

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^{※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・マカダミアナッツ・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。

※食品表示の変更により、「まつたけ」を削除し、「マカダミアナッツ」を新たに追加しています。

主食は週4回は米飯、週1回はパンで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・チャンポン麺・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

- 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。
- 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。
- 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

- 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。
- 学年・クラス・氏名は、すべての箇所記入してください。
- 牛乳が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。
 ※パンの欠食の記入欄は削除しております。
 パンについては他の食品と同様、献立内でチェックを行ってください。

3 配合表について

- 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。
- 年間及び学期の配合表は、吹田市ホームページにて掲載しております。
 ※令和7年度より、紙面での配布は廃止となりました。

- 特記事項欄は、令和7年度から削除しています。
 ※記載していた事項（例：えび・かに・いかが混ざる漁法で採取）については、本確認用献立表ならびに予定献立表に記載していますのでご確認ください。

4 配付方法等

- 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。
- 月ごとの配合表は、献立表に記載していますので、合わせてご確認ください。

5 吹田市教育委員会保健給食室のホームページに関する事

「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7年4月
食物アレルギー確認用予定献立表

牛乳 は配らないでください

年 組 名 前

9日(水)			10日(木)			11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
マーボーどん (ごはん) (く)	精白米		しょうパン	食パン	小麦・乳	ひろしまの	精白米	
	冷凍豆腐	大豆	ぎゅうにゅう	牛乳	乳	たきこみごはん	広島菜(乾)	
	豚肉	豚肉	イタリانسープ	鶏肉	鶏肉	ぎゅうにゅう	牛乳	乳
	酒			しろいんげんまめ(乾)		ごもくこめこめん	鶏肉	鶏肉
	こいくちしょうゆ	小麦・大豆		キャベツ			米粉めん	
	玉ねぎ			玉ねぎ			はくさい	
	にんじん			にんじん			にんじん	
	たけのこ(水煮)			セロリ			青ねぎ	
	白ねぎ			にんにく			うすくちしょうゆ	小麦・大豆
	にんにく			トマト水煮			塩	
	ましょうが			トマトケチャップ			みりん	
	なたね油			オリーブ油			だし昆布	
	さとう			塩			削り節	さば
	こいくちしょうゆ	小麦・大豆		こしょう			水	
	塩			こいくちしょうゆ	小麦・大豆		こやどうふのうまに	高野豆腐
チキンパイオン	鶏肉		さとう				玉ねぎ	
赤味噌	大豆		チキンパイオン	鶏肉			にんじん	
トウバンジャン			水				干し椎茸	
澱粉			ツナボテ	ツナ			うすくちしょうゆ	小麦・大豆
水				じゃがいも			さとう	
ぎゅうにゅう	牛乳	乳		玉ねぎ			みりん	
からしあえ	鶏き豚	小麦・大豆・豚肉		なたね油			削り節	さば
	キャベツ			塩			水	
	にんじん			こしょう				
	なたね油							
	辛子(粉)							
	うすくちしょうゆ	小麦・大豆						
	酢							
	さとう							

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
10	しろいんげん豆(乾)	いんげん豆				
11	米粉めん	うるち米	でん粉 植物油 酢酸ナトリウム・グリシン製剤			
		水				

令和7年4月
食物アレルギー確認用予定献立表

牛乳 は配らないでください			年 組 名 前					
17日(木)			18日(金)			21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
コッペパン	コッペパン	小麦・乳	ごはん	精白米		こめこカレーライス	精白米	
ぎゅうにゅう	牛乳	乳	ぎゅうにゅう	牛乳	乳	(ごはん)	豚肉	豚肉
ビーフンスープ	ビーフン		●たまごスープ	鶏卵	卵	(カレー)	玉ねぎ	
	はくさい			はくさい			なたね油	
	にんじん			ほうれんそう			玉ねぎ	
	玉ねぎ			にんじん			なたね油	
	チンゲンサイ			うすくちしょうゆ	小麦・大豆		玉ねぎ	
	塩			塩			にんじん	
	うすくちしょうゆ	小麦・大豆		こしょう			にんにく	
	だし昆布			鶏粉			土しょうが	
	削り節	さば		だし昆布			塩	
	水			削り節	さば		なたね油	
しろみさかなフライ	白身魚フライ(冷)	小麦・大豆	しょうゆトッポッキ	豚肉	豚肉		カレー粉	
	フライ油(なたね油)			トッポッキ			ローリエ	
				玉ねぎ			クミン	
				にんじん			ポークパイオン	豚肉
				青ねぎ			トマトゲチャップ	
				干し椎茸			ウスターソース	
				にんにく			こいくちしょうゆ	小麦・大豆
				なたね油			りんご果汁	りんご
				さとう			米粉	
				こいくちしょうゆ	小麦・大豆		水	
				酒		ぎゅうにゅう	牛乳	乳
				だし昆布		ミックスゼリー	ミックスゼリー(缶)	
				削り節	さば		黄桃	もも
				水			和梨	
				こしょう			みかん	
				白ごま	ごま			
				ごま油	ごま			
				水				

