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。
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。
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。
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。

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

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
④かけて食べる献立の場合、ごはんと具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。

(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記入してください。
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。
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。

小学校給食
アレルギーに関する情報はこちら

(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>

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。
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。
運用の詳細については、配合表をご覧ください。

＊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。

(4)配付方法

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 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。

令和8年12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

1日（火）			2日（水）			3日（木）			4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	コッペパン	小麦・乳	ごはん	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	ぎゅうにゅう	牛乳	乳
さつまいものみそしる	きざみ揚げ	大豆	●たまごスープ	卵	卵	ポークビーンズ	豚肉	豚肉	みぞれなべ	豚肉	豚肉
	さつまいも			キャベツ			ベーコン	豚肉		はくさい	
	はくさい			ほうれんそう			大豆（乾）	大豆		にんじん	
	にんじん			にんじん			玉ねぎ			大根おろし	
	青ねぎ			うすくちしょうゆ	小麦・大豆		じゃがいも			みずな	
	赤味噌	大豆		塩			にんじん			しめじ	
	煮干し			こしょう			塩			塩	
	水			かたくり粉			こしょう			うすくちしょうゆ	小麦・大豆
こんさいぶたにくいため	豚肉	豚肉		だし昆布			なたね油			削り節	さば
	れんこん			削り節	さば		さとう			水	
	にんじん			水			トマトピューレ		さばのからあげこうみだれ	さば	さば
	ごぼう		モチモチトッポギいり	豚肉	豚肉		トマトケチャップ			かたくり粉	
	なたね油		ぶたキムチ	トッポッギ			ウスターソース			フライ油（なたね油）	
	さとう			はくさい			水			白ねぎ	
	みりん			はくさいキムチ		やさいのドレッシングあえ	キャベツ			土しょうが	
	こいくちしょうゆ	小麦・大豆		にんにく			大根			にんにく	
	酒			なたね油			にんじん			さとう	
ちりめんふりかけ	ちりめんじゃこ			こいくちしょうゆ	小麦・大豆		酢			こいくちしょうゆ	小麦・大豆
	かつお節			さとう			なたね油			酢	
	白ごま	ごま		鶏豚ガラスープ	鶏肉・豚肉		さとう			トウバンジャン	
	酢			水			うすくちしょうゆ	小麦・大豆		かたくり粉	
	こいくちしょうゆ	小麦・大豆					塩			水	
	さとう					チョコレートスプレッド	チョコレートスプレッド	乳・大豆			
	みりん										
	水										

7日（月）			8日（火）			9日（水）			10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		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	ぎゅうにゅう	牛乳	乳
■キムチうどん	豚肉	豚肉	みそおでん	絹厚揚げ	大豆	セルフキンパ	牛肉	牛肉	かぶのスープ	かぶ	
	うどん	小麦		豚肉	豚肉		酒			チンゲンサイ	
	はくさいキムチ			ひとくちごぼう天			こいくちしょうゆ	小麦・大豆		玉ねぎ	
	はくさい			大根			切り干し大根（乾）			にんじん	
	玉ねぎ			里芋			にんじん			塩	
	にら			にんじん			にら			こしょう	
	青ねぎ			板こんにゃく			にんにく			うすくちしょうゆ	小麦・大豆
	なたね油			赤味噌	大豆		なたね油			かたくり粉	
	こいくちしょうゆ	小麦・大豆		さとう			さとう			だし昆布	
	塩			こいくちしょうゆ	小麦・大豆		こいくちしょうゆ	小麦・大豆		削り節	さば
	こしょう			削り節	さば		トウバンジャン			水	
	オイスターソース			水			ごま油	ごま	▲クリームシュクメルリ	鶏肉	鶏肉
	ごま油	ごま	ひじきのにもの	鶏肉	鶏肉	わかめスープ	わかめ（塩）			さつまいも	
	削り節	さば		ひじき（乾）			じゃがいも			玉ねぎ	
	だし昆布			にんじん			にんじん			にんにく	
	水			こいくちしょうゆ	小麦・大豆		えのき茸			パセリ	
キャベツのさっぱりいため	ツナ			さとう			青ねぎ			オリーブ油	
	キャベツ			酒			塩			塩	
	にんじん			なたね油			こしょう			こしょう	
	こいくちしょうゆ	小麦・大豆		削り節	さば		うすくちしょうゆ	小麦・大豆		チキンブイヨン	鶏肉
	酢			水			だし昆布			牛乳	乳
	さとう						削り節	さば		ナチュラルチーズ	乳
	なたね油						水			コーンスターチ	
						すいたんのり	手巻きのり（すいたん）				

