

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<sup>注1</sup>」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		乳	ぎゅうにゅう	豚肉	豚肉
	酒			こいくちしょうゆ	小麦・大豆		ベーコン	豚肉	豚肉	
	こいくちしょうゆ	小麦・大豆		はくさいキムチ			大豆(乾)	大豆	大豆	
	玉ねぎ			なたね油			玉ねぎ			
	にんじん			こいくちしょうゆ	小麦・大豆		じゃがいも			
	にら			酒			にんじん			
	にんにく			削り節	さば		塩			
	土しょうが			ぎゅうにゅう	牛乳		乳			
	トウバンジャン			ビーフンスープ	ビーフン			こしょう		
	赤味噌	大豆		キャベツ			なたね油			
	さとう			にんじん			さとう			
	オイスターソース			玉ねぎ			トマトピューレ			
こいくちしょうゆ	小麦・大豆	チンゲンサイ		トマトケチャップ						
なたね油		塩		ウスターソース						
澱粉		うすくちしょうゆ	小麦・大豆	水						
ぎゅうにゅう	牛乳	だし昆布		ツナペースト	ツナ					
とうふスープ	鶏肉	削り節	さば	玉ねぎ						
	冷凍豆腐	水		にんじん						
	はくさい	きりぼしナムル	牛肉	酒						
	チンゲンサイ	切り干し大根(乾)		こいくちしょうゆ	小麦・大豆					
	にんじん	にんじん		さとう						
	にら	にら		なたね油						
	にんにく	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	さとう								
	だし昆布	こいくちしょうゆ	小麦・大豆							
	削り節	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 さいきょうに	さわら			カレー粉		てりやきふう ハンバーグ	ハンバーグ(冷)	大豆・鶏肉・豚肉
	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		削り節	さば				
		水		水						
ぎゅうにゅう	牛乳	乳				あつあげの オイスターソースいため	絹厚揚げ	大豆		
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)		豚肉	豚肉			
	じゃがいも			フライ油(なたね油)		小松菜				
	キャベツ					玉ねぎ				
	玉ねぎ					にんじん				
	にんじん					なたね油				
	塩					こいくちしょうゆ	小麦・大豆			
	こしょう					酒				
	うすくちしょうゆ	小麦・大豆				さとう				
	酒					オイスターソース				
	削り節	さば				澱粉				
水										
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		
しよくパン	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	乳		ぎゅうにゅう	牛乳		乳	ツナ		
イタリアンスープ	鶏肉	鶏肉		ぶたにくと キャベツのいために	豚肉		豚肉	玉ねぎ		
				酒				にんじん		
				塩				うすくちしょうゆ	小麦・大豆	
				キャベツ				なたね油		
				玉ねぎ				塩		
				にんじん				こしょう		
				セロリ				ぎゅうにゅう	牛乳	乳
				にんにく				じゃがいものスープ	鶏肉	鶏肉
リヨネーズポテト	トマト水煮		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			
	だし昆布			酒			グリーンアスパラガス			
	削り節	さば		澱粉			にんじん			
	オリーブ油			フライ油(なたね油)			水			
	塩			白ねぎ			米粉			
	こしょう			土しょうが			水			
	こいくちしょうゆ	小麦・大豆		にんにく						
	さとう			さとう						
	チキンブイヨン	鶏肉		こいくちしょうゆ	小麦・大豆					
	水			酢						
		トウバンジャン								
		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	
								青ねぎ	
								赤味噌	大豆
								煮干し	
								水	
ぎゅうにゅう	牛乳	乳	ひじきのもの	きざみ揚げ	大豆	ぎゅうにゅう とりにくとだいの しょうゆに	牛乳	乳	
さわにわん	豚肉	豚肉		ひじき(乾)			鶏肉	鶏肉	
				つき赤こんにゃく			大豆(乾)	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			さとう		
				酒			酒		
				なたね油			水		
				削り節	さば				
				水					
こうやどうふの にももの	高野豆腐	大豆	じゃことだいこんばの ふりかけ	ちりめんじゃこ			鶏肉	鶏肉	
	干し椎茸			大根葉(乾)			大豆(乾)	大豆	
	うすくちしょうゆ	小麦・大豆		白ごま	ごま		こいくちしょうゆ	小麦・大豆	
	さとう			こいくちしょうゆ	小麦・大豆		さとう		
	みりん			さとう			酒		
	塩			みりん			水		
	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
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いて食べない場合は、  
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			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。