様式１１－１

「詳細献立表（給食に使用する食材料をより詳細に記した献立表）」について　　小学校

【詳細献立表の見方 】
- ○　詳細献立表は、献立ごとに使用する食材料を記載しています。
- ○　献立に使用している加工食品および調味料の原材料については、契約期間ごとに変わりますので、学校にお問い合わせください。
- ○　献立別使用食品一覧表を学校に配布しますので、学校にお問い合わせください。
- ○　材料等の都合により献立が変更する場合があります。その場合は学校からのお知らせにご留意ください。

○年　　○月　　詳 細 献 立 表

下松小学校	３年	３組	氏名	下松　太郎	アレルゲン	卵・乳・さば・バナナ・大豆
除去食　あり　（　卵　・　乳　）なし				飲用牛乳の停止　（　する　・　しない　）		パンの停止（　する　・　しない　）

注意事項　**ボールペンで記入してください**

※ 詳細献立表は、献立ごとに使用する食材料を記載しています。
ただし、調味料の原材料は記載されていません。詳細を知りたい場合は、学校にお問い合わせください。

1　所属の小学校名・学年・組・氏名を記入してください。
2　アレルゲンは、「学校生活管理指導表の©原因物質」を転記してください。
3　アレルギーの原因となる食材には、食材名に○をつけてください。
4　除去食対象献立は、卵は黄色、乳は青色で表示しています。卵・乳を含む食品は赤字で記載しています。
また、料理に使用している加工品については、網かけをしています。
5　確認欄に漏れがないように、献立を食べる➡○、食べない➡×、一部弁当持参➡弁、
青色・黄色の枠の除去食を食べる➡除 と記入してください。
6　当日食べる料理、食べない料理をお子様に知らせてください。
7　安全性確保のため、原因食物の完全除去対応を原則としています。
8　揚げ油は、新油でない場合があります。揚げ油には、それまでの揚げ物のアレルゲン物質の成分を含む可能性があります。
※揚げ物は、4日（くじらのたつたあげ）、10日（あじのなんばんづけ）、16日（かぼちゃとさつまいものコロッケ）、22日（あげぎょうざ）、30日（とりのからあげ）です。

毎月、変更になりますので、見てください。

記入例

日	曜	確認 ○×弁除	こんだて	おもなざいりょう 赤：主に体をつくるもとになる	緑：主に体の調子を整えるもとになる	黄：主にエネルギーのもとになる	調味料
25	木	×	パン	だっしふんにゅう		こむぎこ　こめこ	
		除	クリームシチュー	ぎゅうにゅう とりにく　だいず いんげんまめ	にんじん　たまねぎ　とうもろこし パセリ	じゃがいも　あぶら	シチューのもと（にゅうなし） しお コンソメ　こしょう
		○	ひじきのサラダ	まぐろみずに　ひじき	キャベツ　にんじん	ごま　あぶら　さとう	す　しょうゆ　しお

日	曜	確認 ○×弁除	こんだて	おもなざいりょう 赤：主に体をつくるもとになる	緑：主に体の調子を整えるもとになる	黄：主にエネルギーのもとになる	調味料
12	金	○	ごはん			こめ	
		弁	さばのしおやき	さば			しお
		○	きりぼしだいこんのごまいため	ベーコン	きりぼしだいこん　しめじ ほうれんそう	あぶら　さとう　ごま	しょうゆ
		除	かきたまじる	たまご とうふ	たまねぎ　にんじん　ねぎ	でんぷん	だしこんぶ　けずりぶし（さば・いわし）

料理に使用している加工品については、網かけで表示しています。

日	曜	確認 ○×弁除	こんだて	おもなざいりょう 赤：主に体をつくるもとになる	緑：主に体の調子を整えるもとになる	黄：主にエネルギーのもとになる	調味料
8	月	○	ごはん			こめ	
		○	スタミナいため	ぶたにく　あかみそ	たまねぎ　キャベツ　にんじん ピーマン　しょうが	あぶら　でんぷん　さとう	さけ　しょうゆ　トウバンジャン　しお
		○	ワンタンスープ （にくワンタン）ぶたにく　だいずこ	にくワンタン	チンゲンサイ　にんじん　もやし たまねぎ　ほししいたけ たまねぎ　ねぎ　しいたけ　にんじん	でんぷん　さとう　こむぎこ みずあめ	ちゅうかだし　しょうゆ　しお　こしょう しょうゆ　みりん　こしょう
		○	はちみつレモンゼリー		レモン	みずあめ　さとう　はちみつ	