献立アレルギー対応確認表（全体）

学校名: 統括Cコース（小学校）

実施日: 2025年 4月 8日(火曜日)

●:アレルゲンあり　　コン:コンタミネーションあり

献立内容	自己	除去	代替	注意	弁当	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	ごま	カシューナッツ	アーモンド	マカダミアナッツ
白飯(全学年)																																	
＊白飯	0	0	0	0	0															コン													
牛乳																																	
＊飲用牛乳	0	0	0	0	0		●																										
親子煮(ﾅｶﾞﾈｷﾞ)																																	
＊和風だしの素　粉末	0	0	0	0	0		●																										
＊醤油こいくち	0	0	0	0	0			●														●											
三温糖	0	0	0	0	0																												
塩	0	0	0	0	0																												
玉ねぎ	0	0	0	0	0																												
もうそう竹(千切)外国	0	0	0	0	0																												
干ししいたけ　ｽﾗｲｽ国内	0	0	0	0	0																												
＊若鶏肉　胸皮付き	0	0	0	0	0																		●										
にんじん　生	0	0	0	0	0																												
＊冷凍　液卵	0	0	0	0	0	●																											
長ねぎ　根深ねぎ	0	0	0	0	0																												
三色あえ																																	
もやし　緑豆	0	0	0	0	0																												
ほうれん草	0	0	0	0	0																												
にんじん　生	0	0	0	0	0																												
＊醤油こいくち	0	0	0	0	0			●														●											
バナナ(1/2本)																																	
＊バナナ	0	0	0	0	0																			●									

献立アレルギー対応確認表（全体）

学校名: 統括Cコース（小学校）

実施日: 2025年 4月 9日（水曜日）

●:アレルゲンあり　　コン:コンタミネーションあり

献立内容	自己	除去	代替	注意	弁当	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	ごま	カシューナッツ	アーモンド	マカダミアナッツ
米粉コッペパン																																	
＊米粉コッペパン	0	0	0	0	0	コン	●	●														●			●								
牛乳																																	
＊飲用牛乳	0	0	0	0	0		●																										
ワンタンスープ																																	
にんじん　生	0	0	0	0	0																												
きくらげ(ｽﾗｲｽ2mm)	0	0	0	0	0																												
＊豚並肉　肩	0	0	0	0	0																				●								
＊つと(冷凍)	0	0	0	0	0	コン	コン	コン			コン	コン										●											
＊チキンガラスープ	0	0	0	0	0																		●										
＊コンソメ　粉末有塩	0	0	0	0	0														●			●											
塩	0	0	0	0	0																												
こしょう	0	0	0	0	0																												
＊ワンタン皮　たんざく	0	0	0	0	0			●																									
長ねぎ　根深ねぎ	0	0	0	0	0																												
芋と豚肉のｱﾜｾ(ﾊﾟｲﾝﾇｷ)																																	
＊バター	0	0	0	0	0		●																										
ホールコーン(外国)	0	0	0	0	0																												
塩	0	0	0	0	0																												
こしょう	0	0	0	0	0																												
じゃがいも冷凍(乱切り)	0	0	0	0	0																												
じゃがいも冷凍(乱切り)	0	0	0	0	0																												
＊豚竜田揚げ(酢豚用)	0	0	0	0	0			●																	●								
＊白絞油(センター)	0	0	0	0	0																	●											

