

【様式6】

食物アレルギー対応カード			
月 日 ( )	月 日 ( )		
部、学年、配食クラス	部	年	
氏名			
料理名			
原因食物(アレルゲン)			
対応			
喫食時の様子	特に異常なし	トラブルや体調不良等の異変があれば記入	
調理担当印	盛付担当印	栄養教諭等確認印	学級担任等印

\*学級担任は、受け取り確認のサイン、喫食時の様子を確認した後、各部の給食係に渡す。給食係は、まとめて調理場に返す。

【様式6】

食物アレルギー対応カード			
月 日 ( )	月 日 ( )		
部、学年、配食クラス	部	年	
氏名			
料理名			
原因食物(アレルゲン)			
対応			
喫食時の様子	特に異常なし	トラブルや体調不良等の異変があれば記入	
調理担当印	盛付担当印	栄養教諭等確認印	学級担任等印

\*学級担任は、受け取り確認のサイン、喫食時の様子を確認した後、各部の給食係に渡す。給食係は、まとめて調理場に返す。

【様式9】  
月別食物アレルギー対応給食通知書

○枚中の□枚目

保護者

幼児児童生徒氏名

アレルギー原因食物名

香川県立

学校

( )月分食物アレルギー対応給食は、下記のとおりとすることについて通知します。

校長

★:卵 ▲:乳 ◎:ごま

令和4年5月16日(月)		令和4年5月17日(火)		令和4年5月18日(水)		令和4年5月17日(火)	
献立	対応内容	献立	対応内容	献立	対応内容	献立	対応内容
シーフードカレー		ごはん		ごはん		わかめうどん	
給食米 80		米 100		給食米 80		冷ゆでうどん(さめきの夢使用) 210	
米粒麦 10		牛乳		牛乳		薄揚げ 15	
むきいか短冊(冷) 20		▲牛乳 206		▲牛乳 206		たまねぎ 25	
むきえび(冷凍) 20		鶏肉のハニー照り焼き		麻婆豆腐(造田)		にんじん 10	
たまねぎ 40		鶏もも皮付き70g 70		豆腐(木綿) 80		葉ねぎ 4	
にんじん 15		鶏もも皮付き50g 0		豚ひき肉 30		カットわかめ 1.3	
じゃがいも 50		こいくちしょうゆ 4.5		干しいたけ 1.5		こいくちしょうゆ 3	
キャノーラ油 0.5		はちみつ 4.5		にんじん 8		うすくちしょうゆ 5	
▲カレーウフレーク 16		アスパラサラダ		穂先たけのこ(ゆで) 15		酒 3	
トマトケチャップ 2		グリーンアスパラ 25		にら 10		本みりん 5	
ウスターソース 0.5		キャベツ 10		トウバンジャン 0.8		塩 0.3	
水 140		冷凍コーン 10		キャノーラ油 0.5		上白糖 0.4	
牛乳		★▲ロースハム 8	ハム除去	土しょうが 1.5		だし用煮干し 4	
▲牛乳 206		りんご酢 2		白ねぎ 10		だしこんぶ 2	
小松菜サラダ		キャノーラ油 1.5		赤みそ 3		水 180	
小松菜 30		上白糖 0.8		こいくちしょうゆ 2		牛乳	
キャベツ 10		塩 0.3		でんぷん 0.8		▲牛乳 206	
冷凍コーン 10		こしょう 0.07		上白糖 0.8		豆鉄じゃこ天	
★▲ロースハム 8	ハム除去	わかめとコーンのスープ2		ごま油 0.4		★白身魚すり身 0k	
りんご酢 2		カットわかめ 1		小松菜のごまドレッシング		ごぼう 10	料理の除去
キャノーラ油 1.5		たまねぎ 30		小松菜 30		にんじん 5	他の料理を增量
上白糖 0.8		じゃがいも 30		緑豆もやし 30		ひじき 0.5	
塩 0.3		冷凍コーン 15		★▲ロースハム 8		(冷)えだ豆 8	
こしょう 0.07		しめじ 15		カットわかめ 0.5	ハム・ごま除去	大豆の蒸し煮 8	
天学かぼちゃ		チキンコンソメ 0.5		◎いりごま 1		揚げ油 10	
かぼちゃ 70		がらスープ達人(微粒) 0.7		キャノーラ油 2		ゆず香和え	
揚げ油 7		塩 0.2		りんご酢 2		ほうれん草 40	
三温糖 3		こしょう 0.02		こいくちしょうゆ 2		キャベツ 20	
上白糖 3		水 170		上白糖 1.5		にんじん 5	
水あめ 3		ココアビーンズ		わかめ卵スープ		刻みこんぶ 0.5	
うすくちしょうゆ 1		大豆の蒸し煮 25		★卵 20		こいくちしょうゆ 2	
酢 0.2		でんぷん 2		カットわかめ 1		ゆず果汁 1.5	
		揚げ油 5		たまねぎ 30		上白糖 1	
		ココア 0.2		がらスープ達人(微粒) 1	卵除去	よもぎだんご	
		上白糖 3		塩 0.2		よもぎ白玉(冷) 70	
				こしょう 0.01		きな粉 4	
				うすくちしょうゆ 3		上白糖 5	
				水 170			
				スイートポテト			
				★▲スイートポテト 40	代替ゼリー		

