

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)◆

4 咲くやこの花中

令和2年3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

年 組 名 前

3月9日 (月)			3月10日 (火)			3月11日 (水)			3月12日 (木)			3月13日 (金)		
2	パン		13	米飯		8	米飯		4	パン		7	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
豚肉のガーリック焼き			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			肉じゃが		
スープ			みそ汁			すまし汁			ウインナーのスープ煮			はくさいの甘酢づけ		
金時豆とキャベツのサラダ			きゅうりの赤じそあえ			きな粉よもぎだんご			デコボン			とら豆の煮もの焼きのり		
りんごジャム			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	豚肉	豚肉		しょうが	豚肉		鶏肉(大)	鶏肉		牛肉	牛肉	
豚肉	豚肉		▲卵			ブラックマッペもやし			八丁みそ	大豆		料理酒		
料理用ワイン(白)			▲乳			ピーマン			料理酒			じゃがいも		
塩			▲えび			綿実油			こしょう			糸こんにゃく		
こしょう(粗挽)			なたね油			塩			マヨネーズ	卵		たまねぎ		
ガーリック			だいこん			こいくちしょうゆ	小麦		ウインナー(カット)	豚肉		にんじん		
こいくちしょうゆ	小麦		たまねぎ			いりごま(白)	大豆		だいこん			綿実油		
オリーブ油	大豆		にんじん			鶏肉(小)	ごま		はくさい			砂糖		
鶏肉(小)	鶏肉		青ねぎ			はくさい			たまねぎ			塩		
料理用ワイン(白)			えのきたけ			だいこん			にんじん			うすくちしょうゆ	小麦	
じゃがいも			赤みそ	大豆		にんじん			さんどまめ(冷)			こいくちしょうゆ	大豆	
だいこん			白みそ	大豆		みつば			塩			けずりぶし	さば	
にんじん			だしこんぶ			えのきたけ			こしょう			水		
グリーンピース(冷)			けずりぶし	さば		塩			うすくちしょうゆ	小麦		はくさい		
塩			水			うすくちしょうゆ	小麦		チキンブイヨン	大豆		砂糖		
こしょう			きゅうり			だしこんぶ	大豆		水	鶏肉		塩		
うすくちしょうゆ	小麦		赤じそ(塩漬乾)			けずりぶし	さば		デコボン			米酢		
チキンブイヨン	大豆		砂糖			水						※塩		
水			うすくちしょうゆ	小麦		よもぎだんご						とら豆		
金時豆(ドライバック)			砂糖	大豆		砂糖						砂糖		
キャベツ			うすくちしょうゆ	小麦		うすくちしょうゆ	小麦					塩		
たまねぎ			水	大豆		水						うすくちしょうゆ	小麦	
綿実油			じゃがいもでん粉			きな粉(袋)	大豆					水		
砂糖			きな粉(袋)	大豆								焼きのり(袋)★◆	▽えび	
塩												▽かに		
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													
りんごジャム	大豆													
	りんご													
備考			備考			備考			備考			備考		

4 咲くやこの花中

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18日 (水)				3月19日 (木)			
5	パン	対応献立	喫食の有無	9	米飯	対応献立	喫食の有無	10	米飯	対応献立	喫食の有無
えびの				豚肉のしょうが焼き				チキンカレーライス			
チリソースいため				とうふのみそ汁				とうふハンバーグ			
中華がゆ				なのはなのおひたし				キャベツときゅうりの			
はっさく				食品名	含有原材料	チェック		サラダ			
バター(キューブ)				豚肉	豚肉			ブチトマト			
食品名	含有原材料	チェック		たまねぎ				食品名	含有原材料	チェック	
えび(小)	えび			しょうが				鶏肉(小)	鶏肉		
料理酒				砂糖				じゃがいも			
たまねぎ				料理酒				たまねぎ			
白ねぎ				みりん				にんじん			
しょうが				こいくちしょうゆ	小麦			グリーンピース(冷)			
にんにく				綿実油	大豆			にんにく			
綿実油				とうふ(冷)	大豆			綿実油			
トウバンジャン				だいこん				塩			
砂糖				にんじん				ローレル			
こいくちしょうゆ	小麦 大豆			わかめ(乾)				カレールウの素★◆	小麦 大豆		
ケチャップ				赤みそ	大豆			りんごピューレ	鶏肉		
じゃがいもでん粉				白みそ	大豆			りんご			
肉だんご(蒸)	小麦			だしこんぶ				水			
	大豆			けずりぶし	さば			とうふハンバーグ	大豆		
	牛肉			水				鶏肉			
	豚肉			なのはな				キャベツ			
	鶏肉			はくさい				きゅうり			
	▲卵			砂糖				砂糖			
精白米(無洗米・調理用)	小麦			うすくちしょうゆ	小麦			塩			
	大豆				大豆			ワインビネガー			
	牛肉			だしこんぶ				綿実油			
	豚肉			けずりぶし	さば			※塩			
	鶏肉			水				ブチトマト			
	▲卵			かつおぶし(袋)★	▲えび						
	▲乳			※塩	▲さば						
備考				備考				備考			