献立アレルギー対応確認表（全体）

学校名: 統括Cコース（小学校）

実施日: 2025年 4月10日（木曜日）

●:アレルゲンあり　　コン:コンタミネーションあり

献立内容	自己	除去	代替	注意	弁当	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	ごま	カシューナッツ	アーモンド	マカダミアナッツ
白飯（全学年）																																	
＊白飯	0	0	0	0	0															コン													
牛乳																																	
＊飲用牛乳	0	0	0	0	0		●																										
呉汁Fe																																	
＊煮干（だし用）	0	0	0	0	0						コン	コン																					
＊豚並肉　肩	0	0	0	0	0																				●								
にんじん　生	0	0	0	0	0																												
玉ねぎ	0	0	0	0	0																												
じゃがいも冷凍(乱切り)	0	0	0	0	0																												
＊油揚げ（カット）	0	0	0	0	0																	●											
＊ゆで大豆	0	0	0	0	0	コン		コン				コン									コン	●	コン							コン			
＊豆腐	0	0	0	0	0																	●											
昆布エキス	0	0	0	0	0																												
＊強化みそ	0	0	0	0	0																	●											
長ねぎ　根深ねぎ	0	0	0	0	0																												
イカリングフライ2個																																	
＊いかリングフライ（Fe・Zn）	0	0	0	0	0	●	コン	●			コン	コン			●							●							●				
＊白絞油（センター）	0	0	0	0	0																	●											
グレープゼリーFe																																	
グレープゼリー 鉄入り	0	0	0	0	0																												

献立アレルギー対応確認表（全体）

学校名: 統括Cコース（小学校）

実施日: 2025年 4月11日（金曜日）

●:アレルゲンあり　　コン:コンタミネーションあり

献立内容	自己	除去	代替	注意	弁当	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	ごま	カシューナッツ	アーモンド	マカダミアナッツ
米粉丸コッペ切込みパン																																	
＊米粉丸ｺｯﾍﾟ切込みﾊﾟﾝ	0	0	0	0	0	コン	●	●														●			●								
牛乳																																	
＊飲用牛乳	0	0	0	0	0		●																										
マカロニクリーム煮																																	
＊サラダ油	0	0	0	0	0																	●											
＊若鶏肉　胸皮付き	0	0	0	0	0																		●										
玉ねぎ	0	0	0	0	0																												
にんじん　生	0	0	0	0	0																												
マッシュルーム水煮　スライス缶	0	0	0	0	0																												
＊スープストック	0	0	0	0	0																	●			●				●				
＊えび　冷凍(L)	0	0	0	0	0						●																						
＊マカロニ　シェル	0	0	0	0	0			●																									
＊スキムミルク	0	0	0	0	0		●																										
＊バター	0	0	0	0	0		●																										
＊サラダ油	0	0	0	0	0																	●											
＊小麦粉	0	0	0	0	0			●																									
＊調理用牛乳	0	0	0	0	0		●																										
塩	0	0	0	0	0																												
こしょう	0	0	0	0	0																												
パセリ	0	0	0	0	0																												
ﾊﾝﾊﾞｰｸﾞｶｸﾃﾙｿｰｽ 60g																																	
＊国産鶏肉豚肉使用のハンバー	0	0	0	0	0																	●	●		●								
＊国産鶏肉豚肉使用のハンバー	0	0	0	0	0																	●	●		●								
＊中濃ソース	0	0	0	0	0																							●					
ウスターソース	0	0	0	0	0																												
ケチャップ	0	0	0	0	0																												
三温糖	0	0	0	0	0																												
みりん	0	0	0	0	0																												
ブロッコリー																																	
冷凍ﾌﾞﾛｯｺﾘｰ　Mｻｲｽﾞ	0	0	0	0	0																												

献立アレルギー対応確認表（全体）

学校名: 統括Cコース（小学校）

実施日: 2025年 4月14日（月曜日）

●:アレルゲンあり　　コン:コンタミネーションあり

献立内容	自己	除去	代替	注意	弁当	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	ごま	カシューナッツ	アーモンド	マカダミアナッツ
白飯（全学年）																																	
＊白飯	0	0	0	0	0															コン													
牛乳																																	
＊飲用牛乳	0	0	0	0	0		●																										
カレー																																	
おろししょうが生　国産	0	0	0	0	0																												
ガーリック	0	0	0	0	0																												
＊豚並肉　肩	0	0	0	0	0																				●								
にんじん　生	0	0	0	0	0																												
玉ねぎ	0	0	0	0	0																												
月桂樹の葉	0	0	0	0	0																												
＊チキンガラスープ	0	0	0	0	0																		●										
じゃがいも　生	0	0	0	0	0																												
＊ｶﾚｰﾌﾚｰｸﾊﾞｰﾓﾝﾄﾞ（甘口）	0	0	0	0	0		●	●														●	●	●	●			●					
＊カレールー辛口　フレーク	0	0	0	0	0			●														●											
ケチャップ	0	0	0	0	0																												
＊中濃ソース	0	0	0	0	0																							●					
＊サラダ油	0	0	0	0	0																	●											
＊小麦粉	0	0	0	0	0			●																									
＊調理用牛乳	0	0	0	0	0		●																										
カレー粉	0	0	0	0	0																												
福神漬																																	
＊福神漬（国内）	0	0	0	0	0			●														●											
二色フルーツ																																	
パイン缶　チビット	0	0	0	0	0																												
みかん缶	0	0	0	0	0																												

