

食物アレルギーを有する児童の保護者の皆さま

＜食物アレルギー確認用予定献立表の運用について＞

学校との食物アレルギーの確認（除去食・欠食・代替持参などのチェック）はこの「食物アレルギー確認用予定献立表」を使用します。

吹田市では全校統一で、「卵」「乳」「小麦の一部^{注1}」の除去食対応を行っています。また、「えび・かに・くるみ・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・バナナ・まつたけ・やまいも」の13品目はそのものや原材料の一部としても提供しません。

主食は週4回は米飯、週1回はパンで木曜日の提供が基本となります。

注1. 小麦の除去食について
 *対象となるもの：麺類（うどん・チャンボン麺・素麺）、ワンタン、ラビオリ、クリームシチュー、クリームスープ
 *対象とならないもの：マカロニ・パスタ類、麩、フライ、調味料類

1 食物アレルギー確認用予定献立表の表記について

- ① 献立名に対して、使用している食品名がわかるようになっています。
- ② 使用している「食品名」ごとに、アレルゲンを記入しています。
- ③ 除去食提供献立は、献立名に以下のとおり印をつけています。
 ●…「卵」の除去食提供献立、▲…「乳」の除去食提供献立、■…「小麦」の除去食提供献立
 ▲■…「乳と小麦」の除去食提供献立

2 運用方法

- ① 半分に折って使用することができるようになっています。
- ② 学年・クラス・氏名は、すべての箇所に入力してください。
- ③ パン・牛乳を欠食されている場合は、上部の記入欄すべてに記入してください。
- ④ 月の配合表を下部に記載しています。
 月の配合表に記載のない食品は、年間または学期の配合表に記載しています。
- ⑤ 年間及び学期の配合表は、年度当初や各学期当初に紙面で配付します。
 当該期間は、ご家庭での保管をお願いします。
- ⑥ 確認・チェックの方法は、裏面をご覧ください。

3 配付方法等

- ① この献立表は、毎月学校から配付しますので、指定された期日までに学校へ提出してください。
- ② 月ごとの配合表は、献立表に記載していますので、別紙面での配付は行いません。
 但し、先にお伝えした通り、年間及び学期の配合表は紙面で配付します。

4 吹田市教育委員会保健給食室のホームページに関すること

「食物アレルギー確認用予定献立表」と各種「配合表」は、ホームページでも公開していますので、ご活用ください。

令和6年4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

9日(火)			10日(水)			11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		
スタミナどん (ごはん) (ぐ)	精白米		ぶたキムチごはん	精白米		コッペパン	コッペパン	小麦・乳		
	豚肉	豚肉		豚肉	豚肉		豚肉	豚肉	豚肉	
	酒			こいくちしょうゆ	小麦・大豆		はくさいキムチ		ベーコン	豚肉
	こいくちしょうゆ	小麦・大豆		なたね油			なたね油		大豆(乾)	大豆
	玉ねぎ			こいくちしょうゆ	小麦・大豆		玉ねぎ		玉ねぎ	
	にんじん			酒			じゃがいも		じゃがいも	
	にら			削り節	さば		にんじん		にんじん	
	にんにく			ぎゅうにゅう	牛乳		塩		塩	
	土しょうが			ビーフンスープ	ビーフン		こしょう		こしょう	
	トウバンジャン			キャベツ			なたね油		なたね油	
	赤味噌	大豆		にんじん			さとう		さとう	
	さとう			玉ねぎ			トマトピューレ		トマトピューレ	
	オイスターソース			チンゲンサイ			トマトケチャップ		トマトケチャップ	
こいくちしょうゆ	小麦・大豆	塩		ウスターソース		ウスターソース				
なたね油		うすくちしょうゆ	小麦・大豆	水		水				
澱粉		だし昆布		ツナペースト		ツナ				
ぎゅうにゅう	牛乳	乳		削り節	さば	玉ねぎ				
とうふスープ	鶏肉	鶏肉	きりぼしナムル	水		にんじん				
	冷凍豆腐	大豆		牛肉	牛肉		酒			
	はくさい			切り干し大根(乾)			こいくちしょうゆ	小麦・大豆		
	チンゲンサイ			にんじん			さとう			
	にんじん			にら			なたね油			
	塩			にんにく			水			
	こしょう			なたね油		かくチーズ	角チーズ	乳		
	うすくちしょうゆ	小麦・大豆		さとう						
	だし昆布			こいくちしょうゆ	小麦・大豆					
	削り節	さば		ごま油	ごま					
	水			白ごま	ごま					

