

第一歩!

—自分からチャレンジャー—



2026年(令和8年)

5月29日(金)

御幸小学校 5年生

学年通信 No.5

調理実習アレルギー確認について

家庭科「ゆでる調理でおいしさ発見」では、野菜をゆでるとどんな変化があるのかを考えたり、包丁の扱いや野菜のいろいろな切り方を知ったりするなど学習を進めています。

6月第2週には、調理実習をする予定です。内容は、野菜を包丁で切り、水からゆでるもの・湯からゆでるものをそれぞれ調理し、塩昆布で味付けしていただくというものです。

安全のため、全員にアレルギー確認を行います。以下の食品を摂取してもよいかどうか、ご回答をお願いします。

締切6月2日(火)

(塩昆布のパッケージと成分表↓)

- じゃがいも
- にんじん
- 小松菜
- 塩昆布

野菜は、この中から
班で選んだ2種類を
使います。



名称	塩昆布(つくだに)		
原材料名	昆布、しょうゆ、たんぱく加水分解物、砂糖、昆布エキス、食塩/調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦・大豆を含む)		
原料原産地名	国産(昆布)		
内容量	48g	賞味期限	表面下部に表示
保存方法	高温多湿を避け、常温で保存		
製造者	フジッコ株式会社		
製造所	〒650-8558 神戸市中央区港島中町6-13-4		

また、6月5日(金)までに、調理実習セットを持たせてください。

- エプロン
- 三角巾
- マスク
- 布巾2枚(食器用・台拭き用)

髪が長い人は、
まとめるゴムを
持ってきてましょ
う。



----- きりとり -----

5年 組 保護者名 _____

児童名 _____

これらの食品を摂取(できます ・ できません)

理由 _____