献立アレルギー対応確認表（全体）

学校名: 統括Cコース（小学校）

実施日: 2025年 4月15日（火曜日）

●:アレルゲンあり　　コン:コンタミネーションあり

献立内容	自己	除去	代替	注意	弁当	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	ごま	カシューナッツ	アーモンド	マカダミアナッツ
白飯（全学年）																																	
＊白飯	0	0	0	0	0															コン													
牛乳																																	
＊飲用牛乳	0	0	0	0	0		●																										
四湖豆腐																																	
＊サラダ油	0	0	0	0	0																	●											
おろししょうが生　国産	0	0	0	0	0																												
ガーリック	0	0	0	0	0																												
＊豚並肉　肩	0	0	0	0	0																				●								
干ししいたけ　ｽﾗｲｽ国内	0	0	0	0	0																												
もうそう竹（千切）外国	0	0	0	0	0																												
にんじん　生	0	0	0	0	0																												
＊チキンガラスープ	0	0	0	0	0																		●										
料理酒	0	0	0	0	0																												
三温糖	0	0	0	0	0																												
＊醤油こいくち	0	0	0	0	0			●														●											
唐がらし	0	0	0	0	0																												
塩	0	0	0	0	0																												
でん粉	0	0	0	0	0																												
長ねぎ　根深ねぎ	0	0	0	0	0																												
グリンピース　冷凍	0	0	0	0	0																												
＊マーボー豆腐	0	0	0	0	0																	●											
厚焼き卵Fe50g																																	
＊厚焼卵　500g　1/10ｶｯﾄ	0	0	0	0	0	●	●	●														●											
＊厚焼卵　50g　1/10ｶｯﾄ	0	0	0	0	0	●	●	●														●											

献立アレルギー対応確認表（全体）

学校名: 統括Cコース（小学校）

実施日: 2025年 4月16日（水曜日）

●:アレルゲンあり　　コン:コンタミネーションあり

献立内容	自己	除去	代替	注意	弁当	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	ごま	カシューナッツ	アーモンド	マカダミアナッツ
ソフトフランスパン																																	
＊ソフトフランスパン	0	0	0	0	0	コン	コン	●														コン			コン								
牛乳																																	
＊飲用牛乳	0	0	0	0	0		●																										
ﾎﾟﾃﾄとﾍﾞｰｺﾝのｽｰﾌﾟ																																	
＊無添加ﾊﾞﾗﾍﾞｰｺﾝ短冊冷凍	0	0	0	0	0	コン	コン	コン											コン			●	コン		●			コン	コン	コン			
玉ねぎ	0	0	0	0	0																												
にんじん　生	0	0	0	0	0																												
ホールコーン（外国）	0	0	0	0	0																												
＊チキンガラスープ	0	0	0	0	0																		●										
じゃがいも　生	0	0	0	0	0																												
＊バター	0	0	0	0	0		●																										
塩	0	0	0	0	0																												
こしょう	0	0	0	0	0																												
＊コンソメ　粉末有塩	0	0	0	0	0														●			●											
パセリ	0	0	0	0	0																												
えびかつ40g																																	
＊えびカツレツ（FeCa）	0	0	0	0	0	コン	コン	●			●	コン										●											
＊白絞油（センター）	0	0	0	0	0																	●											
枝豆（冷）																																	
＊塩枝豆　冷凍（外国）	0	0	0	0	0																	●											
塩	0	0	0	0	0																												
マーシャルビーンズ																																	
＊マーシャルビーンズ	0	0	0	0	0		●	コン		コン												●											

