

令和5年11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

1日(水)			2日(木)			6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
ごはん	精白米		デニッシュパン	デニッシュパン	小麦・乳・大豆	たいめし	精白米	
ぎゅうにゅう	牛乳	乳	またはコッペパン	(コッペパン)	小麦・乳		鯛ほぐし身	
にくじゃが	豚肉	豚肉	ぎゅうにゅう	牛乳	乳		塩	
	酒		やさいスープ	はくさい			酒	
	こいくちしょうゆ	小麦・大豆		玉ねぎ			うすくちしょうゆ	小麦・大豆
	じゃがいも			チンゲンサイ			削り節	さば
	玉ねぎ			にんじん		ぎゅうにゅう	牛乳	乳
	にんじん			塩		●かきたまじる	鶏卵	卵
	糸こんにゃく			こしょう			はくさい	
	なたね油			うすくちしょうゆ	小麦・大豆		にんじん	
	さとう			削り節	さば		ほうれんそう	
	こいくちしょうゆ	小麦・大豆		水			塩	
	削り節	さば	チリコンカン	牛肉	牛肉		うすくちしょうゆ	小麦・大豆
	水			大豆(乾)	大豆		澱粉	
いわしのしょうがに	いわし(筒切り)			玉ねぎ			だし昆布	
	土しょうが			にんじん		ひじきのもの	豚肉	豚肉
	さとう			なたね油			ひじき(乾)	
	こいくちしょうゆ	小麦・大豆		塩			にんじん	
	酒			こしょう			トマトピューレ	
	みりん			トマトケチャップ			ウスターソース	
	削り節	さば		フリイドポテト			チリパウダー	
	水			じゃがいも			コーンスターチ	
あじつけのり	味つけのり	小麦・大豆		フライ油(なたね油)			水	
				塩			削り節	さば
							水	

令和5年11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

10日(金)			13日(月)			14日(火)		
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		ちゅうかおこわ	精白米		ごはん	精白米	
ぎゅうにゅう	牛乳	乳		もち米		ぎゅうにゅう	牛乳	乳
いななみそしる	きざみ揚げ	大豆		焼き豚	小麦・大豆・豚肉	■すきやきふう	牛肉	牛肉
	白玉団子			にんじん		にこみうどん	うどん	小麦
	はくさい			たけのこ(水煮)			はくさい	
	にんじん			干し椎茸			玉ねぎ	
	えのき茸			こいくちしょうゆ	小麦・大豆		にんじん	
	青ねぎ			酒			糸こんにゃく	
	赤味噌	大豆		チキンブイヨン	鶏肉		青ねぎ	
	煮干し			ごま油	ごま		なたね油	
	水		ぎゅうにゅう	牛乳	乳		さとう	
あかこんにゃくいり	豚肉	豚肉	わかめスープ	わかめ(塩)			酒	
きんぴら	つきこんにゃく			はくさい			こいくちしょうゆ	小麦・大豆
	つき赤こんにゃく			にんじん			削り節	さば
	ごぼう			白ねぎ		カレーんこん	豚肉	豚肉
	なたね油			塩			こいくちしょうゆ	小麦・大豆
	さとう			うすくちしょうゆ	小麦・大豆		し酒	
	みりん			だし昆布			れんこん	
	こいくちしょうゆ	小麦・大豆		削り節	さば		なたね油	
	煮干し			水			カレー粉	
	水		●うずらたまごど	うずら卵	卵		こいくちしょうゆ	小麦・大豆
ちりめんふりかけ	ちりめんじゃこ		とりにくのしょうゆに	鶏肉	鶏肉		みりん	
	かつお節			こいくちしょうゆ	小麦・大豆		水	
	白ごま	ごま		さとう				
	酢			酒				
	こいくちしょうゆ	小麦・大豆		水				
	さとう							
	みりん							
	水							