12日(金)			15日(月)			16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		こめこカレーライス (ごはん) (カレー)	精白米		ごはん	精白米	
ぎゅうにゅう	牛乳	乳		豚肉	豚肉	ぎゅうにゅう	牛乳	乳
すましじる	はくさい			じゃがいも		わかめスープ	わかめ(塩)	
	にんじん			玉ねぎ			はくさい	
	ほうれんそう			なたね油			にんじん	
	えのき茸			玉ねぎ			えのき茸	
	塩			にんじん			塩	
	うすくちしょうゆ	小麦・大豆		にんにく			うすくちしょうゆ	小麦・大豆
	だし昆布			土しょうが			だし昆布	
	削り節	さば		塩			削り節	さば
	水			なたね油			水	
	さわらの	さわら			カレー粉			てりやきふう ハンバーグ
さいきょうに	白味噌	大豆		ローリエ		玉ねぎ		
	さとう		クミン		しめじ			
	みりん		ポークブイヨン	豚肉	さとう			
	酒		トマトケチャップ		こいくちしょうゆ	小麦・大豆		
	こいくちしょうゆ	小麦・大豆	ウスターソース		みりん			
	水		こいくちしょうゆ	小麦・大豆	酒			
じゃがいもの あまからあげ	じゃがいも		りんご果汁	りんご	澱粉			
	フライ油(なたね油)				水			
	こいくちしょうゆ	小麦・大豆						
	さとう		ぎゅうにゅう	牛乳	乳			
	酒		ミックスゼリー	ミックスゼリー(缶)				
土しょうが			黄桃	もも				
水			和梨					
			みかん					

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
12	さわら	さわら		小麦・さば		
15	ミックスゼリー(缶)	果物(黄桃 和梨 蜜柑) 酸化防止剤 香料 砂糖 ゲル化剤 酸味料 水	もも			

令和6年4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

17日(水)			18日(木)			19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		
たけのこピラフ	精白米		こくとうパン	黒糖パン	小麦・乳	ごはん	精白米			
	ベーコン	豚肉		ぎゅうにゅう	牛乳		乳	ぎゅうにゅう	牛乳	乳
	たけのこ(水煮)			じゃがいももち	鶏肉		鶏肉	ちゅうかスープ	鶏肉	鶏肉
	玉ねぎ			スープ	じゃがいももち(冷)			はくさい		
	なたね油				玉ねぎ			にんじん		
	にんじん				チンゲンサイ			チンゲンサイ		
	塩				にんじん			干し椎茸		
	こしょう				塩			塩		
	チキンブイヨン	鶏肉			こしょう			こしょう		
	うすくちしょうゆ	小麦・大豆			うすくちしょうゆ		小麦・大豆	うすくちしょうゆ	小麦・大豆	
		削り節	さば		だし昆布					
		水		削り節	さば					
ぎゅうにゅう	牛乳	乳		水						
チキンポトフ	鶏肉	鶏肉	こめこしろみざかな フライ	米粉白身魚フライ(冷)		あつあげの オイスターソースいため	絹厚揚げ	大豆		
	じゃがいも			フライ油(なたね油)			豚肉	豚肉		
	キャベツ						小松菜			
	玉ねぎ						玉ねぎ			
	にんじん						にんじん			
	塩						なたね油			
	こしょう						こいくちしょうゆ	小麦・大豆		
	うすくちしょうゆ	小麦・大豆					酒			
	酒						さとう			
	削り節	さば					オイスターソース			
水				澱粉						
きりぼしだいこんの サラダ	切り干し大根(乾)									
	にんじん									
	うすくちしょうゆ	小麦・大豆								
	酢									
水										
ごまドレッシング	ごまドレッシング	ごま								

