゼリー					【みかん】	さとう	
		ご飯						【こめ】	
		牛乳			【ぎゅうにゅう】				
		てりどり		とりにく			しょうが	さとう・でんぷん	あぶら
		◎赤じそ和え				しそ	だいこん・もやし		
4	木	かぼちゃのみそ汁		ぶたにく・あぶらあげ・あかみそ		かぼちゃ・にんじん	はくさい・えのきだけ・ねぎ		あぶら
		ミルクロールパン						ミルクロールパン	
		牛乳			【ぎゅうにゅう】				
		ポロニアステーキ		とりにく・ぶたにく				でんぷん・さとう	ラードあぶら
		ラタトゥイユ		ベーコン		あかパプリカ・トマト	たまねぎ・ズッキーニ きパプリカ・にんにく		オリーブあぶら
5	金	コンソメスープ		とりにく		にんじん・ブロッコリー	たまねぎ・キャベツ	じゃがいも	あぶら
		わかめご飯			わかめ			【こめ】	
		牛乳			【ぎゅうにゅう】				
		☆かつおのミンチカツ		かつお			たまねぎ・しょうが	パンこ・さとう こむぎこ	あぶら
		切り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	【きりぼしだいこん】	さとう	あぶら
8	月	けんちん汁		【とうふ】		にんじん・こまつな	こんにゃく・ごぼう・だいこん		ごまあぶら
		ご飯						【こめ】	
		牛乳			【ぎゅうにゅう】				
		キーマカレー		ぶたにく・ぎゅうにく		にんじん・ブロッコリー トマト	たまねぎ・にんにく	ひよこまめ・カレールウ	あぶら
		☆チキンナゲット（小中2）		とりにく			にんにく	パンこ・こむぎこ	ラードあぶら
9	火	◎キャベツサラダ					キャベツ・きゅうり・とうもろこし		ドレッシング
		ご飯						【こめ】	
		牛乳			【ぎゅうにゅう】				
		さばのみそだれ		さば・ミックスみそ				さとう・でんぷん	あぶら
		◎ほうれんそうのささみ和え		ささみフレーク		ほうれんそう	もやし		ドレッシング
10	水	鶏のすまし汁		かまぼこ・【とうふ】		にんじん・みつば	はくさい・えのきだけ		
		麦ご飯						【こめ】・おおむぎ	
		牛乳			【ぎゅうにゅう】				
		ぶたキムチだいこん		ぶたにく・あつあげ		にんじん・さやいんげん パプリカ	だいこん・ほししいだけ はくさい・にんにく	さとう・でんぷん	あぶら
		☆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・あぶら ごまあぶら
11	木	◎ブロッコリーのナムル				ブロッコリー		さとう	ごまあぶら
		冷やしうどん						ひやしうどん	
		牛乳			【ぎゅうにゅう】				
		冷やしうどんの具							
		〔☆とり肉の竜田揚げ		とりにく			しょうが・にんにく	でんぷん・こめこ	あぶら
12	金	◎キャベツのツナ和え		まぐろフレーク	わかめ	にんじん・みずな	キャベツ・きゅうり	さとう	
		（冷やしうどんのたれ）							
		シャインマスカットゼリーの 白玉フルーツポンチ					パインアップル		
		<シャインマスカットゼリー>					ぶどう	さとう	
		<白玉だんご>						こめこ・さとう	
16	火	ご飯						【こめ】	
		牛乳			【ぎゅうにゅう】				
		ハンバーグのいちじくソースがけ		とりにく・ぶたにく			たまねぎ・【いちじく】・レモン	でんぷん・さとう じゃがいも	ラード・あぶら
		☆さといもの揚げ煮				さやいんげん	しょうが	さといも・さとう でんぷん	あぶら
		とうがん汁		とりにく・【とうふ】		にんじん・はねぎ	とうがん・はくさい ほししいだけ		あぶら
		ご飯						【こめ】	
		牛乳			【ぎゅうにゅう】				
		いわしの梅煮		いわし		しそ	うめ	さとう・でんぷん	
		きんぴらごぼう		ぶたにく・ぎゅうにく		にんじん・さやいんげん	ごぼう	さとう	ごまあぶら あぶら
		オクラとなめこのみそ汁		ぶたにく・【とうふ】 ミックスみそ		オクラ・にんじん	なめこ・だいこん		あぶら

