

令和7年6月
食物アレルギー確認用予定献立表

牛乳 は配らないでください

年 組 名 前

| 18日(水) | | | 19日(木) | | | 20日(金) | | |
|---------|---|-------|---------------------|--|---------|------------------|---|-------|
| 献立名 | 食品名 | アレルゲン | 献立名 | 食品名 | アレルゲン | 献立名 | 食品名 | アレルゲン |
| ごはん | 精白米 | | コッペパンまたは デニッシュパン | コッペパン デニッシュパン | 小麦・乳・大豆 | ごはん | 精白米 | |
| ぎゅうにゅう | 牛乳 | 乳 | ぎゅうにゅう | 牛乳 | 乳 | ぎゅうにゅう | 牛乳 | 乳 |
| すましじる | はくさい にんじん ほうれんそう えのき茸 塩 うすくちしょうゆ | 小麦・大豆 | ▲■クリーム シチュー | 鶏肉 じゃがいも 玉ねぎ にんじん パセリ なたね油 塩 こしょう 調理用バター なたね油 小麦粉 牛乳 ナチュラルチーズ 水 | 鶏肉 | みそじる | 冷凍豆腐 きざみ揚げ 大豆 | 大豆 |
| さばのさっぱり | さば 土しょうが さとう こいくちしょうゆ | さば | にんじんの レモンふうみ | ツナ にんじん 玉ねぎ なたね油 塩 こしょう レモン果汁 酢 さとう | | ひじきのもの | 鶏肉 ひじき(乾) つき赤こんにゃく こいくちしょうゆ さとう 酒 なたね油 削り節 | 鶏肉 |
| あじつけのり | 味つけのり | | | | | じゃがいもの あまからあげ | じゃがいも フライ油(なたね油) こいくちしょうゆ さとう 酒 土しょうが 水 | |

| 23日(月) | | | 24日(火) | | | 25日(水) | | |
|-----------|---|-------|----------------|--|----------|--------|---|-------|
| 献立名 | 食品名 | アレルゲン | 献立名 | 食品名 | アレルゲン | 献立名 | 食品名 | アレルゲン |
| クファージュシー | 精白米 豚肉 なたね油 酒 こいくちしょうゆ にんじん ひじき(乾) 塩 こいくちしょうゆ チキンブイヨン 削り節 | 豚肉 | ごはん | 精白米 | | ごはん | 精白米 | |
| ぎゅうにゅう | 牛乳 | 乳 | ぎゅうにゅう | 牛乳 | 乳 | ぎゅうにゅう | 牛乳 | 乳 |
| もずくスープ | 鶏肉 もずく(乾) はくさい にんじん 青ねぎ 塩 うすくちしょうゆ だし昆布 削り節 水 | 鶏肉 | ●トックたまご スープ | 鶏卵 トック キャベツ にんじん ほうれんそう うすくちしょうゆ 塩 こしょう だし昆布 削り節 水 | 卵 | にくじゃが | 豚肉 系こんにゃく 酒 こいくちしょうゆ さとう なたね油 じゃがいも 玉ねぎ にんじん こいくちしょうゆ さとう 削り節 水 | 豚肉 |
| こうやどうふのもの | 高野豆腐 干し椎茸 うすくちしょうゆ さとう みりん 塩 削り節 水 | 大豆 | にくだんごのあまから | 肉団子(冷) 玉ねぎ しめじ さとう こいくちしょうゆ うすくちしょうゆ なたね油 澱粉 水 | 大豆・鶏肉・豚肉 | さばみそ | さば(水煮) 白ねぎ 青ねぎ 土しょうが なたね油 こいくちしょうゆ みりん 酒 さとう 赤味噌 | さば |

| 日 | 食品名 | 原材料名 | アレルゲン表示 | 同一製造ライン | 同一工場内 |
|----|--------|-----------|----------------------------|----------------------|-------|
| 18 | さば | サバ | さば | 小麦・乳・いか ごま・さけ・大豆 | |
| | 味つけのり | 乾海苔 昆布 | 砂糖 蛋白加水分解物 みりん 食塩 | えび・かに・小麦 さば・大豆・豚肉 | |
| 19 | 調理用バター | 生乳 | 食塩 | 乳 | |

