

令和元年11月 食物アレルギー個別対応用献立表(中学校)

「◎う」はうずら卵の除去を指します。

◆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がある食品です。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。

2 福島区 西区 旭区 阿倍野区 (堀江中・旭東中・阪南中を除く)

令和元年11月 食物アレルギー個別対応献立表(中学校)

対応献立欄①:給食調理における除去対応献立
「㊦」はうずら卵の除去を指します。

年 組 名 前

11月11日 (月)			11月12日 (火)			11月13日 (水)			11月14日 (木)			11月15日 (金)		
対応献立	喫食の有無		対応献立	喫食の有無		対応献立	喫食の有無		対応献立	喫食の有無		対応献立	喫食の有無	
1	パン		17	米飯		15	米飯		5	パン		13	米飯	
牛肉の香味焼き			なまりぶしのしょうが煮			あげどりのねぎだれかけ			きのこのスパゲッティ			千草焼き		
ケチャップ煮			みそ汁			含め煮			焼きとうもろこし			みそ汁		
うずら豆のグラッセ			ほうれんそうのおひたし			もやしのゆずの香あえ			りんご			ごまひじき		
いちごジャム												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	食品名	含有原材料	チェック
牛肉	牛肉		焼きのり			鶏肉(もも皮無大)	鶏肉		鶏肉(小)	鶏肉		鶏卵(液卵)	卵	
ピーマン			食品名	含有原材料	チェック	料理酒			料理用ワイン(白)			ささみ(水煮)	鶏肉	
料理用ワイン(白)			なまりぶし			しょうが			ベーコン	豚肉		とうふ(パック入り)	大豆	
塩			しょうが			しょうが			スパゲッティ	小麦		コーン(冷)		
こしょう(粗挽)			砂糖			じゃがいもでん粉			綿実油			みつば		
オールスパイス			みりん			なたね油			たまねぎ			砂糖		
ウスターソース★◆	大豆 りんご		こいくちしょうゆ	小麦 大豆		白ねぎ			にんじん			塩		
オリーブ油			料理酒			砂糖			ピーマン			うすくちしょうゆ	小麦 大豆	
鶏肉(小)	鶏肉		水			米酢			にんにく			綿実油		
料理用ワイン(白)			うすあげ(冷)	大豆		こいくちしょうゆ	小麦 大豆		エリンギ			だしこんぶ		
じゃがいも			だいこん			水			しいたけ(生)			けずりぶし	さば	
たまねぎ			たまねぎ			ごま油	ごま		しめじ			水		
にんじん			ブラックマップもやし			さといも			オリーブ油			豚肉	豚肉	
さんどまめ(冷)			青ねぎ			つなこんにやく			塩			じゃがいも		
にんにく			しめじ			一口がんも	大豆 ▲ごま		こしょう			はくさい		
綿実油			赤みそ	大豆		だいこん			ケチャップ			だいこん		
トマトピューレ			白みそ	大豆		にんじん			トマトピューレ			にんじん		
砂糖			だしこんぶ			さんどまめ(冷)			ウスターソース★◆	大豆 りんご		青ねぎ		
塩			けずりぶし	さば		砂糖			※塩			赤みそ	大豆	
こしょう			水			塩			カットコーン(冷)			白みそ	大豆	
うすくちしょうゆ	小麦 大豆		ほうれんそう			砂糖			りんご	りんご		だしこんぶ		
ケチャップ			砂糖			うすくちしょうゆ	小麦 大豆		※塩			けずりぶし	さば	
チキンピュオン	鶏肉		うすくちしょうゆ	小麦 大豆		こいくちしょうゆ	小麦 大豆 さば					水		
水			※塩			けずりぶし						ひじき		
うずら豆			焼きのり(袋)★◆	▽えび ▽かに		水						だいこん葉(乾)		
砂糖						ブラックマップもやし						いりごま(白)	ごま	
塩						砂糖						綿実油		
バター	乳					塩						砂糖		
水						米酢						みりん		
いちごジャム						ゆず(果汁)						こいくちしょうゆ	小麦 大豆	
						※塩						水		
備考			備考			備考			備考			備考		