2025年9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	よう 曜	こんだてめい 献立名	たいりやうないよう 対応内容	あか せち からだ そろま 赤：主に体の組織をつくる		かどり せち からだ しょうじ しょう 緑：主に体の調子を整える		き せち 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
17	水	ごはん 牛乳			【ぎゅうにゅう】			【こめ】	
		☆ポテトコロッケ				にんじん・さやいんげん	たまねぎ・とうもろこし	じゃがいも・パンこ こむぎこ・さとう でんぶん	あぶら
		◎即席和え ちゃんこ汁				にんじん	きゅうり・キャベツ・だいこん はくさい・ねぎ・えのきだけ しらたき	さとう	
		＜とり団子＞		とりにく			たまねぎ・キャベツ	でんぶん・みずあめ	あぶら
18	木	麦ごはん 牛乳			【ぎゅうにゅう】			【こめ】・おおむぎ	
		マーボーなす		ぶたにく・あかみそ		にんじん・にら	なす・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	こまあぶら あぶら
		はるさめスープ		とりにく		にんじん・チンゲンサイ	はくさい・とうもろこし	はるさめ	あぶら
19	金	サンドイッチロールパン 牛乳			【ぎゅうにゅう】			サンドイッチロールパン	
		ホットドッグの具							
		焼きフランクフルトのケチャップソースがけ ◎キャベツのドレッシング和え		ぶたにく		【トマト】	キャベツ	さとう・でんぶん	あぶら ドレッシング
		コーンクリームスープ		とりにく・とうにゅう		にんじん・ブロッコリー	たまねぎ・とうもろこし	ホワイルウ	あぶら
22	月	ごはん 牛乳			【ぎゅうにゅう】			【こめ】	
		☆さけと大豆の甘がらめ		さけ・【だいず】			しょうが	でんぶん・さとう	あぶら
		◎いんげんのごま和え				さやいんげん		さとう	こま
		わかめのみそ汁		【とうふ】・あぶらあげ しろみそ	わかめ	にんじん	はくさい・えのきだけ	じゃがいも	
24	水	ごはん 牛乳			【ぎゅうにゅう】			【こめ】	
		☆ささみ大葉梅肉フライ		【ささみ】		【おおば】	うめ	パンこ・さとう こむぎこ・でんぶん	あぶら
		ひじきのいため煮		まぐろフレーク	ひじき	にんじん	とうもろこし	さとう	あぶら
		かきたま汁		たまご・かまぼこ		にんじん	はくさい・えのきだけ・ねぎ ほししいたけ	でんぶん	
25	木	ごはん 牛乳			【ぎゅうにゅう】			【こめ】	
		スタミナ肉じゃが		ぶたにく		にんじん・にら	こんにゃく・たまねぎ・にんにく	じゃがいも・さとう	あぶら
		☆ちくわの磯辺揚げ（小中2）		ちくわ	あおのり			こめこ	あぶら
		◎花野菜のおかか和え		かつおぶし		ブロッコリー	カリフラワー	さとう	
26	金	ソフトめん 牛乳			【ぎゅうにゅう】			ソフトめん	
		ちゃんぽん風ソフトめん（汁）		ぶたにく・いか		にんじん	キャベツ・もやし・ねぎ	あぶら	
		ポークシューマイ（小2・中3）		ぶたにく			たまねぎ・ねぎ・しょうが にんにく	でんぶん・さとう こむぎこ・みずあめ	あぶら
		◎チンゲンサイの中華和え		ささみフレーク		チンゲンサイ・にんじん		さとう	こまあぶら
29	月	ごはん 牛乳			【ぎゅうにゅう】			【こめ】	
		☆ソースカツ		ぶたにく				でんぶん・パンこ さとう	あぶら
		◎こんぶ和え			こんぶ		はくさい・きゅうり		
		さつま汁		とりにく・ミックスみそ		にんじん	だいこん・えのきだけ・ねぎ しょうが	さつまいも	あぶら
30	火	ごはん 牛乳			【ぎゅうにゅう】			【こめ】	
		ハヤシシチュー		ぶたにく		にんじん・トマト	たまねぎ・しめじ	じゃがいも・ハヤシルウ	あぶら
		オムレツ		たまご				さとう	あぶら
		◎骨太サラダ		ハム	ちりめんじゃこ	こまつな	キャベツ・とうもろこし		ドレッシング

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。