献立アレルギー対応確認表（全体）

学校名: 統括Cコース（小学校）

実施日: 2025年 4月17日（木曜日）

●:アレルゲンあり　　コン:コンタミネーションあり

献立内容	自己	除去	代替	注意	弁当	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	ごま	カシューナッツ	アーモンド	マカダミアナッツ
赤飯（小豆）全学年																																	
もち米　1等米	0	0	0	0	0																												
赤飯用小豆	0	0	0	0	0																												
＊赤飯（小豆）	0	0	0	0	0															コン													
牛乳																																	
＊飲用牛乳	0	0	0	0	0		●																										
さつき汁																																	
＊混合　薄削り節	0	0	0	0	0																●												
＊豆腐	0	0	0	0	0																	●											
もうそう竹（千切）外国	0	0	0	0	0																												
さやえんどう（冷凍）	0	0	0	0	0																												
＊わかめ、カットわかめ（外国）	0	0	0	0	0						コン	コン																					
＊強化みそ	0	0	0	0	0																	●											
＊赤味噌	0	0	0	0	0																	●											
長ねぎ　根深ねぎ	0	0	0	0	0																												
煮合わせ（小皿）																																	
昆布エキス	0	0	0	0	0																												
＊和風だしの素　粉末	0	0	0	0	0		●																										
＊醤油こいくち	0	0	0	0	0			●														●											
三温糖	0	0	0	0	0																												
黒砂糖（粉糖）	0	0	0	0	0																												
みりん	0	0	0	0	0																												
塩	0	0	0	0	0																												
にんじん　生	0	0	0	0	0																												
大根　生	0	0	0	0	0																												
＊焼きちくわ(給食用)冷凍	0	0	0	0	0	コン		コン			コン	コン																					
こんにゃく	0	0	0	0	0																												
じゃがいも　生	0	0	0	0	0																												
＊一口がんも	0	0	0	0	0																	●								コン			
いんげん　冷凍　外国	0	0	0	0	0																												
オレンジ																																	
＊オレンジ	0	0	0	0	0												●																
パックごま塩																																	
＊パック ごま塩	0	0	0	0	0																									●			

献立アレルギー対応確認表（全体）

学校名: 統括Cコース（小学校）

実施日: 2025年 4月18日（金曜日）

●:アレルゲンあり　コン:コンタミネーションあり

献立内容	自己	除去	代替	注意	弁当	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	ごま	カシューナッツ	アーモンド	マカダミアナッツ
小白飯（全学年）																																	
＊小白飯	0	0	0	0	0															コン													
牛乳																																	
＊飲用牛乳	0	0	0	0	0		●																										
うどん(にんじん)																																	
＊煮干（だし用）	0	0	0	0	0						コン	コン																					
昆布エキス	0	0	0	0	0																												
＊豚並肉　肩	0	0	0	0	0																				●								
＊油揚げ（カット）	0	0	0	0	0																	●											
＊焼きちくわ(給食用）冷凍	0	0	0	0	0	コン		コン			コン	コン																					
にんじん　生	0	0	0	0	0																												
＊うどん	0	0	0	0	0	コン		●	コン																								
長ねぎ　根深ねぎ	0	0	0	0	0																												
＊醤油こいくち	0	0	0	0	0			●														●											
塩	0	0	0	0	0																												
小篭包																																	
＊小篭包（Fe､F強化）(ボイル）	0	0	0	0	0			●														●	●		●					●			
＊小篭包（Fe､F強化）（ボイル）	0	0	0	0	0			●														●	●		●					●			
バナナ（1/2本）																																	
＊バナナ	0	0	0	0	0																			●									

