令和〇年 〇月分　アレルギー連絡用献立表

（　　）年（　　）組　名前（　　）

今月は 食べられない献立が	あります　・　ありません

アレルギー原因食物（アレルゲン）に〇をつけてください。その他の場合は、ご記入ください
卵　・　乳　・　小麦　・　えび　・　かに　・　落花生　・その他（　　）

日・曜日	1（水）	2日（木）	3日（金）	6日（月）	7日（火）	8日（水）	9日（木）	10日（金）	13日（月）	14日（火）	15日（水）	16日（木）	17日（金）	20日（月）
こんだて	ごはん ぎゅうにゅう さつまじる かきあげ	ごはん ぎゅうにゅう クッパ マンドゥ	ごはん ぎゅうにゅう ちくぜんに さばのみそに	げんりょうコッペパン ぎゅうにゅう ごまたんたんめん オクラのサラダ いちごジャム	ごはん ぎゅうにゅう さといもとだいこんのにもの しろみざかなのあまずあん	ごはん ぎゅうにゅう なつやさいキーマカレー もやしのソテー	ごはん ぎゅうにゅう かぼちゃのみそしる ＊さんまのにつけ おおさかしろなのうめあえ	ごはん ぎゅうにゅう あつあげのにもの ひらつくねのてりやき	しょくパン ぎゅうにゅう きのこのブラウンシチュー ＊オムレツ ブロッコリーのサラダ いちじくジャム	ごはん ぎゅうにゅう ごまとうにゅうじる ぶたにくとたかなのいためもの	ごはん ぎゅうにゅう はっぽうさい はるまき	ごはん ぎゅうにゅう ぶたにくとやさいのしょうがに ほっけいちやぼし	ごはん ぎゅうにゅう ぐだくさんみそしる れんこんのはさみあげ きりぼしだいこんのにもの	コッペパン ぎゅうにゅう じゃがいものスープに ハンバーグ
ざいりょう	精白米　75 普通牛乳　1本 豚肉　10 さつまいも　20 人参　5 だいこん　20 つきこんにゃく　10 青ねぎ　3 赤みそ　6 信州みそ　6.5 削り節　2 かき揚げ（50g）　1コ 揚げ油　4 みりん　4.5 濃口しょうゆ　2.3 砂糖　2 片栗粉　0.3	精白米　75 普通牛乳　1本 鶏肉　細切れ　20 人参　10 たまねぎ　20 白ねぎ　5 ガラスープ　20 食塩　0.1 こしょう　0.02 淡口しょうゆ　5 片栗粉　0.5 ぎょうざ(20g)　2コ 白ねぎ　5 みりん　4.5 濃口しょうゆ　2.3 食酢　1 砂糖　0.8 ごま油　0.3 白すりごま　0.2	精白米　75 普通牛乳　1本 鶏肉　細切れ　25 ごぼう　25 人参　20 たけのこ水煮　20 こんにゃく　20 れんこん　20 さやいんげん　8 干しいたけ　0.3 砂糖　2.5 みりん　2 濃口しょうゆ　6 削り節　0.5 なたね油　1 さば味噌煮(50g)　1コ	減量コッペパン　1袋 普通牛乳　1本 中華めん　40 豚ひき肉　15 緑豆もやし　15 人参　10 小松菜　8 白ねぎ　5 冷凍おろしにんにく　0.1 白湯スープ　4 赤みそ　5 淡口しょうゆ　1.5 練りごま　0.5 白すりごま　0.3 トウバンジャン　0.1 食塩　0.1 こしょう　0.03 なたね油　1 さくみフレーク　15 オクラ　15 キャベツ　10 人参　5 中華ドレッシング　6 いちごジャム　1コ	精白米　75 普通牛乳　1本 鶏肉　細切れ　20 里芋　35 玉ねぎ　20 つきこんにゃく　25 人参　15 だいこん　20 むきえだまめ　5 冷凍おろししょうが　0.5 濃口しょうゆ　5 砂糖　1.6 みりん　0.5 なたね油　0.5 片栗粉　1 削り節　0.5 白身魚でんぶ付（40ｇ）　1コ 揚げ油　4 濃口しょうゆ　3.5 砂糖　3 みりん　2 食酢　1.3 冷凍おろししょうが　0.1 片栗粉　0.5	精白米　75 普通牛乳　1本 合ひき肉　20 玉ねぎ　30 じゃがいも　20 人参　10 なす　8 ピーマン　3 カレールウＡ　10 カレールウＢ　10 ポークブイヨン　5 冷凍おろしにんにく　0.15 なたね油　1 ささみフレーク　15 緑豆もやし　30 人参　10 小松菜　8 濃口しょうゆ　1.6 食塩　0.12 なたね油　1	精白米　75 普通牛乳　1本 かぼちゃ　35 たまねぎ　15 人参　10 油揚げ　10 青ねぎ　3 赤みそ　6 白みそ　6.5 削り節　2 だし昆布　0.3 ＊さんまの煮付け(40g)　1コ 大阪しろ菜　30 人参　5 ささみフレーク　10 梅肉　1 日本酒　0.5 淡口しょうゆ　0.5 砂糖　0.2	精白米　75 普通牛乳　1本 鶏ひき肉　15 厚揚げ　30 玉ねぎ　25 人参　15 だいこん　30 さやいんげん　5 こんにゃく　20 削り節　0.5 みりん　1.1 砂糖　1.6 濃口しょうゆ　5.3 なたね油　0.5 平つくね（50g）　1コ なたね油　0.5 濃口しょうゆ　3 砂糖　1 みりん　0.5 片栗粉　0.5	食パン　1袋 普通牛乳　1本 鶏肉　細切れ　20 じゃがいも　15 カットポテト　20 玉ねぎ　30 人参　10 しめじ　5 油揚げ　10 エリンギ　10 マッシュルーム　10 トマトピューレー　2 ハヤシルウ　7 食塩　0.2 こしょう　0.04 なたね油　0.5 ＊オムレツ(50g)　1コ ブロッコリー　35 ポンレスハム　10 食塩　0.1 こしょう　0.01 ノンエッグマヨ　5 いちじくジャム　1コ	精白米　75 普通牛乳　1本 鶏肉　細切れ　10 里芋　20 だいこん　20 人参　5 しめじ　5 油揚げ　5 青ねぎ　3 白すりごま　1 豆乳　10 赤みそ　6 信州みそ　6.5 削り節　2 だし昆布　0.2 豚肉　30 緑豆もやし　10 人参　8 たかな漬　7 日本酒　1.1 なたね油　1	精白米　75 普通牛乳　1本 豚肉　25 切いか　18 玉ねぎ　35 はくさい　40 人参　10 生しいたけ　3 緑豆もやし　10 片栗粉　2 淡口しょうゆ　3 かき油　0.6 食塩　0.1 こしょう　0.04 なたね油　1 春巻(30g)　1コ 揚げ油　4	精白米　75 普通牛乳　1本 豚肉　20 人参　15 玉ねぎ　40 里芋　40 冷凍おろししょうが　1 さつま揚げ　20 さやいんげん　5 砂糖　1.2 濃口しょうゆ　5 削り節　0.5 なたね油　1 ほっけー夜干し(50g)　1コ なたね油　1	精白米　75 普通牛乳　1本 豆腐　20 たまねぎ　15 人参　15 じゃがいも　15 しめじ　5 乾燥わかめ　0.1 赤みそ　6 信州みそ　6.5 削り節　2 だし昆布　0.2 れんこんのはさみ揚げ（50g）　1コ 揚げ油　4 濃厚ソース　4 切干だいこん　3.5 鶏肉　細切れ　10 人参　8 砂糖　0.8 濃口しょうゆ　2 削り節　0.5	コッペパン　1袋 普通牛乳　206 じゃがいも　40 玉ねぎ　30 キャベツ　20 鶏肉　細切れ　20 人参　15 パセリ（乾）　0.05 食塩　0.2 こしょう　0.04 ポークブイヨン　10 淡口しょうゆ　2 ハンバーグ（50g）　1コ なたね油　1 デミグラスソース　6 トマトケチャップ　3.5 トマトピューレー　0.6 ウスターソース　2
保護者通信欄														
学校確認欄														

