

令和2年10月 食物アレルギー個別対応用献立表(小学校)

今月はありません

◆保護者の方へ◆※必ずお読みください

この献立表は、食物アレルギー対応が必要なお子様が安全に給食を食べていただくために、保護者の方にご提出いただき、対応の方法について学校が確認を行うための表です。

ご記入にあたっては注意いただくことがありますので、学校から提供を受けた「食物アレルギー献立表の具体的な使用例(資料8)」を必ずお読みください。(大阪市教育委員会ホームページにも掲載しています)

※その他 注意事項

揚げ物の油は、前回の使用した油を混ぜて使用する場合がありますため、他の食材の成分が油に残る可能性があります。前回、何を揚げた油であるか確認が必要な場合は学校に問い合わせてください。

◆食物アレルギー対応サポート月間◆

食物アレルギー対応が必要なお子様が、他のお子様と同じように学校給食を食べることができるよう、使用する食品に配慮した内容の献立が登場します。

・11番献立及び21番献立に使用のドレッシングは、マヨネーズ風味ですが、卵は使用していません。

・15番献立に使用のカレールウの素は、米粉を原材料とし、小麦粉は使用していません。

各マークの説明

※食品名の後に★のついた食品は、区によって成分が異なる場合がありますのでアレルギー一覧表で確認してください。

※食品名の後に◆のついた食品は、在庫分から使用した場合、表記の製造業者と異なる製品を使用する可能性のある食品です。在庫分の使用の有無については学校にお問い合わせください。

※含有原材料欄食品名の前の▲は、コンタミネーションを表記しています。

※含有原材料欄食品名の前の▽は、原材料である魚がえび、かに等を食べているか、混ざる漁法で捕獲しているため表記しています。

※含有原材料欄の■小麦は、しょうゆ由来の小麦を表記しています。

◆連絡事項等(家庭⇔学校)◆

用語の説明

・コンタミネーション

食品を製造する際に、原材料としては使用していないにもかかわらず、特定原材料が意図せずして最終加工食品に混入してしまうこと。

例: 特定原材料等Aを用いて食品Bを製造した製造ライン(機械・器具等)で、次に特定原材料等Aを使用しない別の食品Cを製造する場合、製造ラインを洗浄したにもかかわらず、その特定原材料等Aが混入してしまう場合。

1 北区 天王寺区 浪速区 東住吉区

対応献立欄◎:給食調理における除去対応献立

年 組 名前

令和2年10月 食物アレルギー個別対応用献立表(小学校)

今月はありません

				10月1日 (木)			対応献立	喫食の有無	10月2日 (金)			
				1	パン				16	米飯		
				牛肉のカレー風味焼き					鶏肉のゆず塩焼き			
				ほたて貝とトマトのスープスパゲッティ					ソーキ汁			
				きゅうりのサラダ					もやしとさんどまめの甘酢あえ			
				食品名	含有原材料	チェック			食品名	含有原材料	チェック	
				牛肉	牛肉				鶏肉 (もも皮無大)	鶏肉		
				キャベツ					たまねぎ			
				ピーマン					塩			
				料理用ワイン (白)					ゆず (果汁)			
				塩					豚肉 (ばら)	豚肉		
				こしょう (粗挽)					料理酒			
				カレー粉					だいこん			
				綿実油					にんじん			
				ほたて貝柱 (カット)					白ねぎ			
				ベーコン	豚肉 ▲卵 ▲乳 ▲小麦				えのきたけ			
				スパゲッティ	小麦				切りこんぶ (細)			
				たまねぎ					みりん			
				トマト					塩			
				パセリ					こいくちしょうゆ	小麦 大豆		
				にんにく					けずりぶし	さば		
				オリーブ油					水			
				塩					ブラックマッペもやし			
				こしょう					さんどまめ (冷)			
				チキンブイヨン	鶏肉				砂糖			
				水					塩			
				※塩					米酢			
				きゅうり					こいくちしょうゆ	小麦 大豆		
				砂糖								
				塩								
				りんご酢	りんご							
				綿実油								
備考				備考			備考			備考		







