

<p>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。</p> <p>確認は月単位で学校とやりとりを行い、記載方法も市内で統一しています。確認の際には、ホームページに掲載している配合表で内容を確認し行ってください。</p> <p>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・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。</p> <p>主食は、米飯は週4回、パンは週1回（木曜日）の提供が基本となります。</p>	<p>12月に『セレクトデザート』を実施します</p> <p>個人で3種類のデザートからひとつを選ぶ 『セレクトデザート』を実施します。</p> <p>12月の紙面で種類や取組については掲載しますが、10月下旬から11月上旬にかけて児童が先に選びますので、食物アレルギーをお持ちの場合は、配合表を確認の上、選ぶようにしてください。</p>
<p>注1. 小麦の除去食について</p> <p>*対象となるもの：麺類（うどん・チャンポン麺・素麺）、ワントン、ラビオリ、クリームシチュー、クリームスープ</p> <p>*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</p>	
<p>(1)食物アレルギー確認用予定献立表の表記について</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>●…「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</p> <p>④ かけて食べる献立の場合、ごはんとは別々に配食されるため、「牛乳」の下に「米粉カレーライス」「マーボー丼」など、献立名とともに具の内容を記載しています。</p>	
<p>(2)運用方法</p> <p>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。</p> <p>② 学年・クラス・氏名はすべての箇所に記入してください。</p> <p>③ 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。</p> <p>④ 確認・チェックの方法は、裏面【献立チェックの方法】をご覧ください。</p>	<p>小学校給食 アレルギーに関する情報はこちら</p>
<p>(3)配合表について <u>※令和8年度より、書式・運用が変更になっています</u></p> <p>食品の配合表は、すべて吹田市ホームページに掲載しております。こちらの二次元コードからご確認ください。</p> <p>献立表の表記は、上記（1）と同様ですが、食品ごとにその配合、アレルゲン、コンタミネーションを表で示しています。</p> <p>運用の詳細については、配合表をご覧ください。</p> <p>*令和8年度から、学校から配付はしませんので、吹田市ホームページを確認してください。</p>	
<p>(4)配付方法</p> <p>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。</p> <p>② 該当月の配合表は、前項（3）のとおり、吹田市ホームページに記載していますので、確認のうえ献立のチェックをしてください。</p>	

