

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)◆

3 都島区(友洲中を除く) 大正区 西淀川区 住吉区 阪南中

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)		
1	パン		10	米飯		5	パン		9	米飯		3	パン	
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
とうふの ミートグラタン スープ煮 デコボン			チキンカレーライス とうふハンバーグ キャベツときゅうりの サラダ ブチトマト			えびの チリソースいため 中華がゆ はっさく			豚肉のしょうが焼き とうふのみそ汁 なのはなのおひたし			フライドチキン 豚肉と野菜の カレー煮 ほうれんそうの ソテー りんごジャム		
とうふ(パック入り)	大豆		鶏肉(小)	鶏肉		えび(小)	えび		たまねぎ			鶏肉(もも皮付大)	鶏肉	
牛ひき肉	牛肉		じゃがいも			料理酒			しょうが			料理用ワイン(白)		
大豆(粒状)	大豆		たまねぎ			たまねぎ			砂糖			塩		
たまねぎ			にんじん			白ねぎ			料理酒			こしょう		
ピーマン			にんにく			しょうが			みりん			オールスパイス		
にんにく			グリーンピース(冷)			にんにく			こいくちしょうゆ	小麦 大豆		じゃがいもでん粉		
綿実油			にんにく			綿実油			綿実油			なたね油		
料理用ワイン(白)			綿実油			トウバンジャン			とうふ(冷)	大豆		豚肉	豚肉	
塩			塩			砂糖			だいこん			キャベツ		
こしょう			ローレル			こいくちしょうゆ	小麦 大豆		にんじん			たまねぎ		
ケチャップ			カレーウの素★◆	小麦 大豆 鶏肉		ケチャップ			わかめ(乾)			にんじん		
トマトピューレ			りんごピューレ	りんご		じゃがいもでん粉			赤みそ	大豆		たまねぎ		
ウスターソース★◆	大豆 りんご 小麦		水						白みそ	大豆		にんじん		
小麦粉(薄力粉)★◆	▲卵 ▲乳 小麦 ▲卵 ▲乳 ▲大豆		とうふハンバーグ	大豆 鶏肉		肉だんご(蒸)	小麦 大豆 牛肉 豚肉 鶏肉 ▲卵 ▲乳		だしこんぶ			グリーンピース(冷)		
パン粉			キャベツ						けずりぶし	さば		しめじ		
水			きゅうり						水			綿実油		
鶏肉(小)	鶏肉		塩			精白米(無洗米・調理用)			なのはな			塩		
料理用ワイン(白)			ワインビネガー						はくさい			こしょう		
じゃがいも			綿実油						砂糖			チキンブイオン	鶏肉 小麦 大豆 鶏肉	
キャベツ			ブチトマト						うすくちしょうゆ	小麦 大豆		カレールウの素★◆		
にんじん									だしこんぶ			水		
さんどまめ(冷)									けずりぶし	さば		ほうれんそう		
塩									水			コーン(冷)		
こしょう									かつおぶし(袋)★	▲えび ▲さば		綿実油		
うすくちしょうゆ	小麦 大豆								※塩			塩		
チキンブイオン	鶏肉								水			こしょう		
水												うすくちしょうゆ	小麦 大豆	
デコボン												※塩		
												りんごジャム	りんご	
備考			備考			備考			備考			備考		

3 都島区(友洲中を除く) 大正区 西淀川区 住吉区 阪南中

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)		
13	米飯		8	米飯		4	パン		2	パン	
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	
いわしのフライ			豚肉ともやしの ごまいため			鶏肉の みそマヨネーズ焼き			豚肉の ガーリック焼き		
みそ汁			すまし汁			ウインナーの スープ煮			スープ		
きゅうりの 赤じそあえ			きな粉よもぎだんご			デコボン			金時豆とキャベツの サラダ		
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
いわしフライ	小麦 ▲卵 ▲乳 ▲えび		豚肉	豚肉		バター(キューブ)					
なたね油			しょうが			鶏肉(大)	鶏肉		豚肉	豚肉	
だいこん			ブラックマッペもやし			八丁みそ	大豆		料理用ワイン(白)		
たまねぎ			ピーマン			料理酒			塩		
にんじん			綿実油			こしょう			こしょう(粗挽)		
青ねぎ			塩			こしょう			ガーリック		
えのきたけ			こいくちしょうゆ	小麦		マヨネーズ	卵		こいくちしょうゆ	小麦	
赤みそ	大豆		いりごま(白)	大豆		ウインナー(カット)	りんご		オリーブ油	大豆	
白みそ	大豆		鶏肉(小)	鶏肉		だいこん	豚肉		鶏肉(小)	鶏肉	
だしこんぶ			はくさい			はくさい			料理用ワイン(白)		
けずりぶし	さば		だいこん			たまねぎ			じゃがいも		
水			にんじん			にんじん			だいこん		
きゅうり			みつば			さんどまめ(冷)			にんじん		
赤じそ(塩漬乾)			えのきたけ			塩			グリーンピース(冷)		
砂糖			塩			こしょう			塩		
うすくちしょうゆ	小麦		うすくちしょうゆ	小麦		うすくちしょうゆ	小麦		こしょう		
※塩	大豆		だしこんぶ	大豆		チキンブイヨン	大豆		うすくちしょうゆ	小麦	
			けずりぶし	さば		水	鶏肉		チキンブイヨン	大豆	
			水			デコボン			水	鶏肉	
			よもぎだんご			バター(キューブ)	乳		金時豆(ドライパック)		
			砂糖						キャベツ		
			うすくちしょうゆ	小麦					たまねぎ		
			水	大豆					綿実油		
			じゃがいもでん粉						砂糖		
			きな粉(袋)	大豆					塩		
									こしょう		
									米酢		
									うすくちしょうゆ	小麦	
									こいくちしょうゆ	大豆	
									※塩	小麦	
										大豆	
										小麦	
										大豆	
										小麦	
										大豆	
備考			備考			備考			備考		

