

古川小学校

1年 1組

ふりがな	ふるかわ なつめ		
児童・生徒氏名	古川 なつめ	男 (女)	平成 年 月 日生
保護者氏名	古川 一郎	自宅電話番号	0577-72-1234
保護者住所	高山市国府町山本61-10	緊急連絡先	090-0000-△△△△(母)

アレルギーについて詳しく知りたいので正確にお答えください。アレルギーをおこす食品が、複数になる場合は各食品ごとに質問にお答えください。

※以下の質問に○または必要事項をご記入ください。

(注) 各食品ごとに記入してください。

1	アレルギー症状をおこす食品 (以下原因食品という)	卵・卵製品	えび	さば(具体的な魚名)
2	どのような症状がでますか	じんましんがでる	口のまわりがかゆくなる	じんましんがでる
3	原因食品によるアナフィラキシーショックを起こしたことがある	ある 年 月 頃 ☐ ない ☐	ある 年 月 頃 ☐ ない ☐	ある 年 月 頃 ☐ ない ☐
4	原因食品の摂取後の運動で症状を発症したことがある	ある 年 月 頃 ☐ ない ☐	ある 年 月 頃 ☐ ない ☐	ある 年 月 頃 ☐ ない ☐
5	本人は自分の体調の異変についてどの程度理解できますか また、そのことを周りの人に伝えることができますか	よくわかる ☐ 概ねわかる ☐ わからない ☐ ☐ はい ☐ いいえ	よくわかる ☐ 概ねわかる ☐ わからない ☐ ☐ はい ☐ いいえ	よくわかる ☐ 概ねわかる ☐ わからない ☐ ☐ はい ☐ いいえ
6	現在、薬は使用していますか	☐ はい ☐ いいえ 薬名 インタール 飲み方 食前	☐ はい ☐ いいえ 薬名 インタール 飲み方 食前	☐ はい ☐ いいえ 薬名 インタール 飲み方 食前
7	給食での対応を希望されますか	☐ 希望する ☐ 家庭で対応	☐ 希望する ☐ 家庭で対応	☐ 希望する ☐ 家庭で対応
8	給食に使用する食材の明細書	☐ 要 ☐ 不要	☐ 要 ☐ 不要	☐ 要 ☐ 不要
9	食品除去は医師の診断によるものですか	☐ はい ☐ いいえ	☐ はい ☐ いいえ	☐ はい ☐ いいえ
家庭での除去の程度をお伺いします				
10	①加工食品や調味料に含まれる1%未満の原因食品も全て除去している	はい ☐ いいえ ☐	はい ☐ いいえ ☐	はい ☐ いいえ ☐
	②原因食品は除去している	☐ はい ☐ いいえ	☐ はい ☐ いいえ	☐ はい ☐ いいえ
	③原因食品を少量使用した加工品や調味料は食べている	☐ はい ☐ いいえ	☐ はい ☐ いいえ	☐ はい ☐ いいえ
	④本人が加減しながら食べている(自分で取り除いて食べている)	はい ☐ いいえ ☐	はい ☐ いいえ ☐	はい ☐ いいえ ☐
11	その他			
12	特に注意しなければならないことがあればお書きください			

緊急時の対応	A 弱い反応の場合	1.母(TEL 0000)、父(TEL △△△△)、__祖父母__(TEL ×××)へ連絡 2.医療機関(〇〇病院)の(△△)医師(TEL 〇△×)へ連絡
	B 呼吸困難などの強い反応の場合	1.すぐに救急車を呼び、救急医療機関に運ぶ 2.その他の対応 具体的に記入してください。 ()

別紙様式1-2

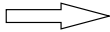
在校生用

食物アレルギー問診票 (在校生用)

令和 年 月 日現在

古川小学校

年 組



新 年 組

ふりがな	こくふたろう		
児童・生徒氏名	国府太郎	男 女	令和 年 月 日生
保護者氏名	国府次郎	自宅電話番号	0577-73-1234
保護者住所	飛騨市古川町本町2-22	緊急連絡先	080-0000-△△△△(父)