2 福島区 西区 旭区 阿倍野区 (堀江中・旭東中・阪南中を除く)

令和元年11月 食物アレルギー個別対応献立表(中学校)

対応献立欄◎:給食調理における除去対応献立
「◎う」はうずら卵の除去を指します。

年 組 名 前

11月18日 (月)			11月19日 (火)			11月20日 (水)			11月21日 (木)			11月22日 (金)		
対応献立	喫食の有無		対応献立	喫食の有無		対応献立	喫食の有無		対応献立	喫食の有無		対応献立	喫食の有無	
3	パン		19	米飯		9	米飯		7	パン		11	米飯	
豚肉の デミグラスソース スープ			さごしの おろししょうゆかけ 五目豆			ビビンバ わかめスープ アーモンドフィッシュ			鶏肉のガーリック マヨネーズ焼き スープ			中華丼 もやしの中華あえ りんご	◎う	
きゅうりのサラダ マーマレード			こまつなとはくさいの 甘酢あえ			食品名	含有原材料	チェック	黄桃(カット缶)			まっ茶大豆		
食品名	含有原材料	チェック	食品名	含有原材料	チェック	牛ひき肉	牛肉		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(かたロース)	豚肉		さごし(60g)			豚ひき肉	豚肉		鶏肉(もも皮無大)	鶏肉		豚肉	豚肉	
料理用ワイン(白)			塩			にんにく			にんにく			料理酒		
塩			だいこんおろし(冷)			ごま油	ごま		塩			うずら卵(水煮)	卵	
こしょう(粗挽)			みりん			砂糖			こしょう(白)			たまねぎ		
オリーブ油			うすくちしょうゆ	小麦		料理酒			マヨネーズ	卵		はくさい		
りんごピューレ	りんご		鶏肉(小)	大豆		こいくちしょうゆ	小麦			大豆		たけのこ(水煮)		
デミグラスソース	小麦		料理酒	鶏肉		コチジャン	大豆		豚肉	豚肉		にんじん		
ウスターソース★◆	鶏肉		こんにやく(カット)			だいこん			キャベツ			にら		
ケチャップ	大豆		大豆煮	大豆		ほうれんそう			たまねぎ			しょうが		
鶏肉(小)	鶏肉		にんじん			ブラックマッペもやし			だいこん			綿実油		
キャベツ			れんこん			にんじん			にんじん			砂糖		
たまねぎ			ごぼう			砂糖			グリーンピース(冷)			塩		
だいこん			切りこんぶ(細)			塩			綿実油			こしょう		
にんじん			砂糖			こいくちしょうゆ	小麦		塩			こいくちしょうゆ	小麦	
グリーンピース(冷)			みりん			ごま油	大豆		こしょう				大豆	
綿実油			塩			ごま油	ごま		うすくちしょうゆ	小麦			大豆	
塩			うすくちしょうゆ	小麦		いりごま(白)	ごま		チキンブイヨン	鶏肉			大豆	
こしょう			こいくちしょうゆ	小麦		※塩	大豆		水				鶏肉	
うすくちしょうゆ	小麦		けずりぶし	大豆		とうふ(冷)			黄桃(カット缶)	もも			小麦	
チキンブイヨン	大豆		水	小麦		たまねぎ							大豆	
水	鶏肉		はくさい	大豆		にら							大豆	
きゅうり			こまつな	小麦		えのきたけ							大豆	
砂糖			砂糖	大豆		わかめ(乾)							大豆	
塩			塩	大豆		塩							大豆	
ワインビネガー			米酢	大豆		こしょう							大豆	
綿実油			※塩	大豆		うすくちしょうゆ	小麦						大豆	
※塩				大豆		中華スープの素	小麦						大豆	
マーマレード				大豆		水	大豆						大豆	
						アーモンドフィッシュ (袋)	鶏肉							
							▽えひ							
							▽かに							
備考			備考			備考			備考			備考		

