

令和5年1月  
食物アレルギー確認用予定献立表

牛乳・パン  
は配らないでください

※表裏4か所記入してください

年 組 名 前

11日(水)			12日(木)			13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	
かつおのそぼろずし (すしめし)  (く)	精白米		コッペパン	コッペパン	小麦・乳	ごはん	精白米		
	「酢 さとう 塩 だし昆布 なまり節 土しょうが こいくちしょうゆ さとう 酒 みりん 水			ぎゅうにゅう	牛乳	乳	ぎゅうにゅう	牛乳	乳
				やさいスープ	鶏肉	鶏肉	おでん	鶏肉	鶏肉
					はくさい			平天	
					玉ねぎ			大根	
					にんじん			じゃがいも	
					チンゲンサイ			にんじん	
					塩			板こんにゃく	
					こしょう			さとう	
					うすくちしょうゆ	小麦・大豆		酒	
					さとう			こいくちしょうゆ	小麦・大豆
					水			削り節	さば
ぎゅうにゅう	牛乳	乳	ウインナーと だいずのトマトに	ウインナーソーセージ	豚肉	キャベツの しおこんぶいため	豚肉	豚肉	
かんさいふうおぞうに	煮込みもち		大豆(乾)	大豆					
	里芋		玉ねぎ						
	大根		にんじん						
	にんじん		なたね油						
	みずな		塩						
	白味噌	大豆	こしょう						
	赤味噌	大豆	トマトケチャップ						
	だし昆布		ウスターソース						
	削り節	さば	辛子(粉)						
	水		コーンスターチ						
			水						
	やきのり	やきのり		フライドポテト	じゃがいも				
				フライ油(なたね油)					
				塩(食卓塩)					

令和5年1月  
食物アレルギー確認用予定献立表

牛乳・パン  
は配らないでください

年 組 名 前

16日(月)			17日(火)			18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	
ピラフ	精白米		コッペパン	コッペパン	小麦・乳	ごはん	精白米		
	「ロースハム 玉ねぎ なたね油 にんじん 塩 こしょう チキンブイヨン うすくちしょうゆ		豚肉	ぎゅうにゅう	牛乳	乳	ぎゅうにゅう	牛乳	乳
				ビーフンスープ	鶏肉	鶏肉	●たまごスープ	鶏卵	卵
					ビーフン			はくさい	
					はくさい			にんじん	
					にんじん			青ねぎ	
					青ねぎ			うすくちしょうゆ	小麦・大豆
					塩			塩	
					うすくちしょうゆ	小麦・大豆		こしょう	
					だし昆布			澱粉	
					削り節	さば		だし昆布	
					削り節			削り節	さば
			水			水			
ぎゅうにゅう	牛乳	乳	しゅんぎくと さつまいもてんぷら	さつまいも		じゃーつあんとうふ	絹厚揚げ	大豆	
チキンポトフ	鶏肉	鶏肉		春菊			「豚肉	豚肉	
	じゃがいも			玉ねぎ			「酒		
	キャベツ			小麦粉	小麦		「こいくちしょうゆ	小麦・大豆	
	塩			澱粉			玉ねぎ		
	こしょう			かつお節			小松菜		
	うすくちしょうゆ	小麦・大豆		うすくちしょうゆ	小麦・大豆		にんじん		
	酒			水			にんにく		
	削り節	さば		フライ油(なたね油)			なたね油		
	水						さとう		
みかんかんてん	みかん果汁		チョコレトスブレッド	チョコレトスブレッド	乳・大豆		こいくちしょうゆ	小麦・大豆	
	「粉寒天						赤味噌	大豆	
	さとう						オイスターソース		
	水						トウパンジャン		
							澱粉		

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	特記事項
11	煮こみもち	もち米粉	米粉	澱粉	こんにゃく粉	水			
	白味噌	米	大豆	食塩				大豆	
	やきのり	乾のり					えび・小麦 さば・大豆		原材料の乾のりは「えび・か」が生息している海域で採取しています。
12	ウインナーソーセージ	豚肉	砂糖	食塩			小麦・卵・乳 牛肉・ごま・大豆 鶏肉・ゼラチン	りんご	
	辛子(粉)	からし	着色料(ウコン)						
	塩(食卓塩)	天日塩	塩基性炭酸マグネシウム						
13	塩昆布	昆布	醤油	砂糖	食塩		小麦・大豆		原料の昆布は藻類の為、えび・か二と共生していません。

