

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。

5 港区 東淀川区 東成区 鶴見区 平野区 西成区 友洲中 旭東中 白鷺中

対応献立欄◎:給食調理における除去対応献立

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。

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)		
19	米飯		4	パン		10	米飯		8	パン		11	米飯	
対応献立			対応献立			対応献立			対応献立			対応献立		
喫食の有無			喫食の有無			喫食の有無			喫食の有無			喫食の有無		
さごしの おろししょうゆかけ 五目豆 こまつなどはくさいの 甘酢あえ			スープ煮 ほうれんそうの グラタン 白桃(缶) いちごジャム			ホイコウロー 中華スープ きゅうりの辛みづけ 食品名 豚肉(ばら)			白身魚のフリッター スープ煮 ブロッコリーの サラダ 食品名			中華丼 もやしの中華あえ りんご まっ茶大豆 食品名		◎う
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
さごし(60g)			鶏肉(小)	鶏肉		料理酒			白身魚フリッター	小麦		豚肉	豚肉	
塩			料理用ワイン(白)			キャベツ				▽えび		料理酒		
だいこんおろし(冷)			だいこん			ピーマン			なたね油	▽かに		うずら卵(水煮)	卵	
みりん			キャベツ			白ねぎ			鶏肉(小)	鶏肉		たまねぎ		
うすくちしょうゆ	小麦 大豆		にんじん			しょうが			料理用ワイン(白)			はくさい		
鶏肉(小)	鶏肉		さんどまめ(冷)			にんにく			じゃがいも			たけのこ(水煮)		
料理酒			コーン(冷)			綿実油			キャベツ			にんじん		
こんにゃく(カット)			塩			テンメンジャン	■小麦 大豆 ごま		たまねぎ			にら		
大豆煮	大豆		こしょう			砂糖			にんじん			しょうが		
にんじん			うすくちしょうゆ	小麦 大豆		塩			むきえだまめ(冷)	大豆		綿実油		
れんこん			チキンブイヨン	鶏肉		こいくちしょうゆ	小麦 大豆		塩			砂糖		
ごぼう			水			水			こしょう			塩		
切りこんぶ(細)			ベーコン	豚肉		鶏肉(小)	鶏肉		ローレル			こしょう		
砂糖			マカロニ(エルポ)	小麦		料理酒			うすくちしょうゆ	小麦 大豆		こいくちしょうゆ	小麦 大豆	
みりん			綿実油			ブラックマッペもやし			チキンブイヨン	鶏肉		中華スープの素	■小麦 大豆 鶏肉	
塩			たまねぎ			にら			水			じゃがいもでん粉		
うすくちしょうゆ	小麦 大豆		ほうれんそう(冷)			にんじん			ブロッコリー			水		
こいくちしょうゆ	小麦 大豆		綿実油			えのきたけ			砂糖			ブラックマッペもやし		
けずりぶし	小麦 さば		塩			塩			こしょう	りんご		砂糖		
水			こしょう(白)			こしょう			うすくちしょうゆ	小麦 大豆		米酢		
はくさい			クリーム	乳		こしょう			綿実油			こいくちしょうゆ	小麦 大豆	
こまつな			小麦粉(薄力粉)★◆	小麦 ▲卵 ▲乳		うすくちしょうゆ	小麦 大豆 ■小麦 大豆 鶏肉		※塩			ごま油		
砂糖			牛乳(調理用)	乳		中華スープの素			水			いりごま(白)		
塩			粉末チーズ	乳		水			きゅうり			※塩		
米酢			パン粉	小麦 ▲卵 ▲乳 ▲大豆		水			砂糖			りんご	りんご	
※塩			※塩			きゅうり			こいくちしょうゆ	小麦 大豆 ごま		※塩		
			白桃(缶)	もも		ラー油			ラー油			まっ茶大豆(袋)	大豆	
			いちごジャム			※塩			※塩					
備考			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 友洲中 旭東中 白鷺中

