

令和8年度アレルギー表示学校給食予定献立表（6月分）

○使用食材料名（アレルギー含む）欄・加工食品等【アレルギー】欄等を確認してください。
 おかずは、一皿に盛り付けていますので、それぞれが触れてしまう可能性があります。裏面もございます。

日	曜	献立名	使用食材料名（アレルギー含む）	加工食品等【アレルギー】
1	月	こどもパン	こどもパン	こどもパン【小麦（原材料の一部に大豆を含む）（コンタミ：卵、乳、ごま）】
		鶏肉のトマトカレーソース	鶏肉・しょうゆ・しょうが・トマト缶・玉ねぎ・トマトケチャップ・ソース（中濃）・コンソメ・砂糖・塩・カレー粉・カレールウ（1種類）	鶏肉【鶏】/しょうゆ【大豆、小麦】/コンソメ【小麦、大豆、鶏、豚】/カレールウ（1種類）【小麦、大豆、乳、バナナ、豚、鶏、りんご】
		フライドポテト	フライドポテト・塩・油	油【大豆】
		れんこんとベーコンのピリ辛炒め	れんこん・ベーコン・キャベツ・玉ねぎ・にんじん・にんにく・トウバンジャン・オリーブ油・コンソメ・しょうゆ・塩・こしょう・油	ベーコン【豚】/トウバンジャン【大豆】/コンソメ【小麦、大豆、鶏、豚】/しょうゆ【大豆、小麦】/こしょう【大豆】/油【大豆】
		ポトフ風スープ	にんじん・玉ねぎ・さやいんげん・ウインナーライス・コンソメ・塩・しょうゆ	ウインナーライス【豚、大豆（コンタミ：小麦、卵、乳、えび、鶏、牛、いか、ごま）】/コンソメ【小麦、大豆、鶏、豚】/しょうゆ【大豆、小麦】
2	火	●ハヤシライス	米・豚肉・トマト缶・じゃが芋・にんじん・玉ねぎ・エリンギ・トマトケチャップ・生クリーム・コンソメ・ソース（中濃）・油・マーガリン・ハヤシルウ・鶏がらだし・デミグラスソース（赤ワイン・白ワイン）	豚肉【豚】/生クリーム【乳】/コンソメ【小麦、大豆、鶏、豚】/油【大豆】/マーガリン【乳、大豆】/ハヤシルウ【小麦、豚、大豆】/鶏がらだし【豚、小麦、大豆、鶏】/デミグラスソース（赤ワイン・白ワイン）【乳、小麦、牛、鶏（コンタミ：えび、かに、卵、落花生）】
		キャベツとツナの昆布和え	キャベツ・刻み昆布・ツナ・にんじん・玉ねぎ・しょうゆ・かつおだし・みりん・砂糖	刻み昆布【（コンタミ：えび、かに）】/ツナ【大豆、魚介（かつお）】/しょうゆ【大豆、小麦】
3	水	ごはん	米	
		たらのから揚げ	たら・しょうゆ・小麦粉・から揚げ粉・油・しょうが	たら【魚介（すけそうたら）】/しょうゆ【大豆、小麦】/小麦粉【小麦】/から揚げ粉【小麦、大豆（コンタミ：卵、乳）】/油【大豆】
		中華野菜炒め	豚肉・キャベツ・チンゲン菜・玉ねぎ・にんじん・えのきたけ・しょうが・にんにく・中華だし・こしょう・油・ごま油・しょうゆ・塩	豚肉【豚】/中華だし【小麦、大豆、鶏、豚、ごま】/こしょう【大豆】/油【大豆】/ごま油【ごま、大豆】/しょうゆ【大豆、小麦】
		厚焼きたまごわかめスープ	厚焼きたまご 豆腐・にんじん・わかめ・ごま油・中華だし・塩・しょうゆ	厚焼きたまご【卵、大豆、小麦】 豆腐【大豆】/ごま油【ごま、大豆】/中華だし【小麦、大豆、鶏、豚、ごま】/しょうゆ【大豆、小麦】
4	木	ごはん	米	
		豚肉と野菜のみそ焼き	豚肉・玉ねぎ・みそ・みりん・酒・砂糖・しょうゆ・かつおだし・キャベツ・チンゲン菜・玉ねぎ・たけのこ・にんじん・緑ピーマン・赤ピーマン・黄ピーマン・しょうが・にんにく・中華だし・ごま油・油	豚肉【豚】/みそ【大豆】/しょうゆ【大豆、小麦】/中華だし【小麦、大豆、鶏、豚、ごま】/ごま油【ごま、大豆】/油【大豆】
		チキンナゲットスティック	あら挽きチキンナゲット・油	あら挽きチキンナゲット【小麦、大豆、鶏（コンタミ：卵、乳）】/油【大豆】
		すまし汁	大根・にんじん・小松菜・玉ねぎ・かつおだし・しょうゆ・塩・みりん	しょうゆ【大豆、小麦】