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
しよくパン	食パン	小麦・乳	ごはん	精白米	
ぎゅうにゅう	牛乳	乳	ぎゅうにゅう	牛乳	乳
イタリアンスープ	鶏肉	鶏肉	あったかももちなべ	鶏肉	鶏肉
	しろいんげんまめ(乾)			きざみ揚げ	大豆
	キャベツ			煮込みもち	
	玉ねぎ			はくさい	
	にんじん			糸こんにゃく	
	セロリ			にんじん	
	トマト水煮			青ねぎ	
	トマトケチャップ			干し椎茸	
	オリーブ油			塩	
	塩			酒	
	こしょう			うすくちしょうゆ	小麦・大豆
	こいくちしょうゆ	小麦・大豆		だし昆布	
	チキンブイヨン	鶏肉		削り節	さば
	さとう			水	
	水		さばのしょうがに	さば	さば
ツナポテト	ツナ			土しょうが	
	じゃがいも			さとう	
	玉ねぎ			こいくちしょうゆ	小麦・大豆
	なたね油			酒	
	塩			みりん	
	こしょう			削り節	さば
スライスチーズ	スライスチーズ	乳		水	
			てづくりふりかけ	ひじき(乾)	
				こいくちしょうゆ	小麦・大豆
				さとう	
				みりん	
				削り節	さば
				水	
				赤しそ粉末	
				白ごま	ごま

【献立チェックの方法】

- 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。
- 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)
- 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。
- 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。
- 給食で提供される牛乳・パンを欠食申請していて食べない場合は、献立表上部の表裏4か所を○で囲んでください。  
(両方の場合は牛乳・パンどちらも○で囲う)
- 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・自分で取り除くのいずれかを、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
- 自・・・ 自分で該当する食品をクラスで取り除くとき

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	特記事項
16	ロースハム	豚ロース肉	食塩	砂糖		豚肉	小麦・大豆	牛肉・鶏肉 ゼラチン	
	みかん果汁	「番辛料(ナツメグ、コリアンダー、カルダモン、オールスパイス) うんしゅうみかん						乳・オレンジ キウイフルーツ 大豆・バナナ・もも りんご・ゼラチン	
20	煮こみもち	もち米粉	米粉	澱粉	こんにゃく粉	水			
	さば	サバ					さば	小麦・いか・ごま さけ・大豆	

令和5年1月  
食物アレルギー確認用予定献立表

牛乳・パン  
は配らないでください

年 組 名 前

23日(月)		
献立名	食品名	アレルゲン
こんさいカレーライス (ごはん) (カレー)	精白米	
	鶏肉	鶏肉
	〔玉ねぎ〕	
	〔なたね油〕	
	玉ねぎ	
	大根	
	にんじん	
	れんこん	
	しめじ	
	土しょうが	
	にんにく	
	塩	
	なたね油	
	カレー粉	
	ローリエ	
	クミン	
	トマトケチャップ	
ウスターソース		
こいくちしょうゆ	小麦・大豆	
りんご果汁	りんご	
〔米粉〕		
〔水〕		
削り節	さば	
水		
ぎゅうにゅう	牛乳	乳
さんしょくサラダ	ブロッコリー	
	ホールコーン	
	にんじん	
	マヨネーズ	卵・大豆・りんご

24日(火)			
献立名	食品名	アレルゲン	
デニッシュパン またはコッペパン	デニッシュパン (コッペパン)	小麦・乳・大豆	
	またま	小麦・乳	
	ぎゅうにゅう	牛乳	
	▲こめこ	鶏肉	
	クリームスープ	じゃがいも	
		玉ねぎ	
		にんじん	
		パセリ	
		なたね油	
		塩	
		こしょう	
		〔米粉〕	
		〔水〕	
		牛乳	乳
	生クリーム	乳	
	水		
	ごぼういり ミートソースパスタ	牛肉	牛肉
豚肉		豚肉	
マカロニ		小麦	
玉ねぎ			
にんじん			
ごぼう			
にんにく			
なたね油			
塩			
トマトケチャップ			
トマトピューレ			
ウスターソース			
こいくちしょうゆ	小麦・大豆		
澱粉			
水			

25日(水)			
献立名	食品名	アレルゲン	
ツナおこわ	精白米		
	もち米		
	ツナ		
	にんじん		
	しめじ		
	削り節	さば	
	こいくちしょうゆ	小麦・大豆	
	酒		
	塩		
	ぎゅうにゅう	牛乳	乳
	ぐだくさん とうにゅうみそしる	ベーコン	豚肉
		はくさい	
		大根	
		にんじん	
		豆乳	大豆
		赤味噌	大豆
		うすくちしょうゆ	小麦・大豆
だし昆布			
削り節		さば	
水			
ひじきのもの	鶏肉	鶏肉	
	ひじき(乾)		
	つき赤こんにゃく		
	なたね油		
	さとう		
	こいくちしょうゆ	小麦・大豆	
	酒		
	削り節	さば	
	水		
	ボンカン	ボンカン	