献立アレルギー対応確認表（全体）

学校名: 統括Cコース（小学校）

実施日: 2025年 4月21日（月曜日）

●:アレルゲンあり　　コン:コンタミネーションあり

献立内容	自己	除去	代替	注意	弁当	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	ごま	カシューナッツ	アーモンド	マカダミアナッツ
白飯（全学年）																																	
＊白飯	0	0	0	0	0															コン													
牛乳																																	
＊飲用牛乳	0	0	0	0	0		●																										
豆腐とﾍﾞｰｺﾝの中華煮																																	
＊サラダ油	0	0	0	0	0																	●											
冷凍おろししょうが　国産	0	0	0	0	0																												
おろしにんにく冷凍　国産	0	0	0	0	0																												
＊無添加ﾊﾞﾗﾍﾞｰｺﾝ短冊冷凍	0	0	0	0	0	コン	コン	コン											コン			●	コン		●			コン	コン	コン			
干ししいたけ　ｽﾗｲｽ国内	0	0	0	0	0																												
にんじん　生	0	0	0	0	0																												
＊スープストック　中華味	0	0	0	0	0	コン		●														●	●		●				●	●			
三温糖	0	0	0	0	0																												
＊醤油こいくち	0	0	0	0	0			●														●											
こしょう	0	0	0	0	0																												
米粉	0	0	0	0	0																												
＊冷凍　豆腐(マーボー豆腐系)	0	0	0	0	0																	●											
長ねぎ　根深ねぎ	0	0	0	0	0																												
＊むき枝豆　冷凍	0	0	0	0	0																	●											
＊ごま油	0	0	0	0	0																									●			
さばみぞれ煮50g																																	
＊さばのみぞれ煮	0	0	0	0	0		コン	●													●	●											
＊さばのみぞれ煮	0	0	0	0	0		コン	●													●	●											

献立アレルギー対応確認表（全体）

学校名: 統括Cコース（小学校）

実施日: 2025年 4月22日（火曜日）

●:アレルゲンあり　　コン:コンタミネーションあり

献立内容	自己	除去	代替	注意	弁当	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	ごま	カシューナッツ	アーモンド	マカダミアナッツ
白飯（全学年）																																	
＊白飯	0	0	0	0	0															コン													
牛乳																																	
＊飲用牛乳	0	0	0	0	0		●																										
すまし汁(豆腐ボール)																																	
＊白身魚の豆腐ボール	0	0	0	0	0																	●											
＊わかめ、カットわかめ(外国)	0	0	0	0	0						コン	コン																					
みつば	0	0	0	0	0																												
＊醤油こいくち	0	0	0	0	0			●														●											
塩	0	0	0	0	0																												
＊かつおぶしエキス	0	0	0	0	0																●												
昆布エキス	0	0	0	0	0																												
豚丼(手作り)																																	
＊サラダ油	0	0	0	0	0																	●											
おろししょうが生　国産	0	0	0	0	0																												
＊豚上肉　もも	0	0	0	0	0																				●								
玉ねぎ	0	0	0	0	0																												
ごぼう　しぶとり	0	0	0	0	0																												
しらたき	0	0	0	0	0																												
三温糖	0	0	0	0	0																												
＊醤油こいくち	0	0	0	0	0			●														●											
みりん	0	0	0	0	0																												
＊十勝豚丼のタレ	0	0	0	0	0			●			コン	コン									●	●											

献立アレルギー対応確認表（全体）

学校名: 統括Cコース（小学校）

実施日: 2025年 4月23日（水曜日）

●:アレルゲンあり　　コン:コンタミネーションあり

献立内容	自己	除去	代替	注意	弁当	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	ごま	カシューナッツ	アーモンド	マカダミアナッツ
米粉コッペパン																																	
＊米粉コッペパン	0	0	0	0	0	コン	●	●														●			●								
牛乳																																	
＊飲用牛乳	0	0	0	0	0		●																										
米粉中華風ｺﾝｿﾒｽｰﾌﾟ																																	
にんじん　生	0	0	0	0	0																												
きくらげ(ｽﾗｲｽ2mm)	0	0	0	0	0																												
はるさめ、緑豆はるさめ	0	0	0	0	0																												
＊コンソメ　粉末有塩	0	0	0	0	0														●			●											
米粉	0	0	0	0	0																												
＊冷凍　液卵	0	0	0	0	0	●																											
＊ごま油	0	0	0	0	0																									●			
塩	0	0	0	0	0																												
こしょう	0	0	0	0	0																												
ミックスポテト（芋増）																																	
＊サラダ油	0	0	0	0	0																	●											
＊モモベーコン冷凍	0	0	0	0	0	コン	コン	コン											コン			●	コン		●			コン	コン	コン			
ミックスベジタブル	0	0	0	0	0																												
塩	0	0	0	0	0																												
こしょう	0	0	0	0	0																												
＊バター	0	0	0	0	0		●																										
じゃがいも冷凍(乱切り)	0	0	0	0	0																												
じゃがいも冷凍(乱切り)	0	0	0	0	0																												
＊ﾀﾞｲｽｶｯﾄﾁｰｽﾞ　8ﾐﾘ角	0	0	0	0	0		●																										
ミニトマト(2ｹ)																																	
ミニトマト	0	0	0	0	0																												
アーモンド10g																																	
＊アーモンド　小袋	0	0	0	0	0	コン	コン	コン		コン	コン																					●	