5	金	ごはん	米	
		◆かぼちゃコロック（小学低学年）	北海道かぼちゃのコロック・油	北海道かぼちゃのコロック【小麦、大豆】/油【大豆】
		◆かぼちゃコロック（小学高学年）	シェフタ北海道かぼちゃコロック・油	シェフタ北海道かぼちゃコロック【小麦、乳、大豆】/油【大豆】
		◆かぼちゃコロック（中学）	北海道サクッと男爵コロック（かぼちゃ）・油	北海道サクッと男爵コロック（かぼちゃ）【小麦、卵、乳、大豆】/油【大豆】
		高野豆腐の含め煮	高野豆腐・にんじん・さやいんげん・しいたけ・大根・しょうゆ・みりん・砂糖・かつおだし	高野豆腐【大豆】/しょうゆ【大豆、小麦】
		キャベツのさっぱり和え	キャベツ・ちくわ（半月スライス）・ほうれん草・玉ねぎ・酢・砂糖・しょうゆ・みりん・かつおだし	ちくわ（半月スライス）【大豆、魚介（すけそうたら、いとよりだい、たちうお）（コンタミ：卵、小麦、えび、かに、乳、いか、大豆、鶏、ゼラチン）】/酢【小麦】/しょうゆ【大豆、小麦】
みそ汁	鶏肉・ごぼう・にんじん・玉ねぎ・しめじ・合わせみそ・かつおだし	鶏肉【鶏】/合わせみそ【大豆、米】		
8	月	コッペパンスライス	コッペパンスライス	コッペパンスライス【小麦（原材料の一部に大豆を含む）（コンタミ：卵、乳、ごま）】
		ハンバーグデミグラスソース	ハンバーグ（赤ワイン）・コンソメ・トマトケチャップ・ソース（中濃）・デミグラスソース（赤ワイン・白ワイン）・砂糖	ハンバーグ（赤ワイン）【鶏、大豆、小麦、乳、牛】/コンソメ【小麦、大豆、鶏、豚】/デミグラスソース（赤ワイン・白ワイン）【乳、小麦、牛、鶏（コンタミ：えび、かに、卵、落花生）】
		ナポリタン	スパゲティ・ハム・玉ねぎ・緑ピーマン・油・オリーブ油・トマトケチャップ・トマト缶・塩・こしょう・コンソメ・にんにく	スパゲティ【小麦】/ハム【豚】/油【大豆】/こしょう【大豆】/コンソメ【小麦、大豆、鶏、豚】
		野菜の洋風煮	キャベツ・玉ねぎ・にんじん・ズッキーニ・塩・コンソメ・しょうゆ	コンソメ【小麦、大豆、鶏、豚】/しょうゆ【大豆、小麦】
		コンソメスープ	魚肉ソーセージ・にんじん・玉ねぎ・ほうれん草・コーン・コンソメ・塩・しょうゆ	魚肉ソーセージ【小麦、大豆、魚介（コンタミ：えび、かに）】/コンソメ【小麦、大豆、鶏、豚】/しょうゆ【大豆、小麦】
9	火	●チンジャオロースー丼	米・豚肉・しょうが・酒・片栗粉・たけのこ・玉ねぎ・緑ピーマン・赤ピーマン・黄ピーマン・にんじん・油・しょうゆ・オイスターソース・砂糖・ごま油・にんにく・シャンタン	豚肉【豚】/油【大豆】/しょうゆ【大豆、小麦】/オイスターソース【魚介（カキエキス）】/ごま油【ごま、大豆】/シャンタン【小麦、乳、大豆、牛、ゼラチン、鶏、豚、ごま】
		ナムル	キャベツ・玉ねぎ・にんじん・ぜんまい・小松菜・えのきたけ・かまぼこ・にんにく・ごま油・しょうゆ・塩・中華だし・酢・砂糖	かまぼこ【魚介（たら）】/ごま油【ごま、大豆】/しょうゆ【大豆、小麦】/中華だし【小麦、大豆、鶏、豚、ごま】/酢【小麦】
10	水	ごはん	米	
		鶏肉のにんにくしょうゆ焼き	鶏肉・しょうゆ・砂糖・しょうが・片栗粉・にんにく	鶏肉【鶏】/しょうゆ【大豆、小麦】
		れんこんとごぼうのきんぴら	ごぼう・れんこん・にんじん・こんにゃく・油・かつおだし・しょうゆ・みりん・ごま油・砂糖	油【大豆】/しょうゆ【大豆、小麦】/ごま油【ごま、大豆】
		小松菜と油揚げの煮浸し	小松菜・キャベツ・玉ねぎ・油揚げ・しょうゆ・みりん・かつおだし	油揚げ【大豆】/しょうゆ【大豆、小麦】
みそ汁	じゃが芋・大根・玉ねぎ・にんじん・かつおだし・合わせみそ	合わせみそ【大豆、米】		

