

令和2年7月 食物アレルギー個別対応用献立表(小学校)

◆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るため、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。

◆連絡事項等(家庭⇔学校)◆

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る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。

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。

5 港区 東淀川区 東成区 鶴見区 平野区 西成区

令和2年7月 食物アレルギー個別対応献立表(小学校)

対応献立欄◎: 給食調理における除去対応献立

年 組 名前

				7月1日 (水)	対応献立	喫食の有無	7月2日 (木)	対応献立	喫食の有無	7月3日 (金)	対応献立	喫食の有無			
				7	米飯		2	パン		13	米飯				
				夏野菜のカレーライス			豚肉と野菜の煮ものチヂミ			豚ミンチとニラのそばろ井					
				キャベツのサラダ			きゅうりの甘酢あえ			オクラのみそ汁					
				豆こんぶ			食品名	含有原材料	チェック	みかん(冷)					
				食品名	含有原材料	チェック	豚肉	豚肉		食品名	含有原材料	チェック			
				牛肉	牛肉		料理酒			豚ひき肉	豚肉				
				かぼちゃ			あつあげ(冷)	大豆		たまねぎ					
				たまねぎ			たまねぎ			にら					
				なす			たけのこ(水煮)			にんじん					
				トマト(缶)			むきえだまめ(冷)	大豆		しょうが					
				ピーマン			綿実油			にんにく					
				セロリ			砂糖			綿実油					
				にんにく			塩			料理酒					
				綿実油			こしょう			砂糖					
				塩			こいくちしょうゆ	小麦 大豆		こいくちしょうゆ	小麦 大豆				
				カレールウの素★◆	小麦 大豆 鶏肉		中華スープの素	■小麦 大豆 鶏肉		うすくちしょうゆ	小麦 大豆				
				水			じゃがいもでん粉			とうふ(冷)	大豆				
							水			キャベツ					
							鶏卵	卵		オクラ					
							水			えのきたけ					
							小麦粉(薄力粉)★◆	小麦 ▲卵 ▲乳		赤みそ	大豆				
				キャベツ						白みそ	大豆				
				砂糖			じゃがいもでん粉			だしこんぶ					
				塩			ごま油	ごま		けずりぶし	さば				
				ワインビネガー			塩			水					
				うすくちしょうゆ	小麦 大豆		うすくちしょうゆ	小麦 大豆		みかん(冷)					
				綿実油			かつおぶし(粉末)								
				豆こんぶ(袋)	■小麦 大豆		コチジャン	大豆							
							にら								
							にんじん								
							ごま油	ごま							
							きゅうり								
							砂糖								
							塩								
							米酢								
							うすくちしょうゆ	小麦 大豆							
備考				備考				備考				備考			

5 港区 東淀川区 東成区 鶴見区 平野区 西成区

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7月 食物アレルギー個別対応献立表(小学校)

7月6日 (月)		対応献立	喫食の有無	7月7日 (火)		対応献立	喫食の有無	7月8日 (水)		対応献立	喫食の有無	7月9日 (木)		対応献立	喫食の有無	7月10日 (金)		対応献立	喫食の有無
5	パン			6	米飯			11	米飯			1	パン			9	米飯		
チキンレバーカツ				牛丼				ゴーヤチャンプルー				かぼちやのミート				豚肉の香味あげ			
ケチャップ煮				とうがんのみそ汁				すまし汁				グラタン				すまし汁			
たことキャベツの				大福豆の煮もの				あつあげのしょうが				スープ				あつさりきゅうり			
バジルソテー								じょうゆかけ				すいか				食品名	含有原材料	チェック	
食品名	含有原材料	チェック		食品名	含有原材料	チェック		食品名	含有原材料	チェック		食品名	含有原材料	チェック		豚肉(角)	豚肉		
チキンレバーカツ (50g)★	小麦 鶏肉 ▲卵 ▲乳			牛肉	牛肉			豚肉	豚肉			牛ひき肉	牛肉			しょうが			
なたね油				料理酒				ブラックマッペもやし				豚ひき肉	豚肉			料理酒			
豚肉	豚肉			糸こんにゃく				にがうり				かぼちや				こいくちしょうゆ	小麦		
じゃがいも				たまねぎ				塩				たまねぎ				じゃがいもでん粉	大豆		
たまねぎ				にんじん				綿実油				にんにく				なたね油			
にんじん				青ねぎ				塩				綿実油				うすあげ(冷)	大豆		
さんどまめ(冷)				えのきたけ				こいくちしょうゆ	小麦 大豆			料理用ワイン(白)				キャベツ			
トマト(缶)				綿実油				かつおぶし(袋)★	▲えび ▲さば			塩			たまねぎ				
綿実油				砂糖				鶏肉(小)	鶏肉			こしょう			にんじん				
砂糖				みりん				キャベツ				ケチャップ			えのきたけ				
塩				塩				たまねぎ				トマトピューレ			塩				
こしょう				うすくちしょうゆ	小麦 大豆			にんじん				ウスターソース★◆	大豆		うすくちしょうゆ	小麦			
ローレル				こいくちしょうゆ	小麦 大豆			青ねぎ				小麦粉(薄力粉)★◆	▲卵 ▲乳 ▲小麦 ▲大豆		だしこんぶ				
トンカツソース★◆	大豆 りんご			だしこんぶ				塩				パン粉			けずりぶし	さば			
ケチャップ				けずりぶし	さば			うすくちしょうゆ	小麦 大豆						水				
チキンブイヨン	鶏肉			水				だしこんぶ							きゅうり				
水				うすあげ(冷)	大豆			けずりぶし	さば						塩				
たこ(スライス小)				とうがん				水											
キャベツ				オクラ				あつあげ(冷)	大豆										
綿実油				赤みそ	大豆			しょうが											
塩				白みそ	大豆			砂糖											
こしょう				だしこんぶ				こいくちしょうゆ	小麦 大豆										
うすくちしょうゆ	小麦 大豆			けずりぶし	さば														
バジル				水															
				大福豆															
				砂糖															
				塩															
				うすくちしょうゆ	小麦 大豆														
				水															
				水															
備考				備考				備考				備考				備考			