献立アレルギー対応確認表（全体）

学校名: 統括Cコース（小学校）

実施日: 2025年 4月24日（木曜日）

●:アレルゲンあり　　コン:コンタミネーションあり

献立内容	自己	除去	代替	注意	弁当	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	ごま	カシューナッツ	アーモンド	マカダミアナッツ
白飯（全学年）																																	
＊白飯	0	0	0	0	0															コン													
牛乳																																	
＊飲用牛乳	0	0	0	0	0		●																										
肉じゃがのみそ煮Fe																																	
＊サラダ油	0	0	0	0	0																	●											
＊豚並肉　肩	0	0	0	0	0																				●								
じゃがいも　生	0	0	0	0	0																												
玉ねぎ	0	0	0	0	0																												
にんじん　生	0	0	0	0	0																												
黒こんにゃく	0	0	0	0	0																												
おろししょうが生　国産	0	0	0	0	0																												
三温糖	0	0	0	0	0																												
＊強化みそ	0	0	0	0	0																	●											
＊醤油こいくち	0	0	0	0	0			●														●											
みりん	0	0	0	0	0																												
グリンピース　冷凍	0	0	0	0	0																												
ごまあえ																																	
もやし　緑豆	0	0	0	0	0																												
ほうれん草	0	0	0	0	0																												
＊ごま　白すり	0	0	0	0	0																									●			
三温糖	0	0	0	0	0																												
＊醤油こいくち	0	0	0	0	0			●														●											

献立アレルギー対応確認表（全体）

学校名: 統括Cコース（小学校）

実施日: 2025年 4月25日（金曜日）

●:アレルゲンあり　　コン:コンタミネーションあり

献立内容	自己	除去	代替	注意	弁当	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	ごま	カシューナッツ	アーモンド	マカダミアナッツ
小白飯（全学年）																																	
＊小白飯	0	0	0	0	0															コン													
牛乳																																	
＊飲用牛乳	0	0	0	0	0		●																										
正油野菜ラーメン																																	
玉ねぎ（スープ用）	0	0	0	0	0																												
＊冷凍ｶﾞﾗ十五分湯ﾎﾟｰｸ	0	0	0	0	0																				●								
＊豚並肉　肩	0	0	0	0	0																				●								
細切りめんま（極細）	0	0	0	0	0																												
にんじん　生	0	0	0	0	0																												
白菜	0	0	0	0	0																												
もやし　緑豆	0	0	0	0	0																												
＊ラーメンベースしょうゆ	0	0	0	0	0			●														●	●		●								
＊醤油こいくち	0	0	0	0	0			●														●											
塩	0	0	0	0	0																												
こしょう	0	0	0	0	0																												
＊ごま　白いり	0	0	0	0	0																									●			
＊わかめ、カットわかめ（外国）	0	0	0	0	0						コン	コン																					
長ねぎ　根深ねぎ	0	0	0	0	0																												
ﾐﾈﾗﾙｳｫｰﾀ	0	0	0	0	0																												
＊冷凍ラーメン	0	0	0	0	0	コン		●	コン																								
ホッケフライ40g																																	
＊真ホッケフライ	0	0	0	0	0			●														●											
＊白絞油（センター）	0	0	0	0	0																	●											
バナナ（1/2本）																																	
＊バナナ	0	0	0	0	0																			●									