令和7年6月
食物アレルギー確認用予定献立表

牛乳 は配らないでください

年 組 名 前

| 26日(木) | | | 27日(金) | | | 30日(月) | | |
|-----------------|---|-------|-------------------|--|-------|---------|---|-------|
| 献立名 | 食品名 | アレルゲン | 献立名 | 食品名 | アレルゲン | 献立名 | 食品名 | アレルゲン |
| コッペパン | コッペパン | 小麦・乳 | ごはん | 精白米 | | ごはん | 精白米 | |
| ぎゅうにゅう | 牛乳 | 乳 | ぎゅうにゅう | 牛乳 | 乳 | ぎゅうにゅう | 牛乳 | 乳 |
| はるさめスープ | 太春雨 はくさい にんじん チンゲンサイ 干し椎茸 塩 うすくちしょうゆ だし昆布 削り節 水 | 小麦・大豆 | わかめじる | わかめ(塩) じゃがいも にんじん えのき茸 青ねぎ 塩 うすくちしょうゆ だし昆布 削り節 水 | | ■きざみうどん | きざみ揚げ 鶏肉 うどん はくさい にんじん 青ねぎ 干し椎茸 うすくちしょうゆ 塩 みりん だし昆布 削り節 水 | 大豆 |
| なつやさいの かきあげ | 焼き竹輪 じゃがいも 玉ねぎ ゴーヤ にんじん ホールコーン 小麦粉 澱粉 塩 水 フライ油(なたね油) さとう | 小麦・大豆 | あつあげとなすの みそいため | 絹厚揚げ 豚肉 こいくちしょうゆ なす 玉ねぎ にんじん なたね油 酒 さとう こいくちしょうゆ 赤味噌 澱粉 | 大豆 | ツナピーマン | ツナ ピーマン さとう みりん こいくちしょうゆ かつお節 水 | 小麦・大豆 |
| チョコレート スプレッド | チョコレートスプレッド | 乳・大豆 | | | | | | |

| 日 | 食品名 | 原材料名 | アレルゲン表示 | 同一製造ライン | 同一工場内 |
|----|--------|--------|---------|-------------------------------|-------|
| 26 | ホールコーン | とうもろこし | | 小麦・卵・乳 牛肉・大豆・鶏肉 豚肉・ゼラチン | |

【アレルギー対応に関するお知らせ】
卵、乳、小麦の一部の除去食を実施しています。6月については以下のとおりです。
●・・・卵を除去した給食実施日
16日(月) かきたまじる
24日(火) トック卵スープ
▲・・・乳を除去した給食実施日
10日(火) 米粉クリームスープ
■・・・小麦を除去した給食実施日
30日(月) きざみうどん
▲■・・・乳・小麦を除去した給食実施日
19日(木) クリームシチュー

*フライ油は2~3回使いまわしをします。6月は以下の順番で使います。
①たこメンチカツ(4日)
②春巻き(6日)
③あじの香味フライ(12日) 廃油
④じゃがいもの甘辛揚げ(20日)
⑤夏野菜のかき揚げ(26日)
*給食で「そば・落花生(ピーナッツ)・えび・かに・アーモンド
カシューナッツ・くるみ・あわび・いくら・キウイフルーツ・バナナ
マカダミアナッツ・やまいも」は、そのももの提供や加工品に含まれることはありません。
*給食で使用する「海藻類・小魚類」は、えび・かに・いかなどの海産物が混ざる漁法で採取していますので、付着している可能性があります。
*筒切りの魚は、まれに卵が残ることがあります。

<デニッシュパンの日>
5日(木)
吹田第一、吹田第二、吹田第三、吹田東、吹田南、吹田第六、千里新田、豊津第一、豊津第二、山手、片山、千里丘北、高野台、津雲台、古江台、青山台、桃山台、千里たけみ
19日(木)
千里第一、千里第二、千里第三、佐井寺、東佐井寺、岸部第一、岸部第二、江坂大池、山田第一、山田第二、山田第三、東山田、南山田、西山田、北山田、佐竹台、藤白台

【献立チェックの方法】
(1) 献立表2枚のうち、1枚は家庭で保管、1枚は学校に提出してください。
(2) チェックはボールペンなど目立つペンで、2枚とも同じようにしてください。
(コピーをしますので、蛍光ペン等は使用しないでください)
(3) 献立表の表裏4か所に学年・クラス・名前を書いてください。
(4) 対象となる献立がない場合は「今月はありません」と書いてください。
(5) 給食で提供される牛乳を欠食申請して食べていない場合は、献立表上部の表裏4か所を○で囲んでください。
(6) 該当する献立名、食品名のどちらも○で囲んで、除去食・欠食・代替持参のいずれかを、以下を参考に記入してください。
(除)・・・除去食
(欠)・・・欠食
(代)・・・欠食で代替食を持参するとき

※食品の使用頻度により、業者選定をその都度行っていますので、配合表は年間・学期・月ごとに分かれています。月の配合表については、それぞれの紙面に記載しておりますが、これ以外の年間・学期の配合表については、こちらの二次元コードからご確認ください。

※食物アレルギーなどで加工品の原材料配合表が必要な方も、こちらの二次元コードをご確認ください。

※献立の材料は天候などの影響により、やむを得ず変更することがありますので、ご了承ください。