日	曜	献立名	使用食材料名 (アレルギー含む)	加工食品等【アレルギー】
11	木	ごはん	米	
		◆あじフライ	あじフライ・油	あじフライ【小麦、大豆、魚介(あじ)】/油【大豆】
		つくねの甘辛(小学)	つくね・しょうゆ・砂糖・みりん・片栗粉・かつおだし	つくね【小麦、乳、大豆、鶏、豚(コンタミ:卵)】/しょうゆ【大豆、小麦】
		つくねの甘辛(中学)	くわい入りつくね・しょうゆ・砂糖・みりん・片栗粉・かつおだし	くわい入りつくね【鶏、小麦、乳、大豆(コンタミ:卵、えび、かに)】/しょうゆ【大豆、小麦】
		鶏肉とほうれん草のトマト煮	鶏肉・じゃが芋・ほうれん草・玉ねぎ・コーン・にんじん・トマト缶・トマトケチャップ・こしょう・塩・コンソメ・砂糖・にんにく	鶏肉【鶏】/こしょう【大豆】/コンソメ【小麦、大豆、鶏、豚】
	みそ汁	ねぎ・なめこ・豆腐・にんじん・合わせみそ・かつおだし	豆腐【大豆】/合わせみそ【大豆、米】	
12	金	ごはん	米	
		ロモ・サルタード【肉と野菜の甘酢炒め】	豚肉・玉ねぎ・しょうゆ・酒・しょうが・砂糖・酢・にんじん・トマト缶・緑ピーマン・赤ピーマン・黄ピーマン・キャベツ・にんにく・オイスターソース・油・カレー粉・塩・こしょう・かつおだし・みりん	豚肉【豚】/しょうゆ【大豆、小麦】/酢【小麦】/オイスターソース【魚介(カキエキス)】/油【大豆】/こしょう【大豆】
		ハッシュドポテト	ハッシュドポテト・油	油【大豆】
	チキンスープ	鶏肉・玉ねぎ・にんじん・枝豆・コーン・コンソメ・塩・しょうゆ	鶏肉【鶏】/枝豆【大豆】/コンソメ【小麦、大豆、鶏、豚】/しょうゆ【大豆、小麦】	
15	月	ツイストパン	ツイストパン	ツイストパン【小麦(原材料の一部に大豆を含む)(コンタミ:卵、乳、ごま)】
		白身魚フライのトマトソース	白身魚フライ・油・玉ねぎ・トマト缶・トマトケチャップ・コンソメ・しょうゆ・砂糖・ソース(中濃)	白身魚フライ【小麦、大豆、魚介(たら)】/油【大豆】/コンソメ【小麦、大豆、鶏、豚】/しょうゆ【大豆、小麦】
		コンソメ野菜ソテー	キャベツ・ほうれん草・玉ねぎ・コーン・にんじん・コンソメ・油・塩・こしょう・しょうゆ・にんにく	コンソメ【小麦、大豆、鶏、豚】/油【大豆】/こしょう【大豆】/しょうゆ【大豆、小麦】
		ポイルウインナー	ウインナー・コンソメ	ウインナー【牛、大豆、鶏、豚(コンタミ:小麦、卵、乳、えび、いか、もも、りんご、ゼラチン、ごま)】/コンソメ【小麦、大豆、鶏、豚】
	こまちゃんポターージュ	小松菜パウダー・にんじん・玉ねぎ・マーガリン・牛乳・生クリーム・シチュールウ・ポターージュベース・塩・コンソメ	マーガリン【乳、大豆】/牛乳【乳】/生クリーム【乳】/シチュールウ【乳、小麦、鶏、豚、大豆】/ポターージュベース【小麦、乳、豚、大豆】/コンソメ【小麦、大豆、鶏、豚】	
16	火	●夏野菜カレー	米・豚肉・じゃが芋・にんじん・玉ねぎ・赤ピーマン・黄ピーマン・枝豆・コーン・トマト缶・トマトケチャップ・ソース(中濃)・マーガリン・カレールウ・にんにく・しょうが・生クリーム・油	豚肉【豚】/枝豆【大豆】/マーガリン【乳、大豆】/カレールウ【小麦、大豆、乳、バナナ、豚、鶏、りんご、やま芋】/生クリーム【乳】/油【大豆】
		フルーツオンゼリー	梨ゼリー・パイン缶・みかん缶・もも缶	梨ゼリー【(コンタミ:小麦、卵、乳)】/パイン缶【パインアップル】/みかん缶【みかん】/もも缶【もも】
