

令和2年3月 食物アレルギー個別対応用献立表(中学校)

◆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。

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。

◆連絡事項等(家庭⇄学校)◆

1 北区 中央区 天王寺区 浪速区 東住吉区(白鷺中を除く) 堀江中

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2年3月 食物アレルギー個別対応献立表(中学校)

3月2日 (月)			3月3日 (火)			3月4日 (水)			3月5日 (木)			3月6日 (金)		
5	パン		13	米飯		2	パン		特14	米飯		12	米飯	
対応献立	対応献立	対応献立	対応献立	対応献立	対応献立	対応献立	対応献立	対応献立	対応献立	対応献立	対応献立	対応献立	対応献立	対応献立
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
えびのチリソースいため 中華がゆ はっさく			いわしのフライ みそ汁 きゅうりの赤じそあえ			豚肉のガーリック焼き スープ 金時豆とキャベツのサラダ			手巻きご飯(牛肉の甘辛煮、ツナソテー) すまし汁 りんごのクランブル[米粉]			さばのおろしじょうゆかけ 一口がんもと さといものみそ煮 はくさいのごまあえ		
えび(小) 料理酒 たまねぎ 白ねぎ しょうが にんにく 綿実油 トウパンジャン 砂糖	えび		いわしフライ なたね油 だいこん たまねぎ にんじん 青ねぎ	小麦 ▲卵 ▲乳 ▲えび		豚肉 料理用ワイン(白) 塩 こしょう(粗挽) ガーリック こいくちしょうゆ オリーブ油	豚肉		牛肉 たまねぎ しょうが にんにく 綿実油 料理酒 砂糖	牛肉		さば(60g) しょうが 料理酒 だいこんおろし(冷) みりん こいくちしょうゆ	さば	
こいくちしょうゆ ケチャップ じゃがいもでん粉	小麦 大豆		えのきたけ 赤みそ 白みそ だしこんぶ けずりぶし	大豆 大豆 大豆		鶏肉(小) 料理用ワイン(白) じゃがいも だいこん にんじん グリーンピース(冷) 塩 こしょう	鶏肉		こいくちしょうゆ 赤みそ 水 ツナ缶 きゅうり 綿実油 砂糖 塩	小麦 大豆 大豆		鶏肉(小) さといも(冷) 一口がんも	鶏肉	大豆 ▲ごま
肉だんご(蒸)	小麦 大豆 牛肉 豚肉 鶏肉 ▲卵 ▲乳		水 きゅうり 赤じそ(塩漬乾) 砂糖 うすくちしょうゆ	さば		うすくちしょうゆ チキンブイオン 水	小麦 大豆 鶏肉		こいくちしょうゆ うすくちしょうゆ 小麦 大豆 ▲小麦 ▲えび ▲大豆 ▲さば ▽えび ▽かに			鶏肉(小) さといも(冷) 一口がんも つなこんにゃく たまねぎ にんじん さんどまめ(冷) 砂糖		
精白米(無洗米・調理用)			※塩			金時豆(ドライパック) キャベツ たまねぎ 綿実油 砂糖 塩			焼きのり(手巻き)			こいくちしょうゆ 赤みそ けずりぶし 水 はくさい ねりごま 砂糖		
だいこん チンゲンサイ にんじん 塩						うすくちしょうゆ こしょう 米酢			とうふ(冷) だいこん にんじん みつば しいたけ(乾) 塩	大豆		こいくちしょうゆ いりごま(白) ※塩		
うすくちしょうゆ チキンブイオン ごま油 水 はっさく	小麦 大豆 鶏肉 ごま					こいくちしょうゆ ※塩	小麦 大豆 小麦 大豆		うどん だいこん にんじん みつば しいたけ(乾) 塩 うすくちしょうゆ だしこんぶ けずりぶし 水 りんご(カット缶) 上新粉 じゃがいもでん粉			こいくちしょうゆ いりごま(白) ※塩		
備考			備考			備考			砂糖 米油 備考			備考		



1 北区 中央区 天王寺区 浪速区 東住吉区(白鷺中を除く) 堀江中

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2年3月 食物アレルギー個別対応献立表(中学校)

3月16日 (月)			3月17日 (火)			3月18日 (水)			3月19日 (木)		
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			7 米飯			10 米飯			3 パン		
とうふの ミートグラタン			肉じゃが			チキンカレーライス			フライドチキン		
スープ煮			はくさいの甘酢づけ			とうふハンバーグ			豚肉と野菜の カレー煮		
デコボン			とら豆の煮もの			キャベツときゅうりの サラダ			ほうれんそうの ソテー		
バター(キューブ)			焼きのり			ブチトマト					
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
とうふ(パック入り)	大豆		料理酒			鶏肉(小)	鶏肉		鶏肉(もも皮付大)	鶏肉	
牛ひき肉	牛肉		じゃがいも			じゃがいも			料理用ワイン(白)		
大豆(粒状)	大豆		糸こんにゃく			たまねぎ			塩		
たまねぎ			たまねぎ			にんじん			こしょう		
ピーマン			にんじん			グリーンピース(冷)			オールスパイス		
にんにく			綿実油			にんにく			じゃがいもでん粉		
綿実油			砂糖			綿実油			なたね油		
料理用ワイン(白)			塩			塩			豚肉	豚肉	
塩			うすくちしょうゆ	小麦		ローレル			キャベツ		
こしょう				大豆					たまねぎ		
ケチャップ			こいくちしょうゆ	小麦		カレールウの素★◆	小麦		にんじん		
トマトビュレ				大豆			大豆		グリーンピース(冷)		
ウスターソース★◆	大豆		けずりぶし	さば		りんごビュレ	りんご		しめじ		
	りんご		水			水			綿実油		
小麦粉(薄力粉)★◆	小麦		はくさい			とうふハンバーグ	大豆		塩		
	▲卵		砂糖				鶏肉		こしょう		
	▲乳		塩			キャベツ			チキンブイヨン	鶏肉	
	小麦		米酢			きゅうり				小麦	
パン粉	▲卵		※塩			砂糖			カレールウの素★◆	大豆	
	▲乳		とら豆			塩				鶏肉	
	▲大豆		砂糖			ワインビネガー			水		
水			塩			綿実油			ほうれんそう		
鶏肉(小)	鶏肉		うすくちしょうゆ	小麦		※塩			コーン(冷)		
料理用ワイン(白)			水	大豆		ブチトマト			綿実油		
じゃがいも									塩		
キャベツ			焼きのり(袋)★◆	▽えび					こしょう		
にんじん				▽かに					うすくちしょうゆ	小麦	
さんどまめ(冷)									※塩	大豆	
塩											
こしょう											
うすくちしょうゆ	小麦										
チキンブイヨン	大豆										
水	鶏肉										
デコボン											
バター(キューブ)	乳										
備考			備考			備考			備考		