献立アレルギー対応確認表（全体）

学校名: 統括Cコース（小学校）

実施日: 2025年 4月28日（月曜日）

●:アレルゲンあり　　コン:コンタミネーションあり

献立内容	自己	除去	代替	注意	弁当	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	ごま	カシューナッツ	アーモンド	マカダミアナッツ
白飯（全学年）																																	
＊白飯	0	0	0	0	0															コン													
牛乳																																	
＊飲用牛乳	0	0	0	0	0		●																										
エビカレー																																	
おろししょうが生　国産	0	0	0	0	0																												
ガーリック	0	0	0	0	0																												
＊豚並肉　肩	0	0	0	0	0																				●								
玉ねぎ	0	0	0	0	0																												
にんじん　生	0	0	0	0	0																												
月桂樹の葉	0	0	0	0	0																												
＊チキンガラスープ	0	0	0	0	0																		●										
マッシュルーム水煮　スライス缶	0	0	0	0	0																												
じゃがいも　生	0	0	0	0	0																												
＊えび　冷凍(L)	0	0	0	0	0						●																						
＊中濃ソース	0	0	0	0	0																							●					
ケチャップ	0	0	0	0	0																												
＊ｶﾚｰﾌﾚｰｸﾊﾞｰﾓﾝﾄﾞ(甘口)	0	0	0	0	0		●	●														●	●	●	●			●					
＊カレールー辛口　フレーク	0	0	0	0	0			●														●											
＊サラダ油	0	0	0	0	0																	●											
＊小麦粉	0	0	0	0	0			●																									
＊調理用牛乳	0	0	0	0	0		●																										
カレー粉	0	0	0	0	0																												
福神漬																																	
＊福神漬(国内)	0	0	0	0	0			●														●											
ﾌﾙｰﾂみつ豆(小皿ﾊﾞﾅﾅ抜)																																	
＊黄桃缶　ﾀﾞｲｽｶｯﾄ(外国)	0	0	0	0	0																					●							
パイン缶　チビット	0	0	0	0	0																												
みかん缶	0	0	0	0	0																												
赤えんどう缶	0	0	0	0	0																												
寒天缶	0	0	0	0	0																												
三温糖	0	0	0	0	0																												

献立アレルギー対応確認表（全体）

学校名: 統括Cコース（小学校）

実施日: 2025年 4月30日（水曜日）

●:アレルゲンあり　　コン:コンタミネーションあり

献立内容	自己	除去	代替	注意	弁当	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	ごま	カシューナッツ	アーモンド	マカダミアナッツ
白飯（全学年）																																	
＊白飯	0	0	0	0	0															コン													
牛乳																																	
＊飲用牛乳	0	0	0	0	0		●																										
おでん																																	
昆布エキス	0	0	0	0	0																												
大根　生	0	0	0	0	0																												
にんじん　生	0	0	0	0	0																												
こんにゃく	0	0	0	0	0																												
細たけのこ(外国)	0	0	0	0	0																												
三温糖	0	0	0	0	0																												
黒砂糖(粉糖)	0	0	0	0	0																												
＊醤油こいくち	0	0	0	0	0			●														●											
＊和風だしの素　粉末	0	0	0	0	0		●																										
塩	0	0	0	0	0																												
＊焼きちくわ(給食用)冷凍	0	0	0	0	0	コン		コン			コン	コン																					
＊結び昆布　えながおにこんぶ	0	0	0	0	0						コン	コン																					
＊うずら卵　水煮(国内)	0	0	0	0	0	●																											
洋がらし	0	0	0	0	0																												
＊焼き豆腐	0	0	0	0	0																	●											
＊一口がんも	0	0	0	0	0																	●								コン			
アーモンドあえ																																	
ほうれん草	0	0	0	0	0																												
もやし　緑豆	0	0	0	0	0																												
＊あら切りｱｰﾓﾝﾄﾞ1/16ｶｯﾄ	0	0	0	0	0	コン	コン	コン		コン	コン	コン	コン		コン					コン		コン	コン							コン	コン	●	
＊醤油こいくち	0	0	0	0	0			●														●											
三温糖	0	0	0	0	0																												
ｸﾞﾚｰﾌﾟﾌﾙｰﾂ(ﾙﾋﾞｰ)																																	
グレープフルーツルビー	0	0	0	0	0																												