

7月分 食物アレルギー個別対応用献立表

年 組 名前

◆保護者の方へ◆※必ずお読みください

この献立表は、食物アレルギーをお持ちの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。

※今月分のパン及びパンに添えるジャム等の原材料は下記のとおりです。  
パン・パン添加物の実施日は学校によって違います。  
パンのコンタミネーションについても工場によって違いますので、確認が必要な場合は学校に問い合わせてください。

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。

パン	含有原材料	喫食の有無
パン(原材料のみ)	小麦・乳	
パン添加物	含有原材料	喫食の有無
りんごジャム	りんご	
ブルーベリージャム		