月別食物アレルギー対応給食同意書

香川県立 学校  
校長

幼児児童生徒氏名

アレルギー原因食物名

保護者

( )月分のアレルギー対応給食は、下記のとおりとすることについて同意します。

★:卵 ▲:乳 ◎:ごま

令和4年5月16日(月)			令和4年5月17日(火)			令和4年5月18日(水)			令和4年5月19日(木)		
献立	対応内容	○×	献立	対応内容	○×	献立	対応内容	○×	献立	対応内容	○×
シーフードカレー 給食米 80 米粒麦 10 むきいか短冊(冷) 20 むきえび(冷凍) 20 たまねぎ 40 にんじん 15 じゃがいも 50 キャノーラ油 0.5 ▲カレーウフレーク 16 トマトケチャップ 2 ウスターソース 0.5 水 140	/		ごはん 米 100 牛乳 ▲牛乳 206 鶏肉のハニー照り焼き 鶏もも皮付き70g 70 鶏もも皮付き50g 0 こいくちしょうゆ 4.5 はちみつ 4.5	/		ごはん 給食米 80 牛乳 ▲牛乳 206 麻婆豆腐(造田) 豆腐(木綿) 80 豚ひき肉 30 干しいたけ 1.5 にんじん 8 糖先たけのこ(ゆで) 15 にら 10 トウバンジャン 0.8 キャノーラ油 0.5 土しよが 1.5 りんご酢 10 赤みそ 3 こいくちしょうゆ 2 でんぶん 0.8 上白糖 0.8 ごま油 0.4	/		わかめうどん 冷ゆでうどん(さめぎの夢使用) 210 薄揚げ 15 たまねぎ 25 にんじん 10 葉ねぎ 4 カットわかめ 1.3 こいくちしょうゆ 3 うすくちしょうゆ 5 酒 3 本みりん 5 塩 0.3 上白糖 0.4 だし用煮干し 4 だしこんぶ 2 水 180	/	
牛乳 ▲牛乳 206	/		アスパラサラダ グリーンアスパラ 25 キャベツ 10 冷凍コーン 10 ★▲ロースハム 8 りんご酢 2 キャノーラ油 1.5 上白糖 0.8 塩 0.3 こしょう 0.07	ハム除去		小松菜のごまドレッシング 小松菜 30 緑豆もやし 30 ★▲ロースハム 8 カットわかめ 0.5 ◎いりごま 1 キャノーラ油 2 りんご酢 2 こいくちしょうゆ 2 上白糖 1.5	ハム・ごま除去		牛乳 ▲牛乳 206 豆鉄じゃこ天 ★白身魚すり身 0k ごぼう 10 にんじん 5 ひじき 0.5 (冷)えだ豆 8 大豆の蒸し煮 8 揚げ油 10	料理の除去 他の料理を増量	
小松菜サラダ 小松菜 30 キャベツ 10 冷凍コーン 10 ★▲ロースハム 8 りんご酢 2 キャノーラ油 1.5 上白糖 0.8 塩 0.3 こしょう 0.07	ハム除去		わかめとコーンのスープ2 カットわかめ 1 たまねぎ 30 じゃがいも 30 冷凍コーン 15 しめじ 15 チキンコンソメ 0.5 がらスープ達人(微粒) 0.7 塩 0.2 こしょう 0.02 水 170	/		わかめ卵スープ ★卵 20 カットわかめ 1 たまねぎ 30 がらスープ達人(微粒) 1 塩 0.2 こしょう 0.01 うすくちしょうゆ 3 水 170	卵除去		ゆず香和え ほうれん草 40 キャベツ 20 にんじん 5 刻みこんぶ 0.5 こいくちしょうゆ 2 ゆず果汁 1.5 上白糖 1	/	
大学かぼちゃ かぼちゃ 70 揚げ油 7 三温糖 3 上白糖 3 水あめ 3 うすくちしょうゆ 1 酢 0.2	/		ココアビーンズ 大豆の蒸し煮 25 でんぶん 2 揚げ油 5 ココア 0.2 上白糖 3	/		スイーツポテト ★▲スイーツポテト 40	代替ゼリー		よもぎだんご よもぎ白玉(冷) 70 きな粉 4 上白糖 5	/	

対応内容をご確認の上、○×記入欄に、良い場合は○、修正があれば×とその内容を記入してください。 ※ 月 日までに学級担任へ提出してください。

【様式11】

月別食物アレルギー対応表

★:卵 ▲:乳 ◎:ごま

令和4年5月16日(月)		A	B	C
シーフードカレー		/	主食持参	/
給食米	80			
米粒麦	10			
むきいか短冊(冷)	20			
むきえび(冷凍)	20			
たまねぎ	40			
にんじん	15			
じゃがいも	50			
キャノーラ油	0.5			
▲カレールウフレーク	16			
トマトケチャップ	2			
ウスターソース	0.5			
水	140			
牛乳		中止		
▲牛乳	206			
小松菜サラダ		/	ハム除去	/
小松菜	30			
キャベツ	10			
冷凍コーン	10			
★▲ロースハム	8			
りんご酢	2			
キャノーラ油	1.5			
上白糖	0.8			
塩	0.3			
こしょう	0.07			
大学かぼちゃ		/	/	/
かぼちゃ	70			
揚げ油	7			
三温糖	3			
上白糖	3			
水あめ	3			
うすくちしょうゆ	1			
酢	0.2			

