学校給食対応届

千葉	計	4	丁瀬	中	学	☆-	Ē.
	2111	<u>-'/-</u> 'I	J 1/TH			×.	×

保護者名 印 (自署の場合は押印を省略できます。)

)

下記のとおり、学校給食の対応をお願いします。

記

- 1 児童生徒氏名 年 組 氏名
- 2 対応の内容
 - ① () 詳細な献立表の配布
 - ② () 献立栄養価一覧の配布

※例:腎疾患による塩分制限 潰瘍性大腸炎による脂質制限 などにより必要な方

- 3 理 由
- 4 医師の診断の有無
 - · 有 (病院名 · 医師名
 - 無
- 5 期 間 令和 年 月 日 ~ 令和 年 月 日まで (なお、<u>期間は最長で年度末まで</u>とし、翌年度も対応を希望する 場合は、改めて提出をお願いします。)

給食の対応に係る配布物

≪詳細な献立表の表示例≫

◆食物アレルギーや疾病等のある方が配布対象です。献立に入っているすべての食材 を表示しています。

詳細な献立表				Aコース 〇月〇日(〇)	
				Bコース 〇月〇日(〇)	
献立名 チーズ	ロール 牛乳 ほ	きのマヨネーズ焼き	ポークビーン	バブ ブロッコリーの和え物	
Listed An	一人当	チーズロール			
材料名	数量g	原材料名	割合(%)		
チーズロール		小麦粉	100.0		
チーズロール	60.00	イースト	3.1		
		砂糖	5.0		
牛乳		塩	1.4		
普通牛乳	206.00	マーガリン	1.4		
		鶏卵	5.0		
ほきのマヨネーズ焼き		脱脂粉乳	3.0		
ほきのマヨネーズ焼き	60.00	チーズ	10.0		
		水	53.0		
ポークビーンズ					
なたね油 0.50		ほきのマヨネーズ焼き			
豚もも肉	30.00	使用原材料	料(%)	アレルゲン対象原料	
こしょう 白、粉	0.05	ほき	80.00		
赤ワイン	2.50	マヨネーズ		大豆・卵・りんご・乳	
カレー粉	0.05	パン粉	1.80	小麦·大豆	
むき玉ねぎ	40.00	パセリ	0.10		
にんじん	20.00	(マヨネーズ内訳)			
じゃがいも	30.00	原材料名		配合比(%) アレルギー物質	
冷凍エリンギ	10.00	食用植物油脂		40.0 大豆	
チキンブイヨン	20.00	醸造酢		17.0 りんご	
トフトレ・コート	4.00	ស្តេ		110 60	

[※]学校給食センターでは、小学校と同様に落花生・そば・キウイフルーツを使用しません。

≪献立栄養価一覧の表示例≫

◆疾病等で詳しい栄養価を必要とされる方が配布対象です。料理ごとの栄養価を表示しています。

0	月	献立栄養	価一覧	(0]	ス)	○○学校給食センター	
日曜日	P32 C	献立名	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	塩分
	™E □		(kcal)	(g)	(g)	(g)	(g)
3	月	ごはん	356	6.8	1.3	79.3	0.0
		春巻き	140	2.0	10.0	10.5	0.6
		ジャージャン豆腐	205	12.9	9.5	17.0	1.4
		りんご	22	0.1	0.0	5.4	0.0
		牛乳	138	6.8	7.8	10.2	0.2
		8†	861	28.6	28.6	122.4	2.2
		-4					