日・曜日	22日（水）	23日(木)	24日（金）	27日（月）	28日（火）	29日（水）	30日（木）	31日(金)
こんだて	ごはん ぎゅうにゅう ゴーヤチャンプルー ＊だしまきたまご にんじんしりしりー	げんりょうごはん ぎゅうにゅう しっぽくうどん さけのおろしかけ まんばのけんちゃんふう 食育の日	ごはん ぎゅうにゅう つくねじる さといもコロッケ つきみだんご	しょくパン ぎゅうにゅう チキンポタージュ フランクフルトソーセージ	ごはん ぎゅうにゅう ポークカレー だいこんサラダ	ごはん ぎゅうにゅう ワンタンスープ にくだんごのあまからに セルフチャーハン	ごはん ぎゅうにゅう いそに さわらのうめふうみやき	コッペパン ぎゅうにゅう オニオンスープ チキンナゲット くろまめきなこクリーム
ざいりょう	精白米　75 普通牛乳　1本 豆腐　60 豚肉　30 玉ねぎ　40 人参　15 ゴーヤ　3 花かつお　0.3 ごま油　1.2 濃口しょうゆ　3.6 食塩　0.6 ＊だし巻卵(50g)　1コ 人参　35 玉ねぎ　10 まぐろ油漬　15 食塩　0.1 こしょう　0.05 濃口しょうゆ　1 和風だし　0.5 なたね油　0.5	精白米　70 普通牛乳　1本 冷凍うどん　35 鶏肉　細切れ　15 だいこん　10 人参　10 油揚げ　5 青ねぎ　3 削り節　2 だし昆布　0.2 淡口しょうゆ　3.5 みりん　1.2 鮭切身(50g)　1コ なたね油　1 冷凍大根おろし　8 濃口しょうゆ　1.6 みりん　2.1 削り節　0.1 小松菜　25 人参　15 さつま揚げ　5 濃口しょうゆ　2 みりん　0.5 削り節　0.5 香川県の郷土料理	精白米　75 普通牛乳　1本 鶏つくね　20 豆腐　15 たまねぎ　20 人参　10 えのきたけ　5 青ねぎ　3 淡口しょうゆ　4 食塩　0.1 削り節　2 だし昆布　0.2 さといもコロッケ(50g)　1コ 揚げ油　4 月見だんご（30ｇ）　1コ ＜直送＞ お月見献立	食パン　1袋 普通牛乳　1本 鶏肉　細切れ　15 じゃがいも　10 カットポテト　20 たまねぎ　20 人参　10 パセリ（乾）　0.3 豆乳　20 ホワイトルウ(乳・小麦除去)　10 食塩　0.1 フランクフルトソーセージ(40g)　1コ なたね油　1 トマトケチャップ　7.5 ウスターソース　1.5	精白米　75 普通牛乳　1本 豚肉　20 玉ねぎ　30 じゃがいも　25 人参　10 冷凍おろしにんにく　0.15 カレールウＡ　10 カレールウＢ　10 ポークブイヨン　5 なたね油　1 だいこん　35 きゅうり　15 まぐろ油漬　15 醤油ドレッシング　7	精白米　75 普通牛乳　1本 ワンタンの皮　7 鶏肉　細切れ　10 キャベツ　30 人参　10 ホールコーン　5 青ねぎ　3 ポークブイヨン　4 淡口しょうゆ　4 食塩　0.1 こしょう　0.02 ミートボール（20g）　2コ 揚げ油　3 冷凍おろししょうが　0.5 日本酒　1 濃口しょうゆ　4 砂糖　3 片栗粉　0.5 豚肉　30 たけのこ水煮　10 たまねぎ　10 人参　5 干しいたけ　0.3 なたね油　0.1 ごま油　0.2 ポークブイヨン　4 かき油　0.2 濃口しょうゆ　1 こしょう　0.01	精白米　75 普通牛乳　1本 豚肉　20 じゃがいも　40 人参　15 だいこん　25 さつま揚げ　13 こんにゃく　20 ほしひじき　0.8 砂糖　2 みりん　1 濃口しょうゆ　6.3 削り節　0.5 さわら切身(50g)　1コ なたね油　1 濃口しょうゆ　1 みりん　1 日本酒　1 砂糖　0.5 梅肉　3	コッペパン　1袋 普通牛乳　1本 カットウインナー　15 玉ねぎ　30 じゃがいも　5 カットポテト　10 人参　8 パセリ（乾）　0.02 ポークブイヨン　5 淡口しょうゆ　4 食塩　0.2 こしょう　0.02 チキンナゲット(18g)　2コ 揚げ油　4 トマトケチャップ　8 黒豆きなこクリーム　1コ （乳含む）
保護者通信欄								
学校確認欄								