17	水	ごはん	米	
		◆いかメンチかつ	いかメンチかつ・油	いかメンチかつ【いか、小麦、大豆(コンタミ:えび、卵、乳)】/油【大豆】
		鶏肉じゃが	鶏肉・じゃが芋・にんじん・玉ねぎ・しらたき・さやいんげん・砂糖・しょうゆ・みりん・かつおだし	鶏肉【鶏】/しょうゆ【大豆、小麦】
		こまちゃんのお浸し	小松菜・玉ねぎ・にんじん・油揚げ・しょうゆ・かつおだし・みりん	油揚げ【大豆】/しょうゆ【大豆、小麦】
	豚汁	豚肉・にんじん・里芋・大根・こんにゃく・ごぼう・かつおだし・合わせみそ	豚肉【豚】/合わせみそ【大豆、米】	
18	木	乳酸菌飲料	いちご味乳酸菌飲料	いちご味乳酸菌飲料【乳、いちご】
		ごはん	米	
		ポークチャップ	豚肉・玉ねぎ・しょうゆ・酒・トマト缶・トマトケチャップ・砂糖・コンソメ・油	豚肉【豚】/しょうゆ【大豆、小麦】/コンソメ【小麦、大豆、鶏、豚】/油【大豆】
		春雨ソテー	春雨・キャベツ・ほうれん草・にんじん・玉ねぎ・塩・こしょう・コンソメ・しょうゆ・油	こしょう【大豆】/コンソメ【小麦、大豆、鶏、豚】/しょうゆ【大豆、小麦】/油【大豆】
		揚げぎょうざ(小学)	E Bぎょうざ・油	E Bぎょうざ【小麦、大豆、鶏、豚、ごま】/油【大豆】
		揚げぎょうざ(中学)	肉ぎょうざ・油	肉ぎょうざ【卵、乳、小麦、大豆、鶏、豚、ごま(コンタミ:えび、かに)】/油【大豆】
	コンソメスープ	玉ねぎ・にんじん・じゃが芋・グリーンピース・コンソメ・塩・しょうゆ	コンソメ【小麦、大豆、鶏、豚】/しょうゆ【大豆、小麦】	
19	金	ごはん	米	
		鶏肉のみそだれ	鶏肉・みそ・しょうゆ・みりん・砂糖・かつおだし	鶏肉【鶏】/みそ【大豆】/しょうゆ【大豆、小麦】
		豚肉と野菜の甘辛煮	豚肉・たけのこ・ごぼう・にんじん・さやいんげん・玉ねぎ・トウバンジャン・砂糖・みりん・しょうゆ・かつおだし	豚肉【豚】/トウバンジャン【大豆】/しょうゆ【大豆、小麦】
		ひじきの煮物	ひじき・油揚げ・にんじん・枝豆・しょうゆ・みりん・砂糖・かつおだし	油揚げ【大豆】/枝豆【大豆】/しょうゆ【大豆、小麦】
	すまし汁	豆腐・かまぼこ・玉ねぎ・小松菜・にんじん・かつおだし・しょうゆ・塩・みりん	豆腐【大豆】/かまぼこ【魚介(たら)】/しょうゆ【大豆、小麦】	
22	月	みそバターコーンラーメン	中華麺・豚肉・コーン・にんじん・玉ねぎ・なると・ねぎ・バターソース・にんにく・しょうが・みそ・しょうゆ・鶏がらだし・みそラーメンスープ	中華麺【小麦(コンタミ:そば、卵)】/豚肉【豚】/なると【魚介(すけそうたら、いとよりだい)(コンタミ:小麦、卵、大豆)】/バターソース【乳、大豆】/みそ【大豆】/しょうゆ【大豆、小麦】/鶏がらだし【豚、小麦、大豆、鶏】/みそラーメンスープ【小麦、ごま、大豆、豚】
		ザンギ	鶏肉・しょうが・しょうゆ・小麦粉・から揚げ粉・油	鶏肉【鶏】/しょうゆ【大豆、小麦】/小麦粉【小麦】/から揚げ粉【小麦、大豆(コンタミ:卵、乳)】/油【大豆】
		刻み昆布の煮物	刻み昆布・高野豆腐・しょうゆ・みりん・砂糖・かつおだし	刻み昆布【(コンタミ:えび、かに)】/高野豆腐【大豆】/しょうゆ【大豆、小麦】
		にんじんとほうれん草のツナ和え	にんじん・ほうれん草・玉ねぎ・ツナ・しょうゆ・かつおだし・みりん	ツナ【大豆、魚介(かつお)】/しょうゆ【大豆、小麦】