令和8年11月分
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

2日(月)			4日(水)			5日(木)			6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	献立名	食品名	アレルゲン
ごはん	精白米		ごはん	精白米		コッペパン	小麦・乳		ひろしまないり	精白米	
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	ういまいごはん	ういまい	
●おやこどん	鶏肉	鶏肉	もちもちごまとうにゅうなべ	豚肉	豚肉	ミートボールシチュー	肉団子(冷)	大豆・鶏肉・豚肉	ぎゅうにゅう	広島菜(乾)	
	卵	卵		冷凍豆腐	大豆		じゃがいも		牛乳	牛乳	乳
	かまぼこ			煮込みもち			玉ねぎ			里芋	
	玉ねぎ			はくさい			にんじん			はくさい	
	にんじん			にんじん			セロリ			にんじん	
	青ねぎ			みずな			パセリ			青ねぎ	
	こいくちしょうゆ	小麦・大豆		しめじ			なたね油			赤味噌	大豆
	さとう			白ねぎ			塩			煮干し	
	みりん			塩			ごしょう			水	
	酒			さとう			トマトケチャップ		こぶひら	牛肉	牛肉
かたくり粉			赤味噌	大豆		トマトビュレ			糸切り昆布		
			削り節	さば		ウスターソース			つきこんにやく		
からしあえ	水			練りごま	ごま		さとう			つき赤こんにやく	
	焼き豚	小麦・大豆・豚肉		すりごま	ごま		コーンスターチ			にんじん	
	キャベツ			だし昆布		やさいのドレッシングあえ	水			ごぼう	
	にんじん			削り節	さば		キャベツ			なたね油	
	なたね油			豆乳	大豆		大根			こいくちしょうゆ	小麦・大豆
	辛子(粉)			かたくり粉			にんじん			さとう	
	うすくちしょうゆ	小麦・大豆		水			酢			みりん	
	酢			ごま油	ごま		なたね油		かみかみまめ	大豆(乾)	大豆
	さとう		ごぼうとれんこんの こめこあげ	焼き竹輪			さとう			さとう	
				さつまいも			うすくちしょうゆ	小麦・大豆		こいくちしょうゆ	小麦・大豆
			ごぼう			塩			水		
			れんこん								
			玉ねぎ								
			米粉								
			かたくり粉								
			塩								
			水								
			フライ油(なたね油)								
9日(月)			10日(火)			11日(水)			12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	献立名	食品名	アレルゲン
ごはん	精白米		ごはん	精白米		ごはん	精白米		デニッシュパンまたはコッペパン	デニッシュパン	小麦・乳・大豆
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	またはコッペパン	小麦・乳	
にくじゃが	豚肉	豚肉	●かきたまじる	卵	卵	どさんこじる	豚肉	豚肉	ぎゅうにゅう	牛乳	乳
	系こんにやく			はくさい			じゃがいも		▲■クリームシチュー	鶏肉	鶏肉
	酒			にんじん			玉ねぎ			じゃがいも	
	こいくちしょうゆ	小麦・大豆		青ねぎ			にんじん			玉ねぎ	
	さとう			塩			青ねぎ			にんじん	
	なたね油			うすくちしょうゆ	小麦・大豆		ホールコーン			パセリ	
	じゃがいも			かたくり粉			にんにく			なたね油	
	玉ねぎ			だし昆布			ましようが			塩	
	にんじん			削り節	さば		赤味噌	大豆		ごしょう	
	こいくちしょうゆ	小麦・大豆		水			白味噌	大豆		調理用バター	乳
	さとう		いもに	豚肉	豚肉		煮干し			なたね油	
	削り節	さば		酒			水			小麦粉	小麦
	水			こいくちしょうゆ	小麦・大豆	とりにくとだいきんの しおこうじに	鶏肉	鶏肉		牛乳	乳
さばのソースに	さば	さば		焼き竹輪			大根			ナチュラルチーズ	乳
	ましようが			きざみ揚げ	大豆		塩こうじ			水	
	ウスターソース			里芋			さとう		キャベツのサワーソーテー	ベーコン	豚肉
	さとう			大根			なたね油			キャベツ	
	こいくちしょうゆ	小麦・大豆		にんじん			こいくちしょうゆ	小麦・大豆		なたね油	
	酒			板こんにやく			みりん			塩	
	水			なたね油			かたくり粉			ごしょう	
				さとう			削り節	さば		酢	
				みりん			水		みかん	温州みかん	
				こいくちしょうゆ	小麦・大豆	てづくりふりかけ	ひじき(乾)				
			赤味噌	大豆		白ごま	ごま				
			赤だし味噌	大豆		こいくちしょうゆ	小麦・大豆				
			だし昆布			さとう					
			削り節	さば		みりん					
			水			削り節	さば				
			あじつけのり	味つけのり			水				
							赤しそ粉末				