令和5年1月  
食物アレルギー確認用予定献立表

牛乳・パン  
は配らないでください

年 組 名 前

30日(月)			
献立名	食品名	アレルゲン	
とりごぼうごはん	精白米		
	〔鶏肉〕	鶏肉	
	ごぼう		
	〔なたね油〕		
	こいくちしょうゆ	小麦・大豆	
	塩		
	酒		
	削り節	さば	
	ぎゅうにゅう	牛乳	乳
	さわにわん	豚肉	豚肉
		大根	
		にんじん	
		えのき茸	
		ほうれんそう	
		うすくちしょうゆ	小麦・大豆
		塩	
		削り節	さば
だし昆布			
水			
こうやどうふのもの	高野豆腐	大豆	
	干し椎茸		
	うすくちしょうゆ	小麦・大豆	
	さとう		
	削り節	さば	
	水		

31日(火)		
献立名	食品名	アレルゲン
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
	またま	小麦・乳・大豆
	ぎゅうにゅう	牛乳
	▲かぶのクリームに	鶏肉
	かぶ	
	じゃがいも	
	玉ねぎ	
	にんじん	
	パセリ	
	なたね油	
	塩	
	こしょう	
	〔バター〕	乳
	〔なたね油〕	
	〔小麦粉〕	小麦
	牛乳	乳
	生クリーム	乳
水		
じゃこサラダ	〔ちりめんじゃこ〕	
	〔なたね油〕	
	キャベツ	
	大根	
	にんじん	
	酢	
	さとう	
	こいくちしょうゆ	小麦・大豆

26日(木)		
献立名	食品名	アレルゲン
パーカーパン	パーカーパン	小麦・乳・大豆
ぎゅうにゅう	牛乳	乳
とうふスープ	冷凍豆腐	大豆
	鶏肉	鶏肉
	はくさい	
	チンゲンサイ	
	にんじん	
	塩	
	こしょう	
	うすくちしょうゆ	小麦・大豆
	だし昆布	
	削り節	さば
水		
こめこしろみぎかな フライ	米粉白身魚フライ(冷)	
	フライ油(なたね油)	
キャベツソテー	キャベツ	
	なたね油	
	塩	
	こしょう	

27日(金)			
献立名	食品名	アレルゲン	
レンコンいりガバオふうライス (ごはん) (く)	精白米		
	豚肉	豚肉	
	れんこん		
	玉ねぎ		
	にんじん		
	にら		
	干し椎茸		
	にんにく		
	なたね油		
	塩		
	こしょう		
	チキンピヨ	鶏肉	
	オイスターソース		
	ナンプラー		
	バジルパウダー		
	ぎゅうにゅう ●たまごスープ	牛乳	乳
		鶏卵	卵
はくさい			
ほうれんそう			
にんじん			
うすくちしょうゆ		小麦・大豆	
塩			
こしょう			
澱粉			
だし昆布			
削り節	さば		
水			

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	特記事項
23	マヨネーズ	食用植物油 醸造酢 卵黄 食塩 砂糖	卵・大豆・りんご	えび・かに・小麦乳・落花生 あわび・いか・いくら カシューナッツ ごま・さけ・さば 鶏肉・豚肉 ゼラチン	アーモンド オレンジ	
24	マカロニ	デュラム小麦のセモリナ	小麦			
26	米粉白身魚フライ(冷)	ホキ コーンスターチ バッター液 水分 コシヒカリ米パン粉		えび・小麦・卵乳・アーモンド いか・ごま・さけ・さば・大豆	鶏肉・豚肉	
27	ナンプラー	カタクチイフシ 食塩				
	バジルパウダー	バジル				

【アレルギー対応に関するお知らせ】  
卵、乳の除去食を実施しています。1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  
18日(水) 卵スープ  
27日(金) 卵スープ  
▲・・・乳を除去した給食実施日  
24日(火) 米粉クリームスープ  
31日(火) かぶのクリーム煮  
\* 同一献立の別配缶分の献立名欄は、それぞれ献立名の下に「( )」で示しています。例：11日(水)  
\* フライ油は2~3回使いまわしをします。1月は以下の順番で使います。  
①フライドポテト(12日)  
②春菊とさつまいもの天ぷら(17日)  
③米粉白身魚フライ(26日) 廃油  
\* 給食で「えび・かに・そば・落花生(ピーナッツ)・アーモンド・あわび・いくら・カシューナッツ・キウイフルーツ・くるみ・バナナ・まつたけ」は、そのもので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。

<デニッシュパンの学校>  
24日(火)  
吹田第一・吹田第二・吹田第三・吹田東  
千里第一・岸部第一・豊津第一・豊津第二  
江坂大池・山手・片山・山田第二  
山田第五・東山田・南山田・千里丘北  
佐竹台・桃山台  
31日(火)  
吹田南・吹田第六・千里第二・千里第三  
千里新田・佐井寺・東佐井寺・岸部第二  
山田第一・山田第三・西山田・北山田  
高野台・津雲台・古江台・藤白台  
青山台・千里たけみ

※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。  
※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。