アレルギーについて詳しく知りたいので正確にお答えください。アレルギーをおこす食品が、複数になる場合は各食品ごとに質問にお答えください。

※以下の質問に○または必要事項をご記入ください。

(注) 各食品ごとに記入してください。

1	アレルギー症状をおこす食品 (以下原因食品という)	牛乳・乳製品	ピーナッツ (食品名で記入する ×ナッツ類)	じんましん
2	どのような症状がですか	目のかゆみ・充血	のどのかゆみ	ある 年月頃 ☐ ない
3	原因食品によるアナフィラキシーショックを起こしたことがある	☒ ある 30年 5月頃 ☐ ない	ある 年月頃 ☐ ない	ある 年月頃 ☐ ない
4	原因食品の摂取後の運動で症状を発症したことがある	☒ ある 30年 5月頃 ☐ ない	ある 年月頃 ☐ ない	☒ よくわかる 概ねわかる わからない
5	本人は自分の体調の異変についてどの程度理解できますか また、そのことを周りの人に伝えることができますか	☒ よくわかる 概ねわかる わからない ☐ はい ☐ いいえ	☒ よくわかる 概ねわかる わからない ☐ はい ☐ いいえ	☐ はい ☐ いいえ
6	現在、薬は使用していますか	☐ はい ☐ いいえ 薬名 インタール 飲み方 食前	☐ はい ☐ いいえ 薬名 飲み方	薬名 飲み方 ☒ 希望する 家庭で対応
7	給食での対応を希望されますか	☒ 希望する 家庭で対応	☒ 希望する 家庭で対応	☒ 希望する 家庭で対応
8	食品除去は医師の診断によるものですか	☒ はい ☐ いいえ	☒ はい ☐ いいえ	☒ はい ☐ いいえ
家庭での除去の程度をお伺いします				
9	①加工食品や調味料に含まれる1%未満の原因食品も全て除去している	☐ はい ☐ いいえ	☐ はい ☐ いいえ	はい ☐ いいえ
	②原因食品は除去している	☐ はい ☐ いいえ	☐ はい ☐ いいえ	☐ はい ☐ いいえ
	③原因食品を少量使用した加工品や調味料は食べている	☐ はい ☐ いいえ	☐ はい ☐ いいえ	はい ☐ いいえ
	④本人が加減しながら食べている(自分で取り除いて食べている)	はい ☐ いいえ	はい ☐ いいえ	はい ☐ いいえ
10	この原因食品は昨年度と同じである	☐ はい ☐ いいえ 変更はその他欄へ	☐ はい ☐ いいえ 変更はその他欄へ	☐ はい ☐ いいえ 変更はその他欄へ
11	その他 (変更事項※)			
12	特に注意しなければならないことがあればお書きください			

緊急時の対応	A 弱い反応の場合	1.母(TEL 0000)、父(TEL △△△△)、__祖父母__(TEL ×××)へ連絡 2.医療機関(〇〇病院)の(△△)医師(TEL 〇△×)へ連絡
	B 呼吸困難などの強い反応の場合	1.すぐに救急車を呼び、救急医療機関に運ぶ 2.その他の対応 具体的に記入してください。 ()

別紙様式2-1

令和 年 月 日

古川小学校長 あて

学 校 名 古川小学校
 ク ラ ス 名 1 年 1 組
 児 童 ・ 生 徒 名 古川 なつめ
 保 護 者 名 古川 一郎 (印)
 自 宅 電 話 番 号 0577-72-1234
 緊 急 時 連 絡 先 090-0000-1111

食物アレルギー対応給食依頼書

食物アレルギーの診断を受けましたので、学校給食に使用する食品(食材)について、下記のとおり対応くださるよう依頼します。

なお、食物アレルギー対応給食の実施にあたり、その内容について古川国府給食センターから説明を受け、その内容に同意したことを申し添えます。

記

食物アレルギー対応給食の実施にかかる確認事項

食物アレルギーの原因食品	アレルギー対応給食の内容及び注意事項
鶏卵・卵加工品	センターで除去食または、代替食を出す。 1%未満の卵成分が含まれる調味料、加工品等を使用したものは家庭から持参する。
えび	除去または代替とする。 主食、和え物の場合は持参する。
さば	除去または代替とする。 だしは可。