日	曜	献立名	使用食材料名（アレルギー含む）	加工食品等【アレルギー】
23	火	ごはん	米	
		豆腐ハンバーグの玉ねぎソース	豆腐ハンバーグ・玉ねぎ・しょうゆ・みりん・酒・砂糖・片栗粉	豆腐ハンバーグ【大豆、鶏、豚（コンタミ：小麦、卵、乳）】/しょうゆ【大豆、小麦】
		根菜の煮物	れんこん・たけのこ・さやいんげん・大根・しいたけ・にんじん・かつおだし・しょうゆ・みりん・砂糖	しょうゆ【大豆、小麦】
		磯辺鶏ささみフライ	磯辺鶏ささみフライ・油	磯辺鶏ささみフライ【鶏、小麦、大豆】/油【大豆】
		みそ汁	じゃが芋・オクラ・ねぎ・にんじん・玉ねぎ・合わせみそ・かつおだし	合わせみそ【大豆、米】
24	水	ごはん	米	
		いかフリッター	いか・しょうゆ・フリッター粉・小麦粉・油	いか【いか】/しょうゆ【大豆、小麦】/フリッター粉【小麦、卵、乳】/小麦粉【小麦】/油【大豆】
		鶏肉と野菜のチリトマト煮	鶏肉・揚げなす・枝豆・にんじん・玉ねぎ・トマト缶・トマトケチャップ・トウバンジャン・コンソメ・こしょう・砂糖・にんにく・塩	鶏肉【鶏】/揚げなす【大豆】/枝豆【大豆】/トウバンジャン【大豆】/コンソメ【小麦、大豆、鶏、豚】/こしょう【大豆】
		ジャーマンポテト	じゃが芋・玉ねぎ・ベーコン・にんじん・緑ピーマン・マーガリン・塩・こしょう・コンソメ・しょうゆ	ベーコン【豚】/マーガリン【乳、大豆】/こしょう【大豆】/コンソメ【小麦、大豆、鶏、豚】/しょうゆ【大豆、小麦】
		コンソメスープ	豚肉・コーン・キャベツ・にんじん・コンソメ・塩・しょうゆ	豚肉【豚】/コンソメ【小麦、大豆、鶏、豚】/しょうゆ【大豆、小麦】
25	木	●スタミナ丼	米・豚肉・じゃが芋・玉ねぎ・にんじん・しめじ・揚げなす・にら・赤ピーマン・黄ピーマン・きくらげ・にんにく・しょうが・焼き肉のたれ・片栗粉・塩・みりん・酒・しょうゆ	豚肉【豚】/揚げなす【大豆】/焼き肉のたれ【小麦、大豆、りんご、ごま】/しょうゆ【大豆、小麦】
		切り干し大根の甘酢煮	切り干し大根・ひじき・キャベツ・にんじん・枝豆・しょうゆ・砂糖・酢・かつおだし・みりん	枝豆【大豆】/しょうゆ【大豆、小麦】/酢【小麦】
26	金	ごはん	米	
		酢豚	豚肉・しょうゆ・しょうが・砂糖・片栗粉・油・玉ねぎ・たけのこ・緑ピーマン・赤ピーマン・黄ピーマン・にんじん・しいたけ・トマトケチャップ・酢・にんにく・ごま油・酒・塩・こしょう	豚肉【豚】/しょうゆ【大豆、小麦】/油【大豆】/酢【小麦】/ごま油【ごま、大豆】/こしょう【大豆】
		にらまんじゅう	にらまんじゅう	にらまんじゅう【小麦、ごま、大豆、鶏、豚】
		かみかみ中華スープ	ごぼう・きくらげ・えのきたけ・玉ねぎ・にんじん・中華だし・塩・しょうゆ	中華だし【小麦、大豆、鶏、豚、ごま】/しょうゆ【大豆、小麦】
29	月	セサミバーズ	セサミバーズ	セサミバーズ【小麦、ごま（原材料の一部に大豆）（コンタミ：卵、乳）】
		えびかつ	えびかつ・油	えびかつ【小麦、えび、大豆（コンタミ：卵、乳、いか、ごま、さば）】/油【大豆】
		野菜たっぷりペペロンチーノ	スパゲティ・キャベツ・ベーコン・にんじん・ほうれん草・玉ねぎ・にんにく・オリーブ油・ペペロンチーノシーズニング・コンソメ・しょうゆ・塩・こしょう	スパゲティ【小麦】/ベーコン【豚】/ペペロンチーノシーズニング【小麦、大豆、卵、鶏】/コンソメ【小麦、大豆、鶏、豚】/しょうゆ【大豆、小麦】/こしょう【大豆】
		肉団子のトマトケチャップ煮	肉団子・トマトケチャップ・砂糖・コンソメ	肉団子【鶏、大豆、小麦、乳】/コンソメ【小麦、大豆、鶏、豚】
		ミネストローネ	にんじん・玉ねぎ・緑ピーマン・赤ピーマン・黄ピーマン・トマト缶・コンソメ・塩・しょうゆ	コンソメ【小麦、大豆、鶏、豚】/しょうゆ【大豆、小麦】
30	火	●チキンカレー	米・鶏肉・トマト缶・にんじん・玉ねぎ・じゃが芋・トマトケチャップ・ソース（中濃）・マーガリン・カレールウ・にんにく・しょうが・生クリーム・油	鶏肉【鶏】/マーガリン【乳、大豆】/カレールウ【小麦、大豆、乳、バナナ、豚、鶏、りんご、やま芋】/生クリーム【乳】/油【大豆】
		豚大根の煮物	豚肉・大根・にんじん・玉ねぎ・さやいんげん・油揚げ・しょうゆ・かつおだし・みりん・砂糖	豚肉【豚】/油揚げ【大豆】/しょうゆ【大豆、小麦】