令和8年12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

11日（金）			14日（月）			15日（火）			16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
やさいおこわ	精白米		ごはん	精白米		すきやきふう	精白米		ごはん	精白米	
	もち米		ぎゅうにゅう	牛乳	乳	たきこみごはん	牛肉	牛肉	ぎゅうにゅう	牛乳	乳
	鶏肉	鶏肉	マーボーどん	冷凍豆腐	大豆		ごぼう		ふゆのわふうカレー	豚肉	豚肉
	エリンギ			豚肉	豚肉		にんじん			絹厚揚げ	大豆
	しめじ			酒			しめじ			はくさい	
	塩			こいくちしょうゆ	小麦・大豆		つきこんにゃく			大根	
	酒			玉ねぎ			なたね油			にんじん	
	さとう			にんじん			こいくちしょうゆ	小麦・大豆		玉ねぎ	
	こいくちしょうゆ	小麦・大豆		白ねぎ			さとう			なたね油	
	大根			にんにく			酒			しめじ	
	にんじん			土しょうが			みりん			土しょうが	
	削り節	さば		なたね油			削り節	さば		にんにく	
ぎゅうにゅう	牛乳	乳		さとう		ぎゅうにゅう	牛乳	乳		塩	
いなかみそしる	白玉団子			こいくちしょうゆ	小麦・大豆	すましじる	はくさい			なたね油	
	はくさい			塩			にんじん			カレー粉	
	にんじん			チキンブイヨン	鶏肉		ほうれんそう			カレー粉（マイルド）	
	えのき茸			赤味噌	大豆		えのき茸			ローリエ	
	青ねぎ			トウバンジャン			塩			クミン	
	赤味噌	大豆		かたくり粉			うすくちしょうゆ	小麦・大豆		トマトケチャップ	
	煮干し			水			だし昆布			ウスターソース	
	水		おさつフライ	さつまいも			削り節	さば		こいくちしょうゆ	小麦・大豆
こうやどうふのにもの	高野豆腐	大豆		フライ油（なたね油）			水			りんご果汁	りんご
	干ししいたけ					●うずらたまごと	うずら卵	卵		米粉	
	うすくちしょうゆ	小麦・大豆				とりにくのあまずに	鶏肉	鶏肉		水	
	さとう						酢			削り節	さば
	みりん						こいくちしょうゆ	小麦・大豆		水	
	塩						さとう		ぶどうかんてん	ぶどう果汁	
	削り節	さば					水			粉寒天	
	水									さとう	
										水	

17日（木）			18日（金）			21日（月）			22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	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		ごはん	精白米		ごはん	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	ぎゅうにゅう	牛乳	乳
ビーフンスープ	豚肉	豚肉	にくじゃが	豚肉	豚肉	にくすい	牛肉	牛肉	ふゆやさいのミートドリア	豚肉	豚肉
	ビーフン			糸こんにゃく			こいくちしょうゆ	小麦・大豆		牛肉	牛肉
	はくさい			酒			さとう			玉ねぎ	
	にんじん			こいくちしょうゆ	小麦・大豆		みりん			れんこん	
	玉ねぎ			さとう			なたね油			にんじん	
	チンゲンサイ			なたね油			冷凍豆腐	大豆		トマトケチャップ	
	塩			じゃがいも			大根			トマトピューレ	
	うすくちしょうゆ	小麦・大豆		玉ねぎ			玉ねぎ			ウスターソース	
	だし昆布			にんじん			青ねぎ			塩	
	削り節	さば		こいくちしょうゆ	小麦・大豆		うすくちしょうゆ	小麦・大豆		こしょう	
	水			さとう			塩			みりん	
こめことりハムカツ	米粉ハムカツ（冷）	大豆・鶏肉		削り節	さば		だし昆布			なたね油	
	フライ油（なたね油）			水			削り節	さば		コーンスターチ	
キャベツソテー	キャベツ		さばのみそに	さば（焼き・冷）	さば		水		▲■かぼちゃとさつまいもの	鶏肉	鶏肉
	なたね油			土しょうが		あかこんにゃくいりきんぴら	豚肉	豚肉	クリームスープ	玉ねぎ	
	塩			さとう			つきこんにゃく			かぼちゃペースト	
	こしょう			こいくちしょうゆ	小麦・大豆		つき赤こんにゃく			さつまいも	
				赤味噌	大豆		ごぼう			パセリ	
				みりん			にんじん			なたね油	
				水			なたね油			塩	
							さとう			こしょう	
							みりん			調理用バター	乳
							こいくちしょうゆ	小麦・大豆		なたね油	
							削り節	さば		小麦粉	小麦
							水			牛乳	乳
						きりぼしだいこんのゆかりあえ	切り干し大根（乾）			水	
							酢				
							さとう				
							赤しそ粉末				
							こいくちしょうゆ	小麦・大豆			
							水				

令和8年12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

23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
ごぼうピラフ	精白米										
	ベーコン	豚肉									
	ごぼう										
	なたね油										
	にんじん										
	塩										
	こしょう										
	チキンブイヨン	鶏肉									
	うすくちしょうゆ	小麦・大豆									
ぎゅうにゅう	牛乳	乳									
やさいスープ	はくさい										
	玉ねぎ										
	チンゲンサイ										
	にんじん										
	塩										
	こしょう										
	うすくちしょうゆ	小麦・大豆									
	削り節	さば									
	水										
かつおのノルウェーふう	かつお										
	酒										
	かたくり粉										
	米粉										
	フライ油（なたね油）										
	トマトケチャップ										
	ウスターソース										
	さとう										
	水										
セレクトデザート	みかんゼリー										
↓ えらんだデザート	玄米みたらし	小麦・大豆									
（　　）	チョコがけポンデドーナツ	小麦・卵・乳・大豆									

【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（水）たまごスープ	10日（木）クリームシュクメルリ	7日（月）キムチうどん	22日（火）かぼちゃとさつまいものクリームスープ
15日（火）うずらたまごととりにくのあまずに			

＊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だいがくいもレンコン　（11月20日）
②あじのエスカベージュ　（11月26日）
③さばのからあげこうみだれ　（4日）　廃油
①おさつフライ　（14日）
②こめことりハムカツ　（17日）
③かつおのノルウェーふう　（23日）　廃油

※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。
※12月23日実施のセレクトデザートですが、あらかじめお子様に選んでいただいているので、
お子様が選んだデザートを、えらんだデザート（　　）の中にご記入ください。

【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