

(案)

【別紙③】

令和 年 月 日

学校給食対応届

千葉市立 学校長

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、期間は最長で年度末までとし、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。)

6 そ の 他 この用紙は食物アレルギー以外の疾病等対応希望用です。

(案)

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 ポークビーンズ ブロッコリーの和え物		
材料名	一人当 数量g	チーズロール	
チーズロール		原材料名	割合(%)
チーズロール	60.00	小麦粉	100.0
		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		ほきのマヨネーズ焼き	
なたね油	0.50	使用原材料(%)	アレルギー対象原料
豚もも肉	30.00	ほき	80.00
こしょう 白、粉	0.05	マヨネーズ	18.10 大豆・卵・りんご・乳
赤ワイン	2.50	パン粉	1.80 小麦・大豆
カレー粉	0.05	パセリ	0.10
むき玉ねぎ	40.00	(マヨネーズ内訳)	
にんじん	20.00	原材料名	配合比(%) アレルギー物質
じゃがいも	30.00	食用植物油脂	40.0 大豆
冷凍エリンギ	10.00	醸造酢	17.0 りんご
チキンブイヨン	20.00		

※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。

〇 月		献立栄養価一覧 (〇コース)					〇〇学校給食センター
日	曜日	献立名	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	塩分 (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
		ジャージャー豆腐	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
		計	861	28.6	28.6	122.4	2.2