

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、配合表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、ごはんとは別に具に配食されるため、「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入力してください。
- ③ 牛乳を欠食されている場合は、上部の入力欄すべてに入力してください。
- 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。

(3) 配合表について ※令和8年度より、書式・運用が変更になっています

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。



小学校給食
アレルギーに関する情報はこちら

(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10月分

食物アレルギー確認用予定献立表

牛乳			年 組			名前					
は配らなくてください											
1日(木)			2日(金)			5日(月)			6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		やさいおこわ	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		もち米		ぎゅうにゅう	牛乳	乳
▲■かぶのクリームに	鶏肉	鶏肉	かぼちゃのみそしる	きざみ揚げ	大豆		鶏肉	鶏肉	こめこチャンポン	豚肉	豚肉
	かぶ			かぼちゃ			エリンギ			米粉ラーメン	
	じゃがいも			玉ねぎ			しめじ			キャベツ	
	玉ねぎ			青ねぎ			塩			玉ねぎ	
	にんじん			赤味噌	大豆		酒			にんじん	
	パセリ			煮干し			さとう			青ねぎ	
	なたね油			水			こいくちしょうゆ	小麦・大豆		鶏豚ガラスープ	鶏肉・豚肉
	塩		あげだれどり	鶏肉	鶏肉		にんじん			うすくちしょうゆ	小麦・大豆
	こしょう			酒			れんこん			塩	
	調理用バター	乳		かたくり粉			削り節	さば		こしょう	
	なたね油			米粉		ぎゅうにゅう	牛乳			削り節	さば
	小麦粉	小麦		フライ油(なたね油)		さわにわん	豚肉	豚肉		水	
	牛乳	乳		土しょうが			大根		こまつなどにんじんの	小松菜	
	ナチュラルチーズ	乳		にんにく			にんじん		こんぶナムル	にんじん	
	水			トウバンジャン			ほうれんそう			糸切り昆布	
やさいのドレッシングあえ	キャベツ			白ねぎ			えのき茸			こいくちしょうゆ	小麦・大豆
	大根			白ごま	ごま		うすくちしょうゆ	小麦・大豆		塩	
	にんじん			こいくちしょうゆ	小麦・大豆		塩			なたね油	
	酢			酢			削り節	さば		ごま油	ごま
	なたね油			さとう			だし昆布		ちりめんふりかけ	ちりめんじゃこ	
	さとう			水			水			かつお節	
	うすくちしょうゆ	小麦・大豆				こうやどうふのにも	高野豆腐	大豆		酢	
	塩						干しいたけ			こいくちしょうゆ	小麦・大豆
							うすくちしょうゆ	小麦・大豆		さとう	
							さとう			みりん	
							みりん			水	
							塩				
							削り節	さば			
							水				
7日(木)			8日(木)			9日(金)			13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
ごはん	精白米		コッペパン	コッペパン	小麦・乳	ピラフ	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		ロースハム	豚肉	ぎゅうにゅう	牛乳	乳
カムジャタン	豚肉	豚肉	しろみそポークビーンズ	豚肉	豚肉		玉ねぎ		マーボーどん	冷凍豆腐	大豆
	じゃがいも			ベーコン	豚肉		なたね油			豚肉	豚肉
	玉ねぎ			大豆(乾)	大豆		にんじん			酒	
	キャベツ			玉ねぎ			塩			こいくちしょうゆ	小麦・大豆
	にんじん			じゃがいも			こしょう			玉ねぎ	
	にら			にんじん			チキンパイオン	鶏肉		にんじん	
	土しょうが			塩			うすくちしょうゆ	小麦・大豆		白ねぎ	
	にんにく			こしょう		ぎゅうにゅう	牛乳	乳		にんにく	
	なたね油			なたね油		▲■かぼちゃクリームスープ	鶏肉	鶏肉		土しょうが	
	こいくちしょうゆ	小麦・大豆		トマトピューレ			玉ねぎ			なたね油	
	さとう			トマトケチャップ			かぼちゃペースト			さとう	
	赤味噌	大豆		ウスターソース			かぼちゃ			こいくちしょうゆ	小麦・大豆
	みりん			チキンパイオン	鶏肉		パセリ			塩	
	コチジャン	大豆		白味噌	大豆		なたね油			チキンパイオン	鶏肉
	塩			水			塩			赤味噌	大豆
	チキンパイオン	鶏肉	さげこうみフライ	鮭	さけ		こしょう			トウバンジャン	
あかこんにやくいりきんぴら	鶏肉	鶏肉		塩			調理用バター	乳		かたくり粉	
	つきこんにやく			こしょう			なたね油			水	
	つき赤こんにやく			小麦粉	小麦		小麦粉	小麦	だいがくいも	さつまいも	
	ごぼう			パン粉	小麦		牛乳	乳		フライ油(なたね油)	
	なたね油			パジルチップ			ナチュラルチーズ	乳		黒砂糖	
	さとう			フライ油(なたね油)			水			さとう	
	みりん					にんじんのレモンふうみ	ツナ			こいくちしょうゆ	小麦・大豆
	こいくちしょうゆ	小麦・大豆					にんじん			水	
	削り節	さば					玉ねぎ				
	水						なたね油				
							塩				
							こしょう				
							レモン果汁				
							酢				
							さとう				
						こめこブルーベリータルト	米粉ブルーベリータルト	大豆			