7日(火)			8日(水)			9日(木)		
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
レンコンのガバオライス	精白米		ひろしまないり	精白米		しょくパン	食パン	小麦・乳
(ごはん)	豚肉	豚肉	げんまいごはん	玄米		ぎゅうにゅう	牛乳	乳
(く)	れんこん			広島菜(乾)		イタリアンスープ	鶏肉	鶏肉
	玉ねぎ		ぎゅうにゅう	牛乳	乳		しろいんげんまめ(乾)	
	にんじん		はるさめスープ	太春雨			キャベツ	
	にら			はくさい			玉ねぎ	
	干し椎茸			にんじん			にんじん	
	にんにく			チンゲンサイ			セロリ	
	なたね油			干し椎茸			にんにく	
	こいくちしょうゆ	小麦・大豆		塩			トマト水煮	
	塩			うすくちしょうゆ	小麦・大豆		トマトケチャップ	
	こしょう			だし昆布			オリーブ油	
	チキンブイヨン	鶏肉		削り節	さば		塩	
	オイスターソース		いかフライ	いかフライ	小麦・いか		こしょう	
	ナンプラー			フライ油(なたね油)			こいくちしょうゆ	小麦・大豆
	バジルパウダー		かみかみまめ	大豆(乾)	大豆		さとう	
ぎゅうにゅう	牛乳	乳		さとう		コーンポテト	じゃがいも	
チキンポトフ	鶏肉	鶏肉		こいくちしょうゆ	小麦・大豆		玉ねぎ	
	じゃがいも			水			ホールコーン	
	キャベツ						パセリ	
	玉ねぎ						塩	
	にんじん						なたね油	
	塩						スライスチーズ	乳
	こしょう							
	うすくちしょうゆ	小麦・大豆						
	酒							
	削り節	さば						
	水							

15日(水)			16日(木)			17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
ふきよせごはん	精白米		コッペパン	コッペパン	小麦・乳	ごはん	精白米	
	鶏肉	鶏肉	またはデニッシュパン	(デニッシュパン)	小麦・乳・大豆	ぎゅうにゅう	牛乳	乳
	さつまいも		ぎゅうにゅう	牛乳	乳	みそしる	きざみ揚げ	大豆
	にんじん		▲クリームシチュー	鶏肉	鶏肉		はくさい	
	しめじ			じゃがいも			玉ねぎ	
	塩			玉ねぎ			にんじん	
	酒			にんじん			えのき茸	
	うすくちしょうゆ	小麦・大豆		パセリ			青ねぎ	
	削り節	さば		なたね油			赤味噌	大豆
ぎゅうにゅう	牛乳	乳		塩			煮干し	
さわにわん	豚肉	豚肉		こしょう		さばのからあげ	さば	さば
	大根			調理用バター	乳	こうみだれ	澱粉(なたね油)	
	にんじん			なたね油			フライ油(なたね油)	
	ほうれんそう			小麦粉	小麦		白ねぎ	
	えのき茸			牛乳	乳		土しょうが	
	うすくちしょうゆ	小麦・大豆		ナチュラルチーズ	乳		にんにく	
	塩			水			さとう	
	削り節	さば	きりぼしだいごんの	切り干し大根(乾)			こいくちしょうゆ	小麦・大豆
	だし昆布		サラダ	にんじん			酢	
	水			うすくちしょうゆ	小麦・大豆		トウバンジャン	
	高野豆腐	大豆		酒			澱粉	
	干し椎茸			水			水	
	うすくちしょうゆ	小麦・大豆						
	さとう		ごまドレッシング	ごまドレッシング	小麦・ごま・大豆			
	みりん		みかん	温州みかん				
	塩							
	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
1	いわし(筒切り)	イワシ		小麦・いか・ごま さけ・さば・大豆		まれに魚卵が残ることがあります。
6	鯛ほぐし身	鯛			小麦・えび・いか さけ・さば・大豆	
	鶏卵	鶏卵	卵			
7	ナンプラー	カタクティワシ	食塩	えび・小麦・乳 落花生・牛肉・ごま 大豆・鶏肉・豚肉 りんご・ゼラチン		
8	玄米	玄米				
	広島菜(乾)	塩蔵広島菜	砂糖	食塩	水酸化カルシウム	
	いかフライ	いか	パン粉	小麦粉	香辛料	小麦粉加工品
		食塩	水			
		【パン粉】小麦粉 ショートニング(ハム・ナタネ) イースト 砂糖 食塩 pH調整剤 乳化剤 酸化剤(V.C)				えび・卵・乳 落花生・アーモンド 牛肉・ごま・さけ さば・大豆・鶏肉 豚肉・やまいも りんご・ゼラチン
9	ホールコーン	とうもろこし			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	特記事項
10	ちりめんじゃこ	しらす	食塩		ごま	えび・かに・いかが 混ぜる漁法で採取して います。
13	焼き豚	豚もも肉	砂糖	粉あめ	しょうゆ	食塩
		しょうゆ加工品(しょうゆ(大豆・小麦)・砂糖(さとうきび・甜菜))				
		香辛料抽出物(コショウ、オニオン、ナツメグ、メース、コリアンダー、ジンジャー)			小麦・大豆	豚肉
16	調理用バター	生乳	食塩		乳	小麦・卵・落花生 アーモンド・オレンジ ごま・さけ・大豆 鶏肉・豚肉・りんご
17	さば	サバ			さば	小麦・さけ