日・曜日	16日（木
こんだて	ごはん ぎゅうにゅう ゴーヤチャンプルー ＊だしまきたまご にんじんしりしりー
ざいりょう	精白米　75 普通牛乳　1本 豆腐　60 豚肉　30 玉ねぎ　40 人参　15 ゴーヤ（冷凍）　3 花かつお　0.3 ごま油　1.2 濃口しょうゆ　3.6 食塩　0.6 ＊だし巻卵(50g)　1コ 人参　35 玉ねぎ　10 まぐろ油漬　15 食塩　0.1 こしょう　0.05 濃口しょうゆ　1 和風だし　0.5 なたね油　0.5
保護者通信欄	家からおかず持参
学校確認欄	印　または　サイン

保護者通信欄
（家から持参する場合
学校への連絡事項等）

学校確認欄
（学校・担任の確認欄
必ず確認し
押印またはサイン）

〇池田市の学校給食では、
えび、かに、そば、落花生の使用はありません。

〇加工食品等は、「学校給食用半製品の材料」に
原材料を記載しています。
アレルギーをお持ちの方は、必ずご確認ください。

〇年間を通じて使用する調味料や加工食品等については、
配合内容を一覧にして、各学校園に配布しています。
必要とされる方は、学校園、
または、学校給食センターまでお申し出ください。

