

2025年5月分 学校給食食物アレルギー対応確認表

アレルギー：						年 組			
						氏 名：			
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	木	ご飯						【こめ】	
		牛乳		【ぎゅうにゅう】					
		肉じゃが	ぶたにく		にんじん・さやいんげん	こんにゃく・【たまねぎ】	じゃがいも・さとう	あぶら	
		白ごまつくね（小中2）	とりにく			たまねぎ	パンこ・でんぶん さとう	ごま・あぶら ラード	
		◎和風サラダ	かまぼこ・かつおぶし		ほうれんそう・にんじん		さとう	あぶら	
2	金	ご飯						【こめ】	
		牛乳		【ぎゅうにゅう】					
		さけの照り焼き	さけ				さとう・でんぶん	あぶら	
		ごぼうの甘辛いいため	ぎゅうにく・ぶたにく		にんじん・さやいんげん	ごぼう	さとう	ごまあぶら あぶら	
		なすのみそ汁	ぶたにく・あぶらあげ 【とうふ】・しろみそ		にんじん	【なす】・だいこん 【たまねぎ】・ねぎ		あぶら	
7	水	ご飯						【こめ】	
		牛乳		【ぎゅうにゅう】					
		☆ソースカツ	ぶたにく				でんぶん・パンこ さとう	あぶら	
		◎しそひじき和え		ひじき・かんてん	ごまつな	もやし	さとう		
		けんちん汁	とりにく・あつあげ		にんじん	だいこん・ごぼう		ごまあぶら あぶら	
8	木	ご飯						【こめ】	
		牛乳		【ぎゅうにゅう】					
		☆たらのせん茶揚げ	たら		せんちゃ		でんぶん	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・にんじん	もやし		ドレッシング	
		茗竹汁	かまぼこ・【とうふ】	わかめ	にんじん・【みつば】	たけのこ			
9	金	ご飯						【こめ】	
		牛乳		【ぎゅうにゅう】					
		絹厚揚げのマーボーソースがけ	だいず・ぶたにく あかみそ			しょうが・にんにく	でんぶん・さとう	あぶら	
		いかとブロッコリーの中華いため	いか		ブロッコリー	にんにく	さとう・でんぶん	ごまあぶら	
		はるさめスープ	ベーコン		にんじん	だいこん・ほししいたけ とうもろこし	はるさめ	あぶら	
12	月	麦ご飯						【こめ】・おおむぎ	
		牛乳		【ぎゅうにゅう】					
		ポークカレー	ぶたにく		にんじん・【トマト】	【たまねぎ】	じゃがいも・カレールウ	あぶら	
		オムレツ	たまご				さとう	あぶら	
		◎福神漬和え			しそ	キャベツ・きゅうり 【だいこん】うり・なす れんこん・しょうが・なだめ	さとう		
13	火	ご飯						【こめ】	
		牛乳		【ぎゅうにゅう】					
		ぶた肉のしょうが焼き	ぶたにく			しょうが	さとう・でんぶん	あぶら	
		◎ブロッコリーのおかか和え	かつおぶし		ブロッコリー		さとう		
		ちゃんこ汁	とりにく・やきどうふ		にんじん	はくさい・だいこん・えのきだけ ねぎ・ほししいたけ		あぶら	
		＜とり団子＞	とりにく			たまねぎ	でんぶん・さとう		
14	水	中華めん						【ちゅうかめん】	
		牛乳		【ぎゅうにゅう】					
		とん骨ラーメン（汁）	ぶたにく・なると		にんじん	キャベツ・もやし・ねぎ		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・しょうが	でんぶん・さとう こむぎこ	ラード あぶら	
		◎チンゲンサイのナムル			チンゲンサイ	きゅうり	さとう	ごまあぶら	
15	木	ご飯						【こめ】	
		牛乳		【ぎゅうにゅう】					
		☆◆さばの竜田揚げの愛知野菜あんかけ	さば		にんじん	しょうが 【たまねぎ】・【なす】	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	ごま	
		呉汁	だいず・【とうふ】 ミックスみそ	わかめ	にんじん	だいこん・えのきだけ・ねぎ しょうが	じゃがいも		
16	金	黒ロールパン						くろロールパン	
		牛乳		【ぎゅうにゅう】					
		☆コロコロスパイシーチキン	とりにく			にんにく	でんぶん・こめこ	あぶら	
		さわやかゼリー和え				パインアップル・もも			
		＜ソーダゼリー＞				レモン	さとう		
春野菜のクリームスープ	ベーコン・とうにゅう		にんじん・アスパラガス ブロッコリー	【たまねぎ】	じゃがいも ホワイトルウ	あぶら			
19	月	ご飯						【こめ】	
		牛乳		【ぎゅうにゅう】					
		八宝菜	ぶたにく・【うずらたまご】 えび		にんじん・チンゲンサイ	【たまねぎ】・はくさい たけのこ・ほししいたけ	でんぶん・さとう	あぶら	
		ポークシューマイ（小2・中3）	ぶたにく・とりにく			たまねぎ	こむぎこ・でんぶん さとう		
		◎パンサンスー	ハム			きゅうり・とうもろこし	はるさめ・さとう	ごまあぶら	