【様式11】

月別食物アレルギー対応表

★:卵 ▲:乳 ◎:ごま

令和4年5月17日(火)		A	B	C
ごはん				
米	100			
牛乳			中止	
▲牛乳	206			
鶏肉のハニー照り焼き				
鶏もも皮付き70g	70			
鶏もも皮付き50g	0			
こいくちしょうゆ	4.5			
はちみつ	4.5			
アスパラサラダ		ハム除去	ハム除去	
グリーンアスパラ	25			
キャベツ	10			
冷凍コーン	10			
★▲ロースハム	8			
りんご酢	2			
キャノーラ油	1.5			
上白糖	0.8			
塩	0.3			
こしょう	0.07			
わかめとコーンのスープ2				
カットわかめ	1			
たまねぎ	30			
じゃがいも	30			
冷凍コーン	15			
しめじ	15			
チキンコンソメ	0.5			
がらスープ達人(微粒)	0.7			
塩	0.2			
こしょう	0.02			
水	170			
ココアビーンズ				
大豆の蒸し煮	25			
でんぷん	2			
揚げ油	5			
ココア	0.2			
上白糖	3			

【様式11】

月別食物アレルギー対応表

★:卵 ▲:乳 ◎:ごま

令和4年5月18日(水)		A	B	C
ごはん 給食米	80			
牛乳 ▲牛乳	206		中止	
麻婆豆腐(造田) 豆腐(木綿) 豚ひき肉 干しいたけ にんじん 穂先たけのこ(ゆで) にら トウバンジャン キャノーラ油 土しょうが 白ねぎ 赤みそ こいくちしょうゆ でんぷん 上白糖 ごま油	80 30 1.5 8 15 10 0.8 0.5 1.5 10 3 2 0.8 0.8 0.4			
小松菜のごまドレッシング 小松菜 緑豆もやし ★▲ロースハム カットわかめ ◎いりごま キャノーラ油 りんご酢 こいくちしょうゆ 上白糖	30 30 8 0.5 1 2 2 2 2 1.5	ハム・ごま除去	ハム・ごま除去	ハム・ごま除去
わかめ卵スープ ★卵 カットわかめ たまねぎ がらスープ達人(微粒) 塩 こしょう うすくちしょうゆ 水	20 1 30 1 0.2 0.01 3 170	卵除去		
スイートポテト ★▲スイートポテト	40	代替 ゼリー	代替 ゼリー	

【様式11】

月別食物アレルギー対応表

★:卵 ▲:乳 ◎:ごま

令和4年5月19日(木)		A	B	C
わかめうどん 冷ゆでうどん(さぬきの夢使用)	210	/	/	/
薄揚げ	15			
たまねぎ	25			
にんじん	10			
葉ねぎ	4			
カットわかめ	1.3			
こいくちしょうゆ	3			
うすくちしょうゆ	5			
酒	3			
本みりん	5			
塩	0.3			
上白糖	0.4			
だし用煮干し	4			
だしこんぶ	2			
水	180			
牛乳		中止		
▲牛乳	206	中止		
豆鉄じゃこ天 ★白身魚すり身	0k	料理の除去 他の料理を増量	/	/
ごぼう	10			
にんじん	5			
ひじき	0.5			
(冷)えだ豆	8			
大豆の蒸し煮	8			
揚げ油	10			
ゆず香和え ほうれん草	40	/	/	/
キャベツ	20			
にんじん	5			
刻みこんぶ	0.5			
こいくちしょうゆ	2			
ゆず果汁	1.5			
上白糖	1			
よもぎだんご よもぎ白玉(冷)	70	/	/	/
きな粉	4			
上白糖	5			

【様式11】

月別食物アレルギー対応表

★:卵 ▲:乳 ◎:ごま

令和4年5月20日(金)		A	B	C
春の香り寿司		錦糸卵除去	/	/
給食米	70			
酢	12			
上白糖	9			
塩	1			
薄揚げ	5			
ゆでたけのこ	20			
にんじん	10			
葉ごぼう	10			
干しいたけ	1			
高野豆腐	3			
こいくちしょうゆ	3			
上白糖	1			
酒	1			
国産むきえだまめ(冷)	6			
★錦糸卵	20			
牛乳		中止		
▲牛乳	206			
ししゃものごま揚げ		焼きししゃもに変更	/	焼きししゃもに変更
ししゃも	40			
◎いりごま	3			
★天ぷら粉	7			
水	5			
大豆油	5			
ほうれん草のコーンあえ		/	/	/
ほうれん草	50			
にんじん	5			
冷凍コーン	5			
うすくちしょうゆ	2			
レモン汁	3			
上白糖	1			
はっさく		/	/	/
はっさく	50			