※ 上記の具体的な内容は、毎月書面にて古川国府給食センターから学校及び保護者あてに通知します。

令和 年 月 日

食物アレルギー対応給食依頼書

上記児童生徒の学校給食について、学校、保護者及び古川国府給食センターの三者の確認ができましたので、アレルギー対応給食の実施を依頼します。

古川国府給食センター長 あて

古川小学校

校 長 ☐ ☒ ☐ ☒ (印)
 学級担任 ☐ ☒ ☐ ☐ (印)
 養護教諭 ☒ ☐ ☆ ☐ (印)
 給食主任 ☒ ☐ ☆ ★ (印)

別紙様式2-2

令和 年 月 日

古川西小学校長 あて

以下の理由により、食物アレルギー対応給食の実施を中止願います。

1. 転校するため
2. 食物アレルギーの症状が改善され、通常給食を食べるため
3. その他()

児童・生徒 名

保護者名_____ (印)

令和 年 月 日

食物アレルギー対応給食中止依頼書

上記児童生徒の学校給食について、学校、保護者及び古川国府給食センターの三者の確認ができましたので、アレルギー対応給食の実施を中止願います。

古川国府給食センター長 あて

古川西小学校

校 長 

学級担任 (印)

養護教諭 (印)

給食主任 (印)

別紙様式3-1

- ※1. 食物アレルギー対応給食が間違いなく各自に届いたことを確認したら、確認印の欄にサインまたは押印をお願いします。
2. 確認表は学校にて保管をお願いします。

月分

古川小学校

用食物アレルギー対応給食確認表

古川国府給食センター

日	曜日	該当料理名	対 応		対象者	確認印
14	(水)	ミートソース	除去	チーズ	古小 1-1 ○ ○ ○ ○	
14	(水)	ミートソース	除去	チーズ	古小 3-1 △ ○ ▲ ○	
14	(水)	小魚アーモンド	除去	アーモンド・ごま	古小 4-1 ○ ■ ○ ●	
14	(水)	小魚アーモンド	除去	アーモンド・ごま	古小 1-1 ○ ○ ○ ○	
14	(水)	いちごゼリー	代替	練乳(フルーツゼリー)	古小 2-1 ○ ● ○ ○	
14	(水)	いちごゼリー	代替	練乳(フルーツゼリー)	古小 1-1 ○ ○ ○ ○	
15	(木)	焼きししゃも	代替	魚(豆腐)	古小 3-1 △ ○ ▲ ○	
16	(金)	コッペパン	代替	乳なしパン	古小 4-1 ○ ■ ○ ●	
16	(金)	チーズオムレツ	代替	卵・チーズ(鶏肉ソテー)	古小 1-1 ○ ○ ○ ○	
16	(金)	チーズオムレツ	代替	卵・チーズ(鶏肉ソテー)	古小 2-1 ○ ● ○ ○	
19	(月)	サバのオランダ煮	代替	サバ(とりのからあげ)	古小 1-1 ○ ○ ○ ○	
19	(月)	サバのオランダ煮	代替	サバ(とりのからあげ)	古小 3-1 △ ○ ▲ ○	
20	(火)	五目納豆	持参	納豆	古小 4-1 ○ ■ ○ ●	
20	(火)	五目納豆	除去	ごま・チーズ	古小 1-1 ○ ○ ○ ○	
23	(金)	レーズンクリーム	代替	乳(ジャム)	古小 2-1 ○ ● ○ ○	
23	(金)	学:チキングラタン	代替	乳・マーガリン(鶏肉ソテー)	古小 1-1 ○ ○ ○ ○	
23	(金)	学:チキングラタン	代替	乳・マーガリン(鶏肉ソテー)	古小 3-1 △ ○ ▲ ○	
26	(月)	にじますの甘露煮	代替	魚(豆腐)	古小 4-1 ○ ■ ○ ●	
26	(月)	こも豆腐入りごぼうサラダ	除去	ごま・マヨネーズ	古小 1-1 ○ ○ ○ ○	
26	(月)	こも豆腐入りごぼうサラダ	除去	ごま・マヨネーズ	古小 4-1 ○ ■ ○ ●	
27	(火)	パンサンスー	除去	ごま・金糸卵	古小 1-1 ○ ○ ○ ○	
27	(火)	パンサンスー	除去	ごま・金糸卵	古小 4-1 ○ ■ ○ ●	

