

令和元年12月 食物アレルギー個別対応用献立表（中学校）

「◎卵」は卵、「◎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。

◆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。

※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）

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12月 食物アレルギー個別対応用献立表(中学校)

「◎卵」は卵、「◎う」はうずら卵の除去を指します。

12月2日 (月)			12月3日 (火)			12月4日 (水)			12月5日 (木)			12月6日 (金)		
6	パン		9	米飯		16	米飯		4	パン		14	米飯	
対応献立	対応献立	喫食の有無	対応献立	対応献立	喫食の有無	対応献立	対応献立	喫食の有無	対応献立	対応献立	喫食の有無	対応献立	対応献立	喫食の有無
さげのマリネ			焼き肉			さばのみぞれかけ			八宝菜	◎う		あげシューマイ		
肉だんごと麦の			五目汁			みそ汁			もやしのごま酢あえ			とうふのスープ		
スープ			きゅうりともやしの			こまつなの煮びたし			りんご			ツナとチンゲンサイの		
ブチトマト			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	いためもの		
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
さげ(角)	さげ		焼きのり			さば(60g)	さば		豚肉			肉シューマイ	小麦	
塩			豚肉	豚肉		塩			料理酒				豚肉	
こしょう(白)			たまねぎ			だいこんおろし(冷)			うずら卵(水煮)	卵			▲えび	
じゃがいもでん粉			にんにく			みりん			たまねぎ				▲かに	
なたね油			砂糖			うすくちしょうゆ	小麦		キャベツ			なたね油		
たまねぎ			赤みそ	大豆		ゆず(果汁)	大豆		にんじん			鶏肉(小)	鶏肉	
オリーブ油			こいくちしょうゆ	小麦		じゃがいも			たけのこ(水煮)			料理酒		
砂糖			鶏肉(小)	大豆		うすあげ(冷)	大豆		しいたけ(乾)			とうふ(冷)	大豆	
塩			料理酒			はくさい			綿実油			たまねぎ		
米酢			かまぼこ			にんじん			砂糖			ブラックマッペもやし		
りんご酢	りんご		はくさい			白ねぎ			塩			にんじん		
オリーブ油			だいこん			わかめ(乾)			こしょう			にら		
料理用ワイン(白)			にんじん			赤みそ	大豆		うすくちしょうゆ	小麦		しいたけ(乾)		
	小麦		みつば			白みそ	大豆		こいくちしょうゆ	大豆		塩		
	大豆		えのきたけ			だしこんぶ			じゃがいもでん粉	小麦		こしょう		
	牛肉		塩			けずりぶし	さば		水	大豆		うすくちしょうゆ	小麦	
	豚肉		うすくちしょうゆ	小麦		水			鶏肉(極小)	鶏肉			大豆	
	鶏肉		だしこんぶ	大豆		鶏肉(極小)			こまつな				■小麦	
	▲卵		けずりぶし			砂糖			ブラックマッペもやし			中華スープの素	大豆	
	▲乳		水			うすくちしょうゆ	小麦		砂糖			水	鶏肉	
押麦			だしこんぶ			うすくちしょうゆ	大豆		塩			水		
だいこん			けずりぶし	さば		こいくちしょうゆ	小麦		米酢			ツナ缶		
にんじん			水			こいくちしょうゆ	大豆		黒酢			チンゲンサイ		
ほうれんそう			ブラックマッペもやし			こいくちしょうゆ	小麦		うすくちしょうゆ	小麦		コーン(冷)		
綿実油			きゅうり			だしこんぶ	小麦		うすくちしょうゆ	大豆		綿実油		
塩			砂糖			けずりぶし	大豆		いりごま(白)	ごま		塩		
こしょう			こいくちしょうゆ	小麦		水	さば		※塩			こしょう		
うすくちしょうゆ	小麦		※塩	大豆		※塩			りんご	りんご		こいくちしょうゆ	小麦	
チキンブイヨン	大豆		焼きのり(袋)★◆						※塩				大豆	
水	鶏肉			▽えび										
※塩				▽かに										
ブチトマト														
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)

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12月 食物アレルギー個別対応用献立表(中学校)