2025年5月分 学校給食食物アレルギー対応確認表

アレルゲン：

年組
氏名：

日 時	曜 日	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
20	火	ご飯						【こめ】	
		牛乳			【ぎゅうにゅう】				
		ハンバーグのおろしがけ		とりにく・ぶたにく			たまねぎ・だいこん	でんぷん・さとう じゃがいも	ラード あぶら
		◎みかンドレッシング和え		ささみフレーク		みずな	もやし		ドレッシング
		湯葉のすまし汁		【とうふ】・ゆば		にんじん・【みつば】	はくさい・えのきたけ ほししいたけ		
21	水	わかめご飯			わかめ			【こめ】	
		牛乳			【ぎゅうにゅう】				
		☆いかと大豆の甘がらめ		いか・【だいず】		さやいんげん		でんぷん・さとう	あぶら
		◎きゅうりのしそ和え				しそ	きゅうり・キャベツ	さとう	
		吉野汁		とりにく		にんじん	だいこん・ねぎ	さといも・でんぷん	あぶら
22	木	ご飯						【こめ】	
		牛乳			【ぎゅうにゅう】				
		☆ポテトコロッケ				にんじん・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 でんぷん	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
		赤みそ汁		ぶたにく・あぶらあげ あかみそ		にんじん	こんにゃく・ごぼう だいこん・ねぎ	さといも	あぶら
23	金	ソフトめん						ソフトめん	
		牛乳			【ぎゅうにゅう】				
		山菜ソフトめん（汁）		とりにく・あぶらあげ かまぼこ		みずな・にんじん	わらび・やまうど・ねぎ ほししいたけ		あぶら
		☆野菜かき揚げ				にんじん・しゅんぎく	たまねぎ・ごぼう	こむぎこ	あぶら
		◎骨太和え			ちりめんじゃこ	こまつな	もやし	さとう	
26	月	ご飯						【こめ】	
		牛乳			【ぎゅうにゅう】				
		ていどりのはちみつ風味		とりにく			しょうが	【はちみつ】・さとう でんぷん	あぶら
		◎切干しだいこんのごま酢和え		まぐろフレーク			【きりぼしだいこん】・きゅうり	さとう	こまあぶら
		138かきたま汁		【たまご】・かまぼこ		にんじん・【みつば】	えのきたけ・ほししいたけ	でんぷん	あぶら
27	火	ご飯						【こめ】	
		牛乳			【ぎゅうにゅう】				
		新たけのこのオイスターソースいため		ぶたにく・あつあげ		にんじん・ピーマン	たけのこ・にんにく	さとう・でんぷん	あぶら
		◎バンバンジー		ささみフレーク			きゅうり・もやし		ドレッシング
		チンゲンサイの中華スープ		ベーコン		チンゲンサイ・にんじん	はくさい・とうもろこし ほししいたけ・ねぎ		あぶら
28	水	ご飯						【こめ】	
		牛乳			【ぎゅうにゅう】				
		☆かつおフライ		かつお			たまねぎ・しょうが	パンこ・さとう こむぎこ	あぶら
		◎きわかめの和えもの			くきわかめ		キャベツ		ドレッシング
		新たまねぎのみそ汁		【とうふ】・あぶらあげ ミックスみそ		にんじん	【たまねぎ】・ねぎ		
29	木	サンドイッチロールパン						サンドイッチロールパン	
		牛乳			【ぎゅうにゅう】				
		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		ぶたにく		【トマト】		さとう・でんぷん	あぶら
		◎キャベツのドレッシング和え					キャベツ		ドレッシング
30	金	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
		麦ご飯						【こめ】・おおむぎ	
		牛乳			【ぎゅうにゅう】				
		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
		☆コーンフライ					とうもろこし	こむぎこ・さとう パンこ・みずあめ でんぷん	あぶら
		◎花野菜サラダ		まぐろフレーク		ブロッコリー	カリフラワー		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）
 - △：調理場の除去食を食べる場合（該当料理
「対応内容」の欄に「×」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。