2 福島区 西区 旭区 阿倍野区 (堀江中・旭東中・阪南中を除く)

令和元年11月 食物アレルギー個別対応献立表(中学校)

対応献立欄◎:給食調理における除去対応献立
「◎う」はうずら卵の除去を指します。

年 組 名 前

11月25日 (月)			11月26日 (火)			11月27日 (水)			11月28日 (木)			11月29日 (金)		
4	パン		16	米飯		18	米飯		2	パン		10	米飯	
スープ煮			えびフライ			あかうおの			豚肉とキャベツの			ホイコウロー		
ほうれんそうの			カレーライス			しょうゆだれかけ			スープ煮			中華スープ		
グラタン			カリフラワーの			みそ汁			変わりピザ			きゅうりの辛みづけ		
白桃(缶)			ピクルス			きんぴらごぼう			みかん			食品名	含有原材料	チェック
食品名	含有原材料	チェック	豆こんぶ			食品名	含有原材料	チェック	バター(キューブ)			豚肉(ばら)	豚肉	
鶏肉(小)	鶏肉		食品名	含有原材料	チェック	あかうお(60g)			食品名	含有原材料	チェック	料理酒		
料理用ワイン(白)			えびフライ(開き)	小麦		塩			豚肉	豚肉		キャベツ		
だいこん				えび		料理酒			料理用ワイン(白)			ピーマン		
キャベツ				▲卵		みりん			ウインナー(カット)	豚肉		白ねぎ		
にんじん				▲乳		うすくちしょうゆ	小麦		じゃがいも			しょうが		
さんどまめ(冷)			なたね油			水	大豆		キャベツ			にんにく		
コーン(冷)			牛肉	牛肉		じゃがいも			たまねぎ			綿実油		
塩			じゃがいも			うすあげ(冷)	大豆		にんじん			テンメンジャン	■小麦	
こしょう			たまねぎ			はくさい			グリーンピース(冷)			砂糖	大豆	
うすくちしょうゆ	小麦		にんじん			たまねぎ			塩			塩	ごま	
チキンブイヨン	大豆		グリーンピース(冷)			青ねぎ			こしょう			ローレル		
水	鶏肉		にんにく			赤みそ	大豆		ローレル			うすくちしょうゆ	小麦	
ベーコン	豚肉		綿実油			白みそ	大豆		うすくちしょうゆ	小麦		チキンブイヨン	大豆	
マカロニ(エルボ)	小麦		塩			だしこんぶ			水	鶏肉		水	鶏肉	
綿実油			ローレル			けずりぶし	さば		水			鶏肉(小)	鶏肉	
たまねぎ			カレールウの素★◆	小麦		水			豚肉	豚肉		ぎょうざの皮	小麦	
ほうれんそう(冷)				大豆		ごぼう			ごぼう			ツナ缶		
綿実油			水			カリフラワー			水			コーン(冷)		
塩			カリフラワー			コーン(冷)			にんじん			ピーマン		
こしょう(白)			コーン(冷)			綿実油			綿実油			ピザソース	大豆	
クリーム	乳		砂糖			砂糖			砂糖			チーズ(細切り)	乳	
小麦粉(薄力粉)★◆	小麦		塩			こいくちしょうゆ	小麦		みかん			バター(キューブ)	乳	
	▲卵		ワインビネガー				大豆		バター(キューブ)	乳				
	▲乳		※米酢											
牛乳(調理用)	乳		豆こんぶ(袋)	■小麦										
粉末チーズ	乳			大豆										
	小麦													
パン粉	▲卵													
	▲乳													
	▲大豆													
※塩														
白桃(缶)	もも													
備考			備考			備考			備考			備考		