

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	アレルギー	献立名	食品名	アレルギー	献立名	食品名	アレルギー
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	
ぎゅうにくつくだに	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	アレルギー	献立名	食品名	アレルギー	献立名	食品名	アレルギー
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	
(カレー)	じゃがいも		あつあげチゲ	絹厚揚げ	大豆		玉ねぎ	
	玉ねぎ			豚肉	豚肉		にんじん	
	なたね油			はくさいキムチ			うすくちしょうゆ	小麦・大豆
	玉ねぎ			はくさい			塩	
	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		しょうゆトッポギ	牛肉	牛肉		塩	
	ポークブイオン	豚肉		トッポギ			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	
ぎゅうにゅう	牛乳	乳		さとう		くきわかめのサラダ	キャベツ	
やさいの	キャベツ			こいくちしょうゆ	小麦・大豆		茎わかめ(塩)	
ドレッシングあえ	大根			酒		かんきつドレッシング	柑橘ドレッシング	
	にんじん			塩				
	酢			こしょう				
	なたね油			白ごま	ごま			
	さとう			ごま油	ごま			
	うすくちしょうゆ	小麦・大豆		水				
	塩							

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

*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