＜記入方法＞
太い赤ペンで記入してください。
①食べられない献立名、食材に〇印をつける。
②かわりのものを持参する場合は、保護者通信欄に記入する。

※揚げ物、焼き物は別に調理しています。　＊印は卵を使用したメニュー、食品です。　＜直送＞は業者から学校へ直接配送する食品です。

サンプル

除去副食用　令和3年 8・9月分　アレルギー連絡用除去副食献立表　（　　）年（　　）組　名前（　　）

今月は 食べられない献立が　あります　・　ありません

アレルギー原因食物（アレルゲン）に〇をつけてください。その他の場合は、ご記入ください
卵　・　乳　・　小麦　・　えび　・　かに　・　落花生　・その他（　　）

日・曜日	1（水）	2日（木）	3日（金）	6日（月）	7日（火）	8日（水）	9日（木）	10日（金）	13日（月）	14日（火）	15日（水）	16日（木）	17日（金）	20日（月）
こんだて	ごはん ぎゅうにゅう さつまじる かきあげ	ごはん ぎゅうにゅう クッパ マンドゥ	ごはん ぎゅうにゅう ちくぜんに さばのみそに	げんりょうコッペパン ぎゅうにゅう ごまたんたんめん オクラのサラダ いちごジャム	ごはん ぎゅうにゅう さといもとだいこんのにもの しろみざかなのあまずあん	ごはん ぎゅうにゅう なつやさいキーマカレー もやしのソテー	ごはん ぎゅうにゅう かぼちゃのみそしる ★さけのしおやき おおさかしろなのうめあえ	ごはん ぎゅうにゅう あつあげのにもの ひらつくねのてりやき	しょくパン ぎゅうにゅう きのこのブラウンシチュー ★ハムステーキ ブロッコリーのサラダ いちじくジャム	ごはん ぎゅうにゅう ごまとうにゅうじる ぶたにくとたかなのいためもの	ごはん ぎゅうにゅう はっぽうさい はるまき	ごはん ぎゅうにゅう ぶたにくとやさいのしょうがに ほっけいちやぼし	ごはん ぎゅうにゅう ぐだくさんみそしる れんこんのはさみあげ きりぼしだいこんのにもの	コッペパン ぎゅうにゅう じゃがいものスープに ハンバーグ
ざいりょう	精白米　75 普通牛乳　1本 豚肉　10 さつまいも　20 人参　5 だいこん　20 つきこんにゃく　10 青ねぎ　3 赤みそ　6 信州みそ　6.5 削り節　2 かき揚げ（50g）　1コ 揚げ油　4 みりん　4.5 濃口しょうゆ　2.3 砂糖　2 片栗粉　0.3	精白米　75 普通牛乳　1本 鶏肉　細切れ　20 人参　10 たまねぎ　20 白ねぎ　5 ガラスープ　20 食塩　0.1 こしょう　0.02 淡口しょうゆ　5 片栗粉　0.5 ぎょうざ(20g)　2コ 白ねぎ　5 みりん　4.5 濃口しょうゆ　2.3 食酢　1 砂糖　0.8 ごま油　0.3 白すりごま　0.2	精白米　75 普通牛乳　1本 鶏肉　細切れ　25 ごぼう　25 人参　20 たけのこ水煮　20 こんにゃく　20 れんこん　20 さやいんげん　8 干しいたけ　0.3 砂糖　2.5 みりん　2 濃口しょうゆ　6 削り節　0.5 なたね油　1 さば味噌煮(50g)　1コ	減量コッペパン　1袋 普通牛乳　1本 中華めん　40 豚ひき肉　15 緑豆もやし　15 人参　10 小松菜　8 白ねぎ　5 冷凍おろしにんにく　0.1 白湯スープ　4 赤みそ　5 淡口しょうゆ　1.5 練りごま　0.5 白すりごま　0.3 トウバンジャン　0.1 食塩　0.1 こしょう　0.03 なたね油　1 ささみフレーク　15 オクラ　15 キャベツ　10 人参　5 中華ドレッシング　6 いちごジャム　1コ	精白米　75 普通牛乳　1本 鶏肉　細切れ　20 里芋　35 玉ねぎ　20 つきこんにゃく　25 人参　15 だいこん　20 むきえだまめ　5 冷凍おろししょうが　