令和5年11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

20日(月)			21日(火)			22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
ごはん	精白米		スタミナゼン	精白米		ごはん	精白米	
ぎゅうにゅう	牛乳	乳	(ごはん)	精白米		ぎゅうにゅう	牛乳	乳
わかめじる	わかめ(塩)		(ぐ)	豚肉	豚肉	みぞれなべ	豚肉	豚肉
	じゃがいも			酒			はくさい	
	にんじん			こいくちしょうゆ	小麦・大豆		にんじん	
	玉ねぎ			玉ねぎ			大根おろし	
	青ねぎ			にんじん			みずな	
	塩			小松菜			しめじ	
	うすくちしょうゆ	小麦・大豆		にんにく			塩	
	だし昆布			土しょうが			うすくちしょうゆ	小麦・大豆
	削り節	さば		トウバンジャン			削り節	さば
	水			水	大豆		水	
さけだいこん	鮭	さけ		赤味噌		しろみぎかなの	白身魚天ぷら(冷)	小麦
	大根			さとう		かばやきふう	フライ油(なたね油)	
	土しょうが			オイスターソース			さとう	
	赤味噌	大豆		こいくちしょうゆ	小麦・大豆		こいくちしょうゆ	小麦・大豆
	さとう			なたね油			酒	
	みりん			澱粉			澱粉	
	こいくちしょうゆ	小麦・大豆	ぎゅうにゅう	牛乳	乳		みりん	
	削り節	さば	ちゅうかスープ	鶏肉	鶏肉		酒	
	水			はくさい			澱粉	
	牛肉	牛肉		にんじん			水	
	たけのこ(水煮)			チンゲンサイ				
	土しょうが			干し椎茸				
	なたね油			塩				
	さとう			こしょう				
	みりん			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				
				削り節	さば			
				水				
				ごま油	ごま			
				スイートポテト	スイートポテト			