別紙様式3-2

1月分 古小 1-1 古川 なつめ 用食物アレルギー対応給食確認表

古川国府給食センター

日	曜日	該当料理名	対 応		対象者
14	(水)	ミートソース	除去	チーズ	古小 1-1 古川 なつめ
14	(水)	小魚アーモンド	除去	アーモンド・ごま	古小 1-1 古川 なつめ
14	(水)	いちごゼリー	代替	練乳(フルーツゼリー)	古小 1-1 古川 なつめ
16	(金)	チーズオムレツ	代替	卵・チーズ(鶏肉ソテー)	古小 1-1 古川 なつめ
19	(月)	サバのオランダ煮	代替	サバ(いかげそのからあげ)	古小 1-1 古川 なつめ
20	(火)	五目納豆	除去	ごま・チーズ	古小 1-1 古川 なつめ
23	(金)	学:チキングラタン	代替	乳・マーガリン(鶏肉ソテー)	古小 1-1 古川 なつめ
26	(月)	こも豆腐入りごぼうサラダ	除去	ごま・マヨネーズ	古小 1-1 古川 なつめ
27	(火)	パンサンスー	除去	ごま・金糸卵	古小 1-1 古川 なつめ

令和3年

4月の給食献立表



古川国府給食センター

月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日
入学・進級おめでとう 学校給食費について 小学校 年額 52,260円 (195食計算) 1食268円 中学校 年額 60,060円 (195食計算) 1食308円 上記は基本費用で、高山市より 1/3の助成があります。 保護者の皆様からご負担いた だいた給食費は、食材費のみに 使われます。 水道光熱費、設備費、人件費 等の経費は、すべて公費で賄 われています。 古川国府給食センターでは、少しでも多くの地元産食材を使いたいと思っています。 そのため、材料の入荷等て献立を変更することがあります。ご了承ください。 『学校給食地産地消推進事業』により、県・市・JA中央会の助成を受けています。安全でおいしい岐阜県のお米や野菜、肉をたくさん使った給食を食べてもらうことで、岐阜県のお米や野菜、肉のこと、農業、畜産業のことを学んでもらいたいと考えています。 ※給食のお米は飛騨産のコシヒカリを使用しています。 おいしい給食作ります！				
今月の旬の食材 ・キャベツ ・わかめ ・折菜（13日） ・さわら（27日）	給食に関する問い合わせは TEL 72-6015 FAX 72-5220 MAIL f.k.kyuushoku@hidatakayama.ne.jp 古川国府給食センター「ホームページ」 http://www.f-k-kyuushoku.com/ ※お返事をさせていただく関係上、 学校名、お名前をできるだけご記入 ください。 牛乳は毎日つきます。	7 キャベツの 甘酢あえ かぼちゃの 天ぷら 五目うどん 小熱量Kcal/塩分g 609/1.9 中熱量Kcal/塩分g 766/2.4 新学期が始まります。朝・昼・晩の1日3食をしっかりと食べて、生活のリズムを整えることが体調管理につながります。	8 大根サラダ みかんゼリー キーマカレー 小熱量Kcal/塩分g 753/2.0 中熱量Kcal/塩分g 911/2.4 給食のカレーにはたくさんの食材と4種類のカレーを使って作っています。今日は、ひき肉やレンズ豆が入ったカレーです。	9 ごぼうサラダ 鶏肉のみぞ焼き むぎごはん ほうれん草のすまし汁 小熱量Kcal/塩分g 637/2.1 中熱量Kcal/塩分g 780/2.6 食べ物にはいろいろな働きがあります。偏らずに食べることで、自然と栄養バランスも良くなります。