0.5 濃口しょうゆ　5 砂糖　1.6 みりん　0.5 なたね油　0.5 片栗粉　1 削り節　0.5 白身魚でんぶ付（40ｇ）　1コ 揚げ油　4 濃口しょうゆ　3.5 砂糖　3 みりん　2 食酢　1.5 冷凍おろししょうが　0.1 片栗粉　0.5	精白米　75 普通牛乳　1本 合ひき肉　20 玉ねぎ　30 じゃがいも　20 人参　10 なす　8 ピーマン　3 カレールウＡ　10 カレールウＢ　10 ポークブイヨン　5 冷凍おろしにんにく　0.15 なたね油　1 ささみフレーク　15 緑豆もやし　30 人参　10 小松菜　8 濃口しょうゆ　1.6 食塩　0.12 なたね油　1	精白米　75 普通牛乳　1本 かぼちゃ　35 たまねぎ　15 人参　10 油揚げ　10 青ねぎ　3 赤みそ　6 白みそ　6.5 削り節　2 だし昆布　0.3 ★塩鮭切身(50g)　1コ なたね油　1 大阪しろ菜　30 人参　5 ささみフレーク　10 梅肉　1 日本酒　0.5 淡口しょうゆ　0.5 砂糖　0.2	精白米　75 普通牛乳　1本 鶏ひき肉　15 厚揚げ　30 玉ねぎ　25 人参　15 だいこん　30 さやいんげん　5 こんにゃく　20 削り節　0.5 みりん　1.1 砂糖　1.6 濃口しょうゆ　5.3 なたね油　0.5 平つくね（50g）　1コ なたね油　0.5 濃口しょうゆ　3 砂糖　1 みりん　0.5 片栗粉　0.5	食パン　1袋 普通牛乳　1本 鶏肉　細切れ　20 じゃがいも　15 カットポテト　20 玉ねぎ　30 人参　10 しめじ　5 油揚げ　5 青ねぎ　3 白すりごま　1 豆乳　10 赤みそ　6 食塩　0.2 こしょう　0.04 なたね油　0.5 ★ハムステーキ（40ｇ）　1コ なたね油　1 ブロッコリー　35 ボンレスハム　10 食塩　0.1 こしょう　0.01 ノンエッグマヨ　5 いちじくジャム　1コ	精白米　75 普通牛乳　1本 鶏肉　細切れ　10 里芋　20 だいこん　20 人参　5 しめじ　5 油揚げ　5 青ねぎ　3 乾燥わかめ　1 赤みそ　6 信州みそ　6.5 削り節　2 だし昆布　0.2 豚肉　30 緑豆もやし　10 人参　8 たかな漬　7 日本酒　1.1 なたね油　1	精白米　75 普通牛乳　1本 豚肉　25 切いか　18 玉ねぎ　35 はくさい　40 人参　10 生しいたけ　3 緑豆もやし　10 片栗粉　2 淡口しょうゆ　3 かき油　0.6 食塩　0.1 こしょう　0.04 なたね油　1 青巻(50g)　1コ 揚げ油　4	精白米　75 普通牛乳　1本 豚肉　20 人参　15 玉ねぎ　40 里芋　40 冷凍おろししょうが　1 さつま揚げ　20 さやいんげん　5 砂糖　1.2 濃口しょうゆ　5 削り節　0.5 なたね油　1 ほっけ一夜干し(50g)　1コ なたね油　1	精白米　75 普通牛乳　1本 豆腐　20 たまねぎ　15 人参　15 じゃがいも　15 しめじ　5 乾燥わかめ　0.1 赤みそ　6 信州みそ　6.5 削り節　2 だし昆布　0.2 れんこんのはさみ揚げ（50g）　1コ 揚げ油　4 濃厚ソース　4 切干だいこん　3.5 鶏肉　細切れ　10 人参　8 砂糖　0.8 濃口しょうゆ　2 削り節　0.5	コッペパン　1袋 普通牛乳　206 じゃがいも　40 玉ねぎ　30 キャベツ　20 鶏肉　細切れ　20 人参　15 パセリ（乾）　0.05 食塩　0.2 こしょう　0.04 ポークブイヨン　10 淡口しょうゆ　2 ハンバーグ（50g）　1コ なたね油　1 デミグラスソース　6 トマトケチャップ　3.5 トマトピューレー　0.6 ウスターソース　2
保護者通信欄														
学校確認欄														