22日(火)			23日(水)			24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
ごはん	精白米		ごはん	精白米		こくとうパン	黒糖パン	小麦・乳
ぎゅうにゅう	牛乳	乳	ぎゅうにゅう	牛乳	乳	ぎゅうにゅう	牛乳	乳
はるさめスープ	太春雨		ぶたにくと	豚肉	豚肉	ポークビーンズ	豚肉	豚肉
	はくさい		キャベツのいために	酒			ベーコン	豚肉
	にんじん			塩			大豆(乾)	大豆
	チンゲンサイ			キャベツ			玉ねぎ	
	干し椎茸			糸こんにゃく			じゃがいも	
	塩			ごぼう			にんじん	
	うすくちしょうゆ	小麦・大豆		にんじん			塩	
	だし昆布			こしょう			なたね油	
	削り節	さば		なたね油			さとう	
	水			さとう			トマトピューレ	
ジャーマン豆腐	絹厚揚げ	大豆	さばのしょうがに	さば	さば		トマトゲチャップ	
	豚肉	豚肉		玉ねぎ			ウスターソース	
	酒			土しょうが			水	
	こいくちしょうゆ	小麦・大豆		さとう			キャベツ	
	玉ねぎ			にんじん			大根	
	小松菜			こいくちしょうゆ	小麦・大豆		にんじん	
	にんじん			酒			酢	
	にんにく			みりん			なたね油	
	なたね油			削り節	さば		さとう	
	さとう			削り節	さば		うすくちしょうゆ	小麦・大豆
	こいくちしょうゆ	小麦・大豆		水			塩	
	赤味噌	大豆						
	オイスターソース							
	トウバンジャン							
	鶏粉							

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
17	白身魚フライ(冷)	ホキ	パン粉	小麦粉	でん粉	食塩	
		香辛料(白コショウ・コンパウダー)			水		
		【心粉】小麦粉・砂糖・ショートニング・イースト・食塩・乳化剤・パン用品質改良剤					
18	トッポッキ	うるち米粉	馬鈴薯澱粉	塩	グリシン	PH調整剤	
	白ごま	洗いごま					
23	さば	さば					

令和7年4月
食物アレルギー確認用予定献立表

牛乳 は配らないでください			年 組 名 前					
25日(金)			28日(月)			30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
ワインナーピラフ	精白米		ちゅうかどん	精白米		ごはん	精白米	
	「 ワインナー	豚肉	(ごはん)			ぎゅうにゅう	牛乳	乳
	「 玉ねぎ		(く)			やさいスープ	はくさい	
	「 なたね油						玉ねぎ	
	にんじん						チンゲンサイ	
	塩						にんじん	
	こしょう						塩	
	チキンパイオン	鶏肉					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
ぎゅうにゅう	牛乳	乳					削り節	さば
チキンポトフ	鶏肉	鶏肉					水	
	じゃがいも						さば	さば
	キャベツ						酒	
	玉ねぎ						鶏肉	鶏肉
	にんじん						大豆(乾)	大豆
	塩						こいくちしょうゆ	小麦・大豆
	こしょう						さとう	
	うすくちしょうゆ	小麦・大豆					酒	
	酒						水	
	削り節	さば						
	水							
ぎりほしだいごんの	切り干し大根(乾)		ぎゅうにゅう	牛乳	乳			
サラダ	にんじん		とりにくと	鶏肉	鶏肉			
	うすくちしょうゆ	小麦・大豆	だいずのしょうゆに	大豆(乾)	大豆			
	酢							
	水							
ごまドレッシング	ごまドレッシング	ごま						

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
30	甘酒	米	米こうじ	食塩	水		小麦・乳・アーモンド オレンジ・大豆 鶏肉・もも・りんご ゼラチン
	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月については以下のとおりです。
●・・・卵を除去した給食実施日
18日(金)卵スープ
▲・・・乳を除去した給食実施日
該当なし
■・・・小麦を除去した給食実施日
該当なし

*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(14日)
②白身魚フライ(17日)
③鯖の甘酒みそだれ(30日) 廃油

*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・マカダミアナッツ・やまいも」は、そのも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。
*簡切りの魚は、まれに卵が残ることがあります。

【献立チェックの方法】
(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「今日はありません」と書いてください。
(5) 給食で提供される牛乳を欠食申請して食べていけない場合は、献立表上部の表裏4か所を○で囲んでください。
(6) 該当する献立名、食品名のをどちらも○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。

○・・・除去食
欠・・・欠食
代・・・欠食で代替食を持参するとき

※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。