12 ひじきのゆめ煮 かぼちゃ ひき肉フライ むぎごはん いなか汁 小熱量Kcal/塩分g 628/1.9 中熱量Kcal/塩分g 744/2.2 給食では、成長期のおなさんには欠かせない「カルシウム」をとるために毎日牛乳を出しています。ひじきにも、カルシウムたっぷりです。	13 折菜のノンエッグマヨあえ お祝い いちごゼリー ヒレカツ 小1コ 中2コ 春の香りごはん すまし汁 小熱量Kcal/塩分g 603/3.0 中熱量Kcal/塩分g 713/3.7 行事食☆入学・進級祝い☆ ふき・たけのこなどの、春を感じる食材が入った炊き込みご飯と、飛騨の春には、欠かせない折菜です。	14 しょうがあえ 金時豆の甘煮 豚汁 小熱量Kcal/塩分g 685/1.8 中熱量Kcal/塩分g 838/2.1 給食のご飯は、麦が入った麦ごはんです。麦には、食物せんいが多く含まれ、おなかの中を掃除してくれる働きがあります。	15 大根の青じそサラダ 揚げ春巻き 小1コ 中2コ むぎごはん わかめスープ 小熱量Kcal/塩分g 544/1.8 中熱量Kcal/塩分g 791/2.0 給食の汁物は、具がたくさんです。わかめスープには、豆腐や野菜がたっぷり入っています。	16 春キャベツの煮込みハンバーグ コッペパン コンソメスープ 小熱量Kcal/塩分g 594/3.1 中熱量Kcal/塩分g 746/4.0 パンは、1口ずつ手でちぎって食べるのが、正しいマナーです。給食を食べながら正しいマナーを学びましょう。
19 五目 きんぴら 夏みかん ゼリー コロケ むぎごはん 豆腐のみそ汁 小熱量Kcal/塩分g 670/1.8 中熱量Kcal/塩分g 833/2.2 毎日健康に過ごすためには、1日30種類の食品を食べると良いと言われています。	20 かおりあえ 豆腐ハンバーグ むぎごはん 里芋のみそ汁 小熱量Kcal/塩分g 589/2.2 中熱量Kcal/塩分g 733/2.7 給食の汁は、かつお節とにぼしをたくさん使用して出汁をとっています。	21 白華のこまあえ 肉シュマイ しょうゆラーメン 小熱量Kcal/塩分g 612/3.1 中熱量Kcal/塩分g 714/3.8 ラーメンは塩分が高くなりやすい食品です。野菜を多く取ることで、塩分の摂りすぎを抑えることができます。	22 五目納豆 ヨーグルト 焼きししゃも むぎごはん 豚汁 小熱量Kcal/塩分g 681/2.3 中熱量Kcal/塩分g 810/2.5 食べ物は、働きによって「黄・赤・緑」の3色のグループに分けることができます。3色バランスのとれた食事を心がけましょう。	23 コーンサラダ 鶏肉のレモン揚げ 黒パン ミネストローネ 小熱量Kcal/塩分g 717/3.2 中熱量Kcal/塩分g 861/3.8 食べ物の黄色のグループは、ご飯、パン、麺、砂糖、油などが含まれ、おちにおちの体のエネルギーのもとになります。
26 ツナサラダ 豚肉のしょうが焼き むぎごはん 肉のみそ汁 小熱量Kcal/塩分g 650/2.1 中熱量Kcal/塩分g 798/2.4 食べ物の赤のグループは、肉、魚、卵、豆、牛乳などが含まれ、おちにおちの体をつくるもとになります。	27 ごまあえ ヨーグルト さわらの西京焼き むぎごはん 沢煮わん 小熱量Kcal/塩分g 649/2.0 中熱量Kcal/塩分g 782/2.3 サワらは漢字で「魚へんに春」で「鱈」と書きます。春が旬の魚です。DHAやビタミンDを含んでいます。	28 五色サラダ 小魚とアーモンドのあめがらめ ミートソース 小熱量Kcal/塩分g 695/2.2 中熱量Kcal/塩分g 897/2.6 ミートソースには、たくさんのたまねぎとにんじんが入っています。野菜のあまみがつまったソースになります。	昭和の日	
30 シャキシャキサラダ さけソフト チーズフライ バターパン ほうれん草のすまし汁 小熱量Kcal/塩分g 629/2.9 中熱量Kcal/塩分g 748/3.5 食べ物の緑色のグループには、野菜や果物などが含まれ、おちにおちの体の調子を整える働きがあります。				