☆牛乳【乳】は毎日つきます。ただし、開校記念日はコーヒー乳飲料【乳】にかわります。また、牛乳のかわりにジュースになる日があります。

☆濃厚ソース（別送）【りんご】が付く日の献立名に◆マークを付けました。

☆加工品については主な食品とアレルギーを記載しています。

☆コンタミ（コンタミネーション）は、同じ工場内の別の製造ラインで作られているものであり、直接食品に混入されているものではありません。

☆（小学）は小学校1年生から小学校6年生です。（中学）は中学校1年生から中学校3年生です。

☆（小学低学年）は小学校1年生から小学校3年生です。（小学高学年）は小学校4年生から小学校6年生です。

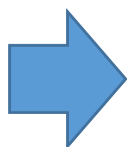
☆献立名に（ ） カッコがついている食品は個別包装されているものです。

☆細かい点でわからないことがありましたらいつでもご連絡ください。八潮市教育委員会 保健給食係 Tel048-996-2296(直通)

該当するアレルギー食品がない場合はこちらに○印をする ⇒ 今月はありません

※留意事項がある場合記入

保護者



学校長	養護教諭	担任
-----	------	----

学校 年 組

氏名： _____

【保護者】

食べられないアレルギー食品に○印（赤ペン）をする ⇒

【学校（担任）】

マーカーで該当食品をチェック ⇒

【学校（養護教諭→学校長）】

確認後・押印した献立表のコピーを保護者へ返却