

◆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。

1 北区 浪速区 東住吉区(白鷺中学校を除く) 天王寺区 南中学校

令和元年6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

「◎ふ」はふの除去を指します。

年 組 名前

6月10日 (月)			6月11日 (火)			6月12日 (水)			6月13日 (木)			6月14日 (金)		
11	米飯		4	パン		18	米飯		14	米飯		2	パン	
マーボーはるさめ			カレードリア			いわしてんぷら			鶏肉の			焼きそば		
チンゲンサイと			スープ			すまし汁			おろししょうゆかけ			オクラの		
もやしの甘酢あえ			クインシーメロン			豚肉とさんどまめの			みそ汁			かつお梅風味		
アーモンドフィッシュ			ブルーベリージャム			いたためもの			野菜いため			オレンジ		
みかんゼリー			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		小麦			鶏肉(大)	鶏肉		豚肉	豚肉	
牛ひき肉	牛肉		料理用ワイン(白)			▲卵			料理酒			料理酒		
豚ひき肉	豚肉		精白米(無洗米・調理用)			▲乳			塩			いか(たんざく)	いか	
はるさめ			たまねぎ			▲えび			だいこんおろし(冷)			料理酒		
たまねぎ			グリーンピース(冷)			いわしてんぷらには特定原材料ではありませんが、魚卵が含まれる場合があります。			みりん					小麦
にんじん			綿実油						こいくちしょうゆ	小麦		中華めん		
たけのこ(水煮)			塩			なたね油 A			ゆず(果汁)	大豆				▲そば
にら			こしょう			砂糖			うすあげ(冷)	大豆				▲やまいも
しょうが					小麦				たまねぎ					▲大豆
しいたけ(乾)			カレールウの素★◆		大豆				ブラックマッペもやし					
綿実油					鶏肉				にんじん					
トウバンジャン			水			こいくちしょうゆ	小麦		だいこん葉(乾)					
砂糖			クリーム		乳				赤みそ	大豆				
料理酒			粉末チーズ		乳				白みそ	大豆				
塩					小麦				だしこんぶ					
こいくちしょうゆ	小麦		パン粉		▲卵				けずりぶし	さば				
赤みそ	大豆				▲乳				水					
水					▲大豆				ツナ缶					
チンゲンサイ			豚肉		豚肉				キャベツ					
ブラックマッペもやし			じゃがいも						ピーマン					
砂糖			キャベツ						綿実油					
米酢			にんじん						塩					
うすくちしょうゆ	小麦		コーン(冷)						こしょう					
※塩	大豆		パセリ						うすくちしょうゆ	小麦				
アーモンドフィッシュ(袋)	▽えび		塩							大豆				
	▽かに		こしょう											
みかんゼリー			うすくちしょうゆ		小麦									
			チキンブイヨン		大豆									
			水		鶏肉									
			クインシーメロン											
			ブルーベリージャム											
備考			備考			備考			備考			備考		

1 北区 浪速区 東住吉区(白鷺中学校を除く) 天王寺区 南中学校

令和元年6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
「◎ふ」はふの除去を指します。

年 組 名前

6月17日 (月)			6月18日 (火)			6月19日 (水)			6月20日 (木)			6月21日 (金)		
12	米飯		6	パン		16	米飯		8	米飯		3	パン	
豚肉のごまみそ焼き			サーモンフライ			鶏肉の甘辛焼き			ハヤシライス			かぼちゃの		
すまし汁			豆乳スープ			みそ汁			きゅうりのサラダ			クリームシチュー		
のりのつくだ煮			キャベツと			キャベツの赤じそあえ			さくらんぼ			ミックス海そうの		
食品名	含有原材料	チェック	さんどまめのサラダ			焼きのり			食品名	含有原材料	チェック	サラダ		
豚肉	豚肉		りんごジャム			食品名	含有原材料	チェック	牛肉	牛肉		りんご(カット缶)		
たまねぎ			食品名	含有原材料	チェック	鶏肉(もも皮無犬)	鶏肉		料理用ワイン(白)			食品名	含有原材料	チェック
ピーマン				小麦		たまねぎ			じゃがいも			鶏肉(小)	鶏肉	
ねりごま	ごま			さけ		料理酒			たまねぎ			料理用ワイン(白)		
砂糖			サーモンフライ	▲卵		砂糖			にんじん			ベーコン	豚肉	
こいくちしょうゆ	小麦			▲乳		みりん			グリーンピース(冷)			かぼちゃ		
赤みそ	大豆		なたね油 C	▲えび		こいくちしょうゆ	小麦		セロリ			たまねぎ		
いりごま(白)	ごま		ベーコン	豚肉		うすあげ(冷)	大豆		綿実油			むきえだまめ(冷)	大豆	
鶏肉(小)	鶏肉		じゃがいも			かぼちゃ			トマトピューレ			マッシュルーム(水煮)		
キャベツ			たまねぎ			オクラ			ケチャップ			塩		
たけのこ(水煮)			コーン(冷)			わかめ(乾)			ローレル			こしょう(白)		
にんじん			にんじん			赤みそ	大豆		塩			こしょう	小麦	▲卵
塩			パセリ			白みそ	大豆		こしょう			小麦粉(薄力粉)★◆	▲乳	
うすくちしょうゆ	小麦		塩			だしこんぶ			デミグラスソース	小麦		綿実油		
だしこんぶ	大豆		こしょう			けずりぶし	さば		トンカツソース★◆	鶏肉		牛乳(調理用)	乳	
けずりぶし	さば		うすくちしょうゆ	小麦		水			ウスターソース★◆	大豆		クリーム	乳	
水			野菜ブイヨン	大豆		キャベツ			小麦粉(薄力粉)★◆	りんご		水		
かつおぶし(碎片)			豆乳	大豆		赤じそ(塩漬乾)			りんご	大豆		キャベツ		
しいたけ(乾)			水			砂糖			小麦粉(薄力粉)★◆	▲卵		きゅうり		
	▲小麦		キャベツ			うすくちしょうゆ	小麦		綿実油	▲乳		ミックス海そう(冷)		
	▲えび		さんどまめ			※塩			水			砂糖		
	▲大豆		砂糖			焼きのり(袋)★	▽えび		きゅうり			塩		
	▲さば		塩				▽かに		砂糖			米酢		
	▽えび		米酢						塩			うすくちしょうゆ	小麦	
	▽かに		うすくちしょうゆ	小麦					ワインビネガー			綿実油	大豆	
砂糖			うすくちしょうゆ	大豆					うすくちしょうゆ	小麦		※塩		
料理酒			綿実油						綿実油	大豆		りんご(カット缶)	りんご	
みりん			※塩						※塩					
こいくちしょうゆ	小麦		りんごジャム	りんご					さくらんぼ					
だしこんぶ	大豆													
けずりぶし	さば													
水														
備考			備考			備考			備考			備考		