令和8年11月分
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

13日(金)			16日(月)			17日(火)			18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	献立名	食品名	アレルゲン
ごはん	精白米		ちゅうかふうかやくごはん	精白米		カレーふうみごはん	精白米		ごはん	精白米	
ぎゅうにゅう	牛乳	乳		もち米			カレー粉		ぎゅうにゅう	牛乳	乳
ぶたにくと キャベツのいために	豚肉	豚肉		焼き豚	小麦・大豆・豚肉		塩		■ごもくうどん	鶏肉	鶏肉
	酒			にんじん		ぎゅうにゅう	牛乳	乳		うどん	小麦
	塩			たけのこ(水煮)		チリコンカンライス	豚肉	豚肉		はくさい	
	キャベツ			干しいたけ			大豆(乾)	大豆		にんじん	
	系こんにやく			こいくちしょうゆ	小麦・大豆		じゃがいも			青ねぎ	
	にんじん			酒			玉ねぎ			干しいたけ	
	ごぼう			チキンパイオン	鶏肉		にんじん			うすくちしょうゆ	小麦・大豆
	にら			ごま油	ごま		トマト水煮			塩	
	なたね油		ぎゅうにゅう	牛乳	乳		土しょうが			みりん	
	さとう		わかめスープ	わかめ(塩)			にんにく			だし昆布	
	こいくちしょうゆ	小麦・大豆		はくさい			なたね油			削り節	さば
	削り節	さば		にんじん			トウ・バンジャン			水	
	水			えのき茸			トマトケチャップ		ひじきのにも	豚肉	豚肉
しろみざかなの あおさてんぷら	白身魚のあおさ天ぷら(冷)	小麦・大豆		塩			ウスターソース			ひじき(乾)	
	フライ油(なたね油)			こしょう			さとう			にんじん	
はりはりづけ	切り干し大根(乾)			うすくちしょうゆ	小麦・大豆		塩			こいくちしょうゆ	小麦・大豆
	酢			だし昆布			こしょう			さとう	
	さとう			削り節	さば		チリ・パウダー			酒	
	こいくちしょうゆ	小麦・大豆		水			バジル・パウダー			なたね油	
	なたね油		●うずらたまごと とりにくのしょうゆに	うずら卵	卵		ローリエ			削り節	さば
				鶏肉	鶏肉		チキンパイオン	鶏肉		水	
				こいくちしょうゆ	小麦・大豆	こまつなサラダ	水		うめじゃこふりかけ	ちりめんじゃこ	
				さとう			小松菜			梅びしお	
				酒		ごまドレッシング	キャベツ			酒	
				水			ごまドレッシング	ごま・大豆		梅酢	
										酢	
										さとう	
										白ごま	ごま
										水	
19日(木)			20日(金)			24日(火)			25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	献立名	食品名	アレルゲン
コッペパンまたはデニッシュパン	コッペパン	小麦・乳	ごはん	精白米		ふきよせごはん	精白米		ごはん	精白米	
	またはデニッシュパン	小麦・乳・大豆	ぎゅうにゅう	牛乳	乳		鶏肉	鶏肉	ぎゅうにゅう	牛乳	乳
ぎゅうにゅう	牛乳	乳	ちゅうかどん	豚肉	豚肉		さつまいも		こめこチキンカレーライス	鶏肉	鶏肉
▲こめこクリームグラッボギ	鶏肉	鶏肉		酒			にんじん			じゃがいも	
	トッポッキ			こいくちしょうゆ	小麦・大豆		しめじ			玉ねぎ	
	はくさい			はくさい			塩			なたね油	
	玉ねぎ			玉ねぎ			酒			玉ねぎ	
	ブロッコリー			にんじん			うすくちしょうゆ	小麦・大豆		にんじん	
	ホールコーン			たけのこ(水煮)		ぎゅうにゅう	牛乳	乳		にんにく	
	エリンギ			青ねぎ			削り節	さば		土しょうが	
	なたね油			干しいたけ		すましじる	はくさい			塩	
	塩			なたね油			にんじん			なたね油	
	こしょう			ごしょう			ほうれんそう			カレー粉	
	米粉			うすくちしょうゆ	小麦・大豆		えのき茸			カレー粉(マイルド)	
	水			チキンパイオン	鶏肉		塩			ローリエ	
	牛乳	乳		かたくり粉			うすくちしょうゆ	小麦・大豆		クミン	
	ナチュラルチーズ	乳		水			だし昆布			チキンパイオン	鶏肉
	調理用バター	乳		削り節	さば		削り節			トマトケチャップ	
	チキンパイオン	鶏肉	だいがかいもれんこん	さつまいも			水			ウスターソース	
	コチジャン	大豆		れんこん		ぶりだいこん	ぶり			こいくちしょうゆ	小麦・大豆
	水			フライ油(なたね油)			大根			りんご果汁	りんご
バジルポテト	ベーコン	豚肉		さとう			土しょうが			米粉	
	じゃがいも			みりん			さとう			水	
	玉ねぎ			水			こいくちしょうゆ	小麦・大豆		水	
	なたね油						酒			水	
	塩						みりん		コロコロソテー	ウインナー	豚肉
	こしょう						水			にんじん	
	バジルペースト	大豆								玉ねぎ	
										ホールコーン	
										オリーブ油	
										塩	
										こしょう	