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。

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)		
9	米飯		2	パン		18	米飯		1	パン		20	米飯	
対応献立			対応献立			対応献立			対応献立			対応献立		
喫食の有無			喫食の有無			喫食の有無			喫食の有無			喫食の有無		
食品名			食品名			食品名			食品名			食品名		
含有原材料	チェック		含有原材料	チェック		含有原材料	チェック		含有原材料	チェック		含有原材料	チェック	
牛ひき肉	牛肉		豚肉とキャベツの			あかうおの			牛肉の香味焼き			さげとこまつな		
豚ひき肉	豚肉		スープ煮			しょうゆだれかけ			ケチャップ煮			ご飯		
にんにく			変わりピザ			みそ汁			うずら豆のグラッセ			豚肉とれんこんの		
ごま油	ごま		みかん			きんぴらごぼう						甘辛焼き		
砂糖			マーマレード									冬野菜のみそ汁		
料理酒			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
こいくちしょうゆ	小麦		豚肉	豚肉		あかうお(60g)			ビーマン			紅さげ(フレーク)	さげ	
コチジャン	大豆		料理用ワイン(白)			塩			料理用ワイン(白)			こまつな		
だいこん			ウインナー(カット)	豚肉		料理酒			塩			いりごま(白)	ごま	
ほうれんそう			じゃがいも			みりん			こしょう(粗挽)			綿実油		
ブラックマッペもやし			キャベツ			うすくちしょうゆ	小麦		オールスパイス			砂糖		
にんじん			たまねぎ			水	大豆		ウスターソース★◆	大豆		料理酒		
砂糖			にんじん			じゃがいも			りんご			塩		
塩			グリーンピース(冷)			うすあげ(冷)	大豆		オリーブ油			うすくちしょうゆ	小麦	
こいくちしょうゆ	小麦		塩			はくさい			鶏肉(小)	鶏肉		水	大豆	
ごま油	ごま		こしょう			たまねぎ			料理用ワイン(白)			きざみのり(袋)	▽えび	
いりごま(白)	ごま		ローレル			青ねぎ			じゃがいも			※塩	▽かに	
※塩			うすくちしょうゆ	小麦		赤みそ	大豆		たまねぎ			豚肉	豚肉	
どうふ(冷)	大豆		チキンピイオン	大豆		白みそ	大豆		にんじん			れんこん		
たまねぎ			水	鶏肉		だしこんぶ			さんどまめ(冷)			砂糖		
にら			ぎょうざの皮	小麦		けずりぶし	さば		にんにく			みりん		
えのきたけ			ツナ缶			水			綿実油			こいくちしょうゆ	小麦	
わかめ(乾)			コーン(冷)			豚肉	豚肉		トマトピューレ			綿実油	大豆	
塩			ピーマン			ごぼう			砂糖			とうふ(冷)	大豆	
こしょう			ビザソース	大豆		にんじん			塩			はくさい		
うすくちしょうゆ	小麦		チーズ(細切り)	乳		綿実油			こしょう			ごぼう		
中華スープの素	■小麦		みかん			砂糖			うすくちしょうゆ	小麦		にんじん		
水	大豆		マーマレード						ケチャップ	大豆		なめこ(水煮)		
アーモンドフィッシュ	▽えび								チキンピイオン	鶏肉		青ねぎ		
(袋)	▽かに								水			赤みそ	大豆	
												白みそ	大豆	
												だしこんぶ		
												けずりぶし	さば	
												水		
備考			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 友洲中 旭東中 白鷺中

対応献立欄◎:給食調理における除去対応献立

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。

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)		
14	米飯	対応献立	5	パン	対応献立	16	米飯	対応献立	7	パン	対応献立	17	米飯	対応献立
関東煮	◎う		きのこのスパゲッティ			えびフライ			鶏肉のガーリック			なまりぶしのしょうが煮		
あっさりキャベツ			焼きとうもろこし			カレーライス			マヨネーズ焼き			みそ汁		
のりのつくだ煮			りんご			カリフラワーのピクルス			スープ			ほうれんそうのおひたし		
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
鶏肉(小)	鶏肉		鶏肉(小)	鶏肉		豆こんぶ			バター(キューブ)			焼きのり		
うずら卵(水煮)	卵		鶏肉(小)	鶏肉		食品名	含有原材料	チェック	食品名	含有原材料	チェック	食品名	含有原材料	チェック
まる天			料理用ワイン(白)			えびフライ(開き)	小麦		鶏肉(もも皮無大)	鶏肉		なまりぶし		
じゃがいも			ベーコン	豚肉			えび		にんにく			しょうが		
こんにゃく(カット)			スパゲッティ	小麦			▲卵		塩			砂糖		
あつあげ(冷)	大豆		綿実油				▲乳		こしょう(白)			みりん		
だいこん			たまねぎ			なたね油			マヨネーズ	卵		こいくちしょうゆ	小麦	
にんじん			にんじん			牛肉	牛肉			大豆		料理酒	大豆	
砂糖			ピーマン			じゃがいも			豚肉	りんご		水		
みりん			にんにく			たまねぎ			キャベツ			うすあげ(冷)	大豆	
塩			エリンギ			にんじん			たまねぎ			だいこん		
うすくちしょうゆ	小麦		しいたけ(生)			グリーンピース(冷)			だいこん			たまねぎ		
	大豆		しめじ			にんにく			にんじん			ブラックマッペもやし		
こいくちしょうゆ	小麦		オリーブ油			綿実油			グリーンピース(冷)			青ねぎ		
	大豆		塩			塩			綿実油			しめじ		
けずりぶし	さば		こしょう			ローレル			塩			赤みそ	大豆	
水			ケチャップ			カレールウの素★◆	小麦		こしょう			白みそ	大豆	
キャベツ			トマトピューレ	大豆			大豆		うすくちしょうゆ	小麦		だしこんぶ		
塩			ウスターソース★◆	りんご		水	鶏肉			大豆		けずりぶし	さば	
※塩			※塩			カリフラワー			チキンブイヨン	鶏肉		水		
しいたけ(乾)			カットコーン(冷)			コーン(冷)			水			ほうれんそう		
	▲小麦		りんご	りんご		砂糖			黄桃(カット缶)	もも		砂糖		
	▲えび		※塩			塩			バター(キューブ)	乳		うすくちしょうゆ	小麦	
	▲大豆					ワインビネガー						※塩	大豆	
	▲さば					※米酢						焼きのり(袋)★◆	▽えび	
	▽えび					豆こんぶ(袋)	■小麦						▽かに	
	▽かに						大豆							
砂糖														
料理酒														
みりん														
こいくちしょうゆ	小麦													
	大豆													
けずりぶし	さば													
水														
備考			備考			備考			備考			備考		