*学校給食の栄養量の基準

熱量・小学校650Kcal 中学校830Kcal 塩分・小学校2.0g未満 中学校2.5g未満

*学校給食の栄養量の基準 熱量-小学校650Kcal 中学校830Kcal 塩分-小学校2.0g未満 中学校2.5g未満

給食材料明細書																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																											
期:2021年03月01日～03月05日										古川園給食センター																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																	
03月01日(月)		1人分使用量④		使用量		03月02日(火)		1人分使用量④		使用量		03月03日(水)		1人分使用量④		使用量		03月04日(木)		1人分使用量④		使用量		03月05日(金)		1人分使用量④		使用量																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																															
4G 計 量	保 有	小 学	中 学	保 有	学 校	合 計	4G 計 量	保 有	小 学	中 学	保 有	学 校	合 計	4G 計 量	保 有	小 学	中 学	保 有	学 校	合 計	4G 計 量	保 有	小 学	中 学	保 有	学 校	合 計	4G 計 量	保 有	小 学	中 学	保 有	学 校	合 計																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																									

10月使用給食加工品原材料一覧表			
使用日			原 材 料
10月	削り節	フタバ	いわし 50%、 さば 30%、 むろあじ 20%
	ブレンドだしパック	フタバ	いわし煮干し 、 かつおふし 、酵母エキス
	フレーク節F3	マルハニチロ 松村	サバ節 83%、 かつお・まぐろエキス 14%、酵母エキス3%
10月3日	エビフリッター		えび 65.0%、 小麦粉 10.0%、でん粉(コーン)8.2%、植物性たん白(大豆)0.8%、ベーキングパウダー0.7%、食塩0.5%、揚げ油(なたね)8.0%、加水6.8%
10月4日	わかさぎフリッター	カセイ食品	わかさぎ 50%、醤油0.7%、衣(小麦粉)12.02%、沖あみ8.46%、でん粉1.8%、砂糖0.84%、米粉0.79%、食塩0.11%アオサ0.05%)、揚げ油(大豆)13.0%、ベーキングパウダー0.14%、水12.09%
	ぶどうゼリー	ベスト	ぶどう果汁80.0%、水あめ10.0%、砂糖5.5%、水溶性食物繊維3.8%、水0.1%、ゲル化剤(増粘多糖類)0.3%、酸味料0.3%、香料、ビタミンC、クエン酸Na
10月5日	蒸しかまぼこ	坂井 かまぼこ	たら の すり身 、じゃがいもでんぶん、食塩、砂糖、みりん、調味料(かつおだし ・ こんぶだし 、 いりこだし)、アミノ酸
	ホットケーキミックス	尾張製粉	小麦粉 、砂糖、 小麦でん粉 、ぶどう糖、食用油脂、食塩/ベーキングパウダー
10月11日	糸かまぼこ	SN食品	魚肉(たら) 61.7%、 魚介エキス 5.5%、でん粉(米)2.7%、みりん2.1%、食塩0.7%、砂糖0.4%、酵母エキス0.3%、加工でん粉(タピオカ)2.7%、水23.9%
	ミニ厚揚げ	マリンプロフーズ	大豆(豆乳) 84.5%、異性化糖液糖0.1%、デキストリン0.1%、食塩0.1%、揚げ油Φ、加工でん粉3.3%、豆乳凝固剤1.2%、酵素0.5%、水10.2%
	豆あじのからあげ	ジーエフシー	あじ 、衣(バターミックス(タピオカ澱粉、 大豆粉 、乳化剤、クエン酸三ナトリウム、水)、馬鈴薯でん粉、とうもろこしでん粉、 小麦粉 、 微粉パン粉 、 粉末卵白 、(一部に 小麦 、 卵 、 乳成分 、 大豆 を含む))
	(豆あじからあげの代替食) ヒレカツ	ベスト	豚ヒレ肉53.2%、食塩0.4%、ぶどう糖0.2%、水15.3%、加工デンプン1.7%、衣(パン粉 、でん粉、 大豆粉 、植物油脂、水、増粘剤、PH調整剤、乳化剤)
10月20日	みかんゼリー	ヤヨイサンフーズ	みかん果汁(還元)80.5%、ぶどう糖6.0%、果糖ぶどう糖液糖6.0%、砂糖4.0%、果糖1.0%、水0.5%、ゲル化剤0.9%、乳酸Ca0.8%、香料0.2%、酸味料0.1%、ビタミンCΦ、クエン酸鉄NaΦ
10月21日	豆腐ハンバーグ	ヤヨイサンフーズ	植物性たん白(大豆)32%、たまねぎ18%、鶏肉17%、 豆腐 8%、豚脂5%、でん粉2.8%、粉末状植物性たん白(大豆)2.0%、砂糖1.5%、食塩0.8%、みりん0.5%、酵母エキス0.1%、香辛料Φ、水10.7%、加工デンプン0.9%、セルロース0.5%、炭酸Ca0.2%、ピロリン酸鉄Φ、豆腐用凝固剤Φ
	クリームコーン	モリタン	とうもろこし46.2%、 脱脂濃縮乳 6.8%、コーンスターチ1.8%、砂糖1.1%、食塩0.2%、水43.9%
	ベシャメルソース	理研ビタミン	乳製品(脱脂粉乳、ホエイパウダー、全粉乳、チーズ、バター) 34.1%、粉末植物油脂30.0%、 小麦粉 25.0%、たん白加水分解物3.6%、 小麦たん白発酵調味料 2.5%、砂糖2.0%、デキストリン1.8%、食塩0.7%、酵母エキスパウダー0.1%、オニオンパウダー0.1%、 ホタテエキスパウダー 0.1%