令和8年11月分
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

26日(木)			27日(金)			30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	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		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				
はるさめスープ	太春雨		あつあげマーボーどん	小絹厚揚げ	大豆		玉ねぎ				
	はくさい			豚肉	豚肉		にんじん				
	にんじん			酒			うすくちしょうゆ	小麦・大豆			
	チンゲンサイ			こいくちしょうゆ	小麦・大豆		塩				
	干しいたけ			玉ねぎ			こしょう				
	塩			にんじん		ぎゅうにゅう	牛乳	乳			
	うすくちしょうゆ	小麦・大豆		小松菜		かぶのボトフ	鶏肉	鶏肉			
	だし昆布			にんにく			かぶ				
	削り節	さば		なたね油			じゃがいも				
	水			さとう			キャベツ				
あじのエスカベージュ	あじ			こいくちしょうゆ	小麦・大豆		にんじん				
	かたくり粉			赤味噌	大豆		玉ねぎ				
	フライ油(なたね油)			トウ・バンジャン			塩				
	玉ねぎ			かたくり粉			うすくちしょうゆ	小麦・大豆			
	にんじん			水			酒				
	なたね油		ちゅうかスープ	鶏肉	鶏肉		削り節	さば			
	酢			はくさい			水				
	レモン果汁			にんじん		りんごかんてん	りんご果汁	りんご			
	酒			青ねぎ			粉寒天				
	さとう			干しいたけ			さとう				
	塩			塩			水				
	こしょう			こしょう							
	かたくり粉			うすくちしょうゆ	小麦・大豆						
	水			だし昆布							
いちごジャム	いちごジャム			削り節	さば						
				水							
				ごま油	ごま						

【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。当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	■・・・小麦を除去した給食実施日	▲■・・・乳・小麦を除去した給食実施日
2日(月)おやごどん	19日(木)こめこクリームグラッボギ	18日(水)ごもくうどん	12日(木)クリームシチュー
10日(火)かきたまじる			
16日(月)うずらたまごとりにくのしょうゆに			

＊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・丸ごとの魚は、まれに卵が残ることがあります。
＊フライ油は2～4回使いまわしをします。当月は以下の順番で使います。

- ①フライドポテト(10月30日)
- ②ごぼうとれんこんの米粉あげ(4日)
- ③白身魚のあおさ天ぷら(13日)廃油
- ①だいがくいもレンコン(20日)
- ②あじのエスカベージュ(26日)

※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。

<デニッシュパンの日>

12日(木)
吹田第一、吹田第二、吹田第三、吹田東、吹田南、吹田第六、千里第一、佐井寺、東佐井寺、岸部第一、岸部第二、千里丘北、佐竹台、津雲台、古江台、藤白台、青山台、桃山台、千里たけみ

19日(木)
千里第二、千里第三、千里新田、豊津第一、豊津第二、江坂大池、山手、片山、山田第一、山田第二、山田第三、東山田、南山田、西山田、北山田、高野台

【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) 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。
- (4) 該当する献立名、食品名のどちらも○で囲んで、除去食・欠食・代替食のいずれかを、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