令和6年4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

25日(木)			26日(金)			30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	
しょくパン	食パン	小麦・乳	ごはん	精白米		ツナピラフ	精白米		
	ぎゅうにゅう	牛乳		ぎゅうにゅう	牛乳		乳	ツナ	
	イタリアンスープ	鶏肉		ぶたにくと	豚肉		豚肉	玉ねぎ	
				キャベツのいために	酒			にんじん	
					酒			うすくちしょうゆ	小麦・大豆
					塩			なたね油	
					キャベツ			塩	
					玉ねぎ			こしょう	
					にんじん			にんじん	
					セロリ			にら	
		にんにく			なたね油				
		トマト水煮		さとう					
		だし昆布		こいくちしょうゆ	小麦・大豆				
		削り節		削り節	さば				
		水		水					
		ごま油		さば	さば				
		こいくちしょうゆ	小麦・大豆	酒					
		さとう		澱粉					
		チキンブイヨン	鶏肉	フライ油(なたね油)					
		水		白ねぎ					
リヨネーズポテト	ベーコン	豚肉	さばのからあげ こうみだれ	さば	さば	アスパラガスの サラダ	キャベツ		
	じゃがいも			酒			グリーンアスパラガス		
	玉ねぎ			白ねぎ			にんじん		
	パセリ			土しょうが			水		
	オリーブ油			にんにく			水		
	塩			さとう			酢		
	こしょう			こいくちしょうゆ	小麦・大豆		トウバンジャン		
				水			澱粉		
							水		

22日(月)			23日(火)			24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	
たいめし	精白米		ごはん	精白米		ちゅうかどん (ごはん) (ぐ)	精白米		
	鯛ほぐし身			ぎゅうにゅう	牛乳		乳	豚肉	豚肉
	塩			ぶたじる	豚肉		豚肉	さつまいも	
	酒							はくさい	
	うすくちしょうゆ	小麦・大豆						にんじん	
	削り節	さば						ごぼう	
	ぎゅうにゅう	牛乳		乳				青ねぎ	
	さわにわん	豚肉		豚肉				赤味噌	大豆
		大根						煮干し	
		ほうれんそう						水	
	にんじん		ひじきのもの	きざみ揚げ	大豆				
	えのき茸			ひじき(乾)					
	うすくちしょうゆ	小麦・大豆		つき赤こんにやく					
	塩			こいくちしょうゆ	小麦・大豆				
	削り節	さば		さとう					
	だし昆布			酒					
	水			なたね油					
こうやどうふの もの	高野豆腐	大豆					削り節	さば	
	干し椎茸						水		
	うすくちしょうゆ	小麦・大豆							
	さとう		じゃことだいこんばの ふりかけ	ちりめんじゃこ		ぎゅうにゅう とりにくとだいの しょうゆに	牛乳	乳	
	みりん			大根葉(乾)			鶏肉	鶏肉	
	塩			白ごま	ごま		大豆(乾)	大豆	
	削り節	さば		こいくちしょうゆ	小麦・大豆		こいくちしょうゆ	小麦・大豆	
	水			さとう			さとう		
				酒			酒		
				みりん			水		
		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
25	しろいんげんまめ(乾)	インゲン豆				
26	さば	さば	さば	小麦・さけ		

【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。
4月については除去食はありません。

*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。
4月は以下の順番で使います。
①じゃがいもの甘辛揚げ(12日)
②米粉白身魚フライ(18日)
③鯖のから揚げ香味だれ(26日) 廃油

*給食で「えび・かに・くるみ・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・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。

*筒切りの魚は、まれに卵が残ることがあります。

【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3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食べていない場合は、
献立表上部の表裏3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

*自分で取り除いて食べる「自己除去」対応は行わないことが
基本となります。このため、(自)は削除しました(令和6年度~)

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
18	米粉白身魚フライ(冷)	ホキ コーンスターチ バター液 水分 コンヒカリ米/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
22	鯛ほぐし身	真鯛 食塩				
23	ちりめんじゃこ	いわし稚魚 食塩				えび・かに・いか が混ざる漁法で採取 しています。
23	大根葉(乾)	大根葉漬(大根葉 食塩) ぶどう糖			小麦・卵・乳 オレンジ・ごま・さけ さば・大豆・鶏肉 豚肉・りんご ゼラチン	落花生

※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。