別紙様式7

〈 表 面 〉

古川小学校 1年1組 〇〇 〇〇 さんの保護者様へ

(アレルギー対応給食確認表在中)

※ この封筒は再度使用しますので、裏面を確認し毎月必ず返却してください。

〒509-4111
高山市国府町山本61-10
古川国府給食センター
TEL 72-6015
FAX 72-5220
MAIL f.k.kyuushoku@
hidatakayama.ne.jp

〈 裏 面 〉

※アレルギーの対応についての連絡を送らせて
いただきました。内容をよく確認していただき、
押印もしくはサインをして学校へお返ください。

年度 月分	確認印		
	保護者	担任	給食センター
4月分			
5月分			
6月分			
7月分			
8・9月分			
10月分			
11月分			
12月分			
1月分			
2月分			
3月分			

㊦ 内容に変更や、訂正がありましたら連絡をお願いします。

◎センターからの書類について

下記書類を確認してください。

1. 学校配布用

- ①**食物アレルギー対応確認表(学校用)(別紙様式3-1)**
学校ごとにすべての対象者が掲載されています。
給食主任等総括責任者の方の確認に使用してください。
- ②**食物アレルギー対応確認表(個人用)(別紙様式3-2)**
学級担任の毎日の確認に使用してください。
- ③**食材明細表**:その月に使用するすべての食材が
記載されています。
給食主任等総括責任者の方の確認に使用してください。
- ④**加工品配合表**:その月に使用するすべての加工品の原材料が
記載されています。
給食主任等総括責任者の方の確認に使用してください。

イ. 保護者配布用(専用封筒(別紙様式5)に入っています)

- ①**食物アレルギー対応確認表(個人用)(別紙様式3)**
- ②**食材明細表**
- ③**加工品配合表**
- ④**献立表**:保護者に「除去」「代替」「自分で除去」「持参」等の記入
をしていただき、学級での確認に使用してください。
- ⑤**食物アレルギー対応確認返信用紙**:保護者に記入いただき、
をしていただき、センターへ返送してください。
(変更事項がある場合はすみやかに連絡をお願いします)

※保護者より⑤と封筒が戻ってきましたら(封筒の保護者欄に印があることを確認してください)担任の印を押していただき、給食センターへ返送してください。