日・曜日	22日（水）	23日（木）	24日（金）	27日（月）	28日（火）	29日（水）	30日（木）	31日（金）
こんだて	ごはん ぎゅうにゅう ゴーヤチャンプルー ★ハッシュドポテト にんじんしりしりー	げんりょうごはん ぎゅうにゅう しっぽくうどん さけのおろしかけ まんばのけんちゃんふう 食育の日	ごはん ぎゅうにゅう つくねじる さといもコロッケ つきみだんご	しょくパン ぎゅうにゅう チキンポタージュ フランクフルトソーセージ	ごはん ぎゅうにゅう ポークカレー だいこんサラダ	ごはん ぎゅうにゅう ワンタンスープ にくだんごのあまからに セルフチャーハン	ごはん ぎゅうにゅう いそに さわらのうめふうみやき	コッペパン ぎゅうにゅう オニオンスープ チキンナゲット くろまめきなこクリーム
ざいりょう	精白米　75 普通牛乳　1本 豆腐　60 豚肉　30 玉ねぎ　40 人参　15 ゴーヤ　3 花かつお　0.3 ごま油　1.2 濃口しょうゆ　3.6 食塩　0.6 ★ハッシュドポテト(40ｇ)　1コ 揚げ油　4 人参　35 玉ねぎ　10 まぐろ油漬　15 食塩　0.1 こしょう　0.05 濃口しょうゆ　1 和風だし　0.5 なたね油　0.5	精白米　70 普通牛乳　1本 冷凍うどん　35 鶏肉　細切れ　15 だいこん　10 人参　10 油揚げ　5 青ねぎ　3 削り節　2 だし昆布　0.2 淡口しょうゆ　3.5 みりん　1.2 鮭切身(50g)　1コ なたね油　1 冷凍大根おろし　8 濃口しょうゆ　1.6 みりん　2.1 削り節　0.1 小松菜　25 人参　15 さつま揚げ　5 濃口しょうゆ　2 みりん　0.5 削り節　0.5 香川県の郷土料理	精白米　75 普通牛乳　1本 鶏つくね　20 豆腐　15 たまねぎ　20 人参　10 えのきたけ　5 青ねぎ　3 淡口しょうゆ　4 食塩　0.1 削り節　2 だし昆布　0.2 さといもコロッケ(50g)　1コ 揚げ油　4 月見だんご（30ｇ）　1コ ＜直送＞ お月見献立	食パン　1袋 普通牛乳　1本 鶏肉　細切れ　15 じゃがいも　10 カットポテト　20 たまねぎ　20 人参　10 豆乳（乾）　0.3 豆乳　20 ホワイトルウ(乳・小麦除去)　10 食塩　0.1 フランクフルトソーセージ(40g)　1コ なたね油　1 トマトケチャップ　7.5 ウスターソース　1.5	精白米　75 普通牛乳　1本 豚肉　20 玉ねぎ　30 じゃがいも　25 人参　10 冷凍おろしにんにく　0.15 カレールウＡ　10 カレールウＢ　10 ポークブイヨン　5 なたね油　1 だいこん　35 きゅうり　15 まぐろ油漬　15 醤油ドレッシング　7	精白米　75 普通牛乳　1本 ワンタンの皮　7 鶏肉　細切れ　10 キャベツ　30 人参　10 ボールコーン　5 青ねぎ　3 ポークブイヨン　4 淡口しょうゆ　4 食塩　0.1 こしょう　0.02 ミートボール（20g）　2コ 揚げ油　3 冷凍おろししょうが　0.5 日本酒　1 濃口しょうゆ　4 砂糖　3 片栗粉　0.5 豚肉　30 たけのこ水煮　10 たまねぎ　10 人参　5 干しいたけ　0.3 なたね油　0.1 ごま油　0.2 ポークブイヨン　4 かき油　0.2 濃口しょうゆ　1 こしょう　0.01	精白米　75 普通牛乳　1本 豚肉　20 じゃがいも　40 人参　15 だいこん　25 さつま揚げ　15 こんにゃく　20 ほしひじき　0.8 砂糖　2 みりん　1 濃口しょうゆ　6.3 削り節　0.5 さわら切身(50g)　1コ なたね油　1 濃口しょうゆ　1 みりん　1 日本酒　1 砂糖　0.5 梅肉　3	普通牛乳　1本 カットウインナー　15 玉ねぎ　30 じゃがいも　5 カットポテト　10 人参　8 パセリ（乾）　0.02 ポークブイヨン　5 淡口しょうゆ　4 食塩　0.2 こしょう　0.02 チキンナゲット(18g)　2コ 揚げ油　4 トマトケチャップ　8 黒豆きなこクリーム　1コ （乳含む）
保護者通信欄								
学校確認欄								