24日(金)			27日(月)			28日(火)		
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
こめこカレーライス	精白米		ごはん	精白米		ツナピラフ	精白米	
(ごはん)	豚肉	豚肉	ぎゅうにゅう	牛乳	乳	ツナ	玉ねぎ	
(カレー)	じゃがいも		あつあげチゲ	絹厚揚げ	大豆	豚肉	にんじん	
	玉ねぎ			豚肉	豚肉		うすくちしょうゆ	小麦・大豆
	なたね油			はくさいキムチ			塩	
	玉ねぎ			はくさい			こしょう	
	にんじん			小松菜		ぎゅうにゅう	牛乳	乳
	にんにく			しめじ		▲こめこクリームスープ	鶏肉	鶏肉
	土しょうが			うすくちしょうゆ	小麦・大豆		じゃがいも	
	塩			赤味噌	大豆		玉ねぎ	
	なたね油			コチジャン	大豆		にんじん	
	カレー粉			削り節	さば		パセリ	
	ローリエ			水			なたね油	
	クミン		しょうゆトッポッキ	牛肉	牛肉		塩	
	ポークブイヨン	豚肉		トッポッキ			こしょう	
	トマトケチャップ			玉ねぎ			米粉	
	ウスターソース			にんじん			水	
	こいくちしょうゆ	小麦・大豆		青ねぎ			牛乳	乳
	りんご果汁	りんご		干し椎茸			ナチュラルチーズ	乳
	米粉			にんにく			水	
	水			なたね油			キャベツ	
				さとう			茎わかめ(塩)	
ぎゅうにゅう	牛乳	乳		こいくちしょうゆ	小麦・大豆	くきわかめのサラダ	柑橘ドレッシング	
やさいの	キャベツ			酒				
ドレッシングあえ	大根			塩				
	にんじん			こしょう				
	酢			白ごま	ごま			
	なたね油			ごま油	ごま			
	さとう			水				
	うすくちしょうゆ	小麦・大豆						
	塩							

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
20	鮭	サケ	さけ	小麦・さば		
21	スイートポテト	さつまいも 砂糖 食用植物油 還元麦芽糖 食物繊維 乳酸カルシウム 食塩 クエン酸ナトリウム		小麦・卵・乳 オレンジ・ごま 大豆・りんご ゼラチン	アーモンド	
22	白身魚天ぷら(冷)	タラ 小麦粉 澱粉(コーン) ベーキングパウダー 食塩 揚げ油(なたね) 加水 ピロリン酸第二鉄 【ベーキングパウダー】 コーンスターチ デキストリン 炭酸水素ナトリウム DL-リンゴ酸 ステアリン酸カルシウム	小麦	えび・卵・いか ごま・さば・大豆		

令和5年11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

29日(水)			30日(木)		
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	コッペパン	小麦・乳
ぎゅうにゅう	牛乳	乳	ぎゅうにゅう	牛乳	乳
●かきたまじる	鶏卵	卵	とうふスープ	冷凍豆腐	大豆
	はくさい			はくさい	
	にんじん			チンゲンサイ	
	青ねぎ			にんじん	
	塩			塩	
	うすくちしょうゆ	小麦・大豆		こしょう	
	澱粉			うすくちしょうゆ	小麦・大豆
	だし昆布			だし昆布	
	削り節	さば		削り節	さば
	水			水	
いもに	豚肉	豚肉	こめことりハムカツ	米粉ハムカツ	大豆・鶏肉
	酒			フライ油(なたね油)	
	こいくちしょうゆ	小麦・大豆	キャベツソテー	キャベツ	
	さとう			なたね油	
	こいくちしょうゆ	小麦・大豆		塩	
	赤味噌	大豆		こしょう	
	赤だし味噌	大豆			
	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
29	鶏卵	鶏卵	卵			

【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。11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 6日(月) かきたまじる  
13日(月) うずら卵と鶏肉の醤油煮  
29日(水) かきたまじる  
▲・・・乳・小麦を除去した給食実施日 16日(木) クリームシチュー  
▲・・・乳を除去した給食実施日 28日(火) 米粉クリームスープ  
■・・・小麦を除去した給食実施日 14日(火) すき焼き風煮込みうどん

\*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は、学校にお問い合わせください。  
\*フライ油は2~3回使いまわしをします。11月は以下の順番で使います。  
①フライドポテト(2日)  
②いかフライ(8日)  
③鯖のから揚げ香味だれ(17日) 廃油  
①白身魚のかば焼き風(22日)  
②米粉鶏ハムカツ(30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・まつたけ・やまいも」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。

【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・パン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。(両方の場合には牛乳・パンどちらも○で囲む)  
(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・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

※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。

<デニッシュパンの学校>  
2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・豊津第二・江坂大池  
山田第一・山田第二・山田第三  
山田第五・東山田・南山田  
西山田・北山田・千里丘北  
16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・山手  
片山・佐竹台・高野台・津雲台  
古江台・藤白台・青山台  
桃山台・千里たけみ