「◎卵」は卵、「◎う」はうずら卵の除去を指します。

12月9日 (月)			12月10日 (火)			12月11日 (水)			12月12日 (木)			12月13日 (金)		
3	パン		15	米飯		10	米飯		1	パン		13	米飯	
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	
豚肉のケチャップソテー			いわしのしょうが煮			豚肉のしょうが焼き			カレーうどん			鶏肉と野菜の煮もの		
コーンスープ			うすくず汁			さつまいものみそ汁			はくさいの甘酢あえ			じゃこ豆		
焼きプリン			高野豆腐の卵とじ	◎卵		きくなとはくさいのごまあえ			みかん			かぶのゆず風味		
いちごジャム			焼きのり						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		鶏肉(小)	鶏肉	
豚肉	豚肉		いわし			豚肉	豚肉		料理酒			料理酒		
料理用ワイン(白)			しょうが			たまねぎ			うどん	小麦		じゃがいも		
たまねぎ			切りこんぶ(細)			しょうが				▲そば		こんにやく(カット)		
ピーマン			砂糖			砂糖				▲やまいも		たまねぎ		
マッシュルーム(水煮)			米酢			料理酒			うすあげ(冷)	大豆		ごぼう		
綿実油			こいくちしょうゆ	小麦		みりん			たまねぎ			にんじん		
塩			料理酒	大豆		こいくちしょうゆ	小麦		にんじん			さんどまめ(冷)		
ケチャップ			水			綿実油	大豆		青ねぎ			砂糖		
ウスターソース★◆	大豆		鶏肉(極小)	鶏肉		さつまいも			綿実油			塩		
鶏肉(極小)	鶏肉		さととも			うすあげ(冷)	大豆		塩			うすくちしょうゆ	小麦	
スイートコーン(クリーム缶)	りんご		だいこん			にんじん			カレールウの素★◆	小麦		こいくちしょうゆ	大豆	
はくさい			はくさい			ブラックマッペもやし				大豆		けずりぶし	小麦	
コーン(冷)			にんじん			青ねぎ			こいくちしょうゆ	大豆		水	大豆	
にんじん			みつば			赤みそ	大豆		だしこんぶ			大豆(乾)	大豆	
パセリ			えのきたけ			白みそ	大豆		けずりぶし	さば		じゃがいもでん粉		
塩			塩			にぼし	▽えび		水			なたね油		
こしょう(白)			うすくちしょうゆ	小麦			▽かに		はくさい			ちりめんじゃこ	▽えび	
うすくちしょうゆ	小麦		だしこんぶ	大豆		水	▽いか		砂糖				▽かに	
チキンピジョン	大豆		けずりぶし	さば		はくさい			塩				▽いか	
水	鶏肉		じゃがいもでん粉			きくな			米酢			砂糖		
鶏卵(液卵)	卵		水			砂糖			※塩			こいくちしょうゆ	小麦	
牛乳(調理用)	乳		鶏卵(液卵)	卵		うすくちしょうゆ	小麦		みかん			いりごま(白)	大豆	
クリーム	乳		高野豆腐(カット)	大豆		いりごま(白)	大豆					かぶ	ごま	
砂糖			グリーンピース(冷)			※塩	ごま					砂糖		
砂糖			砂糖									塩		
水			みりん									米酢		
いちごジャム			塩									うすくちしょうゆ	小麦	
			うすくちしょうゆ	小麦									大豆	
			だしこんぶ									ゆず(果汁)		
			けずりぶし	さば								※塩		
			水											
			焼きのり(袋)★◆	▽えび										
				▽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)

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12月 食物アレルギー個別対応用献立表(中学校)

「◎卵」は卵、「◎う」はうずら卵の除去を指します。

12月16日 (月)			12月17日 (火)			12月18日 (水)			12月19日 (木)			12月20日 (金)		
5	パン		8	米飯		11	米飯		2	パン		12	米飯	
鶏肉とじゃがいものスープ煮			冬野菜のカレーライス			豚肉と干しずいきのみそ煮			オイスターソース焼きそば			鶏肉の甘辛焼きみそ汁		
きのこのドリア			ブロッコリーとコーンのサラダ			すまし汁			きゅうりの中華あえ			だいこんの煮もの		
ミニフィッシュ			黄桃(カット缶)			焼きかぼちゃ			りんご			食品名	含有原材料	チェック
アプリコットジャム						ソフト黒豆			食品名	含有原材料	チェック	鶏肉(大)	鶏肉	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	豚肉	チェック	たまねぎ		
鶏肉(小)	鶏肉		牛肉	牛肉		豚肉	豚肉		料理酒			料理酒		
料理用ワイン(白)			たまねぎ			料理酒				小麦		砂糖		
じゃがいも			だいこん			うすあげ(冷)	大豆			▲卵		みりん		
キャベツ			れんこん			青ねぎ			中華めん	▲そば		こいくちしょうゆ	小麦	
だいこん			にんじん			干しずいき				▲やまいも		うすあげ(冷)	大豆	
にんじん			グリーンピース(冷)			綿実油				▲大豆		はくさい		
さんどまめ(冷)			しょうが			砂糖			綿実油			にんじん		
塩			にんにく			みりん			キャベツ			青ねぎ		
こしょう			綿実油			こいくちしょうゆ			たまねぎ			しめじ		
うすくちしょうゆ	小麦 大豆		塩			小麦 大豆			にんじん			赤みそ	大豆	
チキンピイオン	鶏肉		カレールウの素★◆	小麦 大豆 鶏肉		赤みそ			しょうが			白みそ	大豆	
水						だしこんぶ			にんにく			だしこんぶ		
ベーコン	豚肉		水			けずりぶし	さば		綿実油			けずりぶし	さば	
精白米(無洗米)			ブロッコリー			水			塩			水		
たまねぎ			コーン(冷)			鶏肉(小)	鶏肉		こしょう			豚肉	豚肉	
グリーンピース(冷)			砂糖			料理酒			こいくちしょうゆ	小麦 大豆		だいこん		
しめじ			塩			はくさい				■小麦		みりん		
エリンギ			ワインピネガー			だいこん			テンメンジャン	大豆		うすくちしょうゆ	小麦 大豆	
マッシュルーム(水煮)			うすくちしょうゆ	小麦 大豆		にんじん				ごま		じゃがいもでん粉		
綿実油			オリーブ油			みつば			オイスターソース	■小麦 大豆		だしこんぶ		
塩			※塩			しいたけ(生)			きゅうり			けずりぶし	さば	
こしょう			黄桃(カット缶)	もも		塩			砂糖			水		
クリーム	乳 小麦 ▲卵 ▲乳					うすくちしょうゆ	小麦 大豆		米酢					
小麦粉(薄力粉)★◆						だしこんぶ			こいくちしょうゆ	小麦 大豆				
牛乳(調理用)	乳					けずりぶし	さば		ごま油	ごま				
粉末チーズ	乳					水			いりごま(白)	ごま				
パン粉	小麦 ▲卵 ▲乳 ▲大豆					かぼちゃ(冷)			※塩					
水						塩	大豆 ▲えび		りんご	りんご				
ミニフィッシュ(袋)	▽えび ▽かに					ソフト黒豆(袋)			※塩					
アプリコットジャム														
備考			備考			備考			備考			備考		