日・曜日	16日（木）
こんだて	ごはん ぎゅうにゅう ゴーヤチャンプルー ★ハッシュドポテト にんじんしりしりー
ざいりょう	精白米　75 普通牛乳　1本 豆腐　60 豚肉　30 玉ねぎ　40 人参　15 ゴーヤ（冷凍）　3 花かつお　0.3 ごま油　1.2 濃口しょうゆ　3.6 食塩　0.6 ★ハッシュドポテト（40ｇ）　1コ 揚げ油　4 人参　35 玉ねぎ　10 まぐろ油漬　15 食塩　0.1 こしょう　0.05 濃口しょうゆ　1 和風だし　0.5 なたね油　0.5
保護者通信欄	家からおかず持参
学校確認欄	印　または　サイン

保護者通信欄（家から持参する場合 学校への連絡事項等）

学校確認欄（学校・担任の確認欄 必ず確認し 押印またはサイン）

〇池田市の学校給食では、
えび、かに、そば、落花生の使用はありません。

〇加工食品等は、「学校給食用半製品の材料」に
原材料を記載しています。
アレルギーをお持ちの方は、必ずご確認ください。

〇年間を通じて使用する調味料や加工食品等については、
配合内容を一覧にして、各学校園に配布しています。
必要とされる方は、学校園、
もしくは、学校給食センターまでお申し出ください。

＜記入方法＞
太い赤ペンで記入してください。
①食べられない献立名、食材に〇印をつける。
②かわりのものを持参する場合は、保護者通信欄に記入する。

※揚げ物、焼き物は別に調理しています。　★印は除去食として代替調理した献立です。　＜直送＞は業者から学校へ直接配送する食品です。