令和４年８月

食物アレルギー対応確認用献立表

Aブロック
枚方市教育委員会
枚方市学校給食会

※必要事項を記入の上、7月13日（水）までに必ず学校に提出してください

※献立表を全て確認のうえ、該当するものに〇印をつけてください
（配合割合一覧表も確認ください）

小学校	年　組	なまえ	保護者確認氏名

今月は、除去食・欠食・自己除去が	あります　・　ありません
全日牛乳を	飲みます　・　飲みません

アレルギー原因食物（アレルゲン）をご記入ください

月	火	水	木	金

7大アレルゲンを色分けしています

卵
乳
えび
小麦

※枚方市では、上記以外の7大アレルゲンである
そば、落花生、かにの使用はありません。
※しょうゆには原材料に小麦、大豆が含まれて
いますが、これについては記載していません。

献立内容を確認し、すべての□欄に下記の
とおり赤色で記号を記入してください

〇	食べる	「通常食」
■	教室で除去	「自分で除去」
△	調理場で除去	「除去食」
×	食べない	「欠食」

教室で除去する場合、除去する食材名を〇
で囲み、食材名の前に✓をつけてください。

（例）✓かまぼこ

弁当を持参する日は、枠内に大きく赤色で
「持参」と記入してください。
（例）

18	X	コッペパン	担任確認
		持参	

26 ごはん

のりかつおふりかけ　担任確認

タツトリタン

とりにく	20
にんにく	0.2
りょうりしゅ	0.5
しお	0.05
たまねぎ	50
にんじん	20
じゃがいも	50
ひとくちあつあげ	25
むきえだまめ	3
とりがらスープ	2
こいくちしょうゆ	5
さとう	2
みりん	1
コチュジャン	0.7
ひまわりあぶら	0.5

はるさめとキャベツのさっぱりあえ

ロースハム	5
にんじん	3
キャベツ	20
りょくとうはるさめ	4
しお	0.2
こしょう	0.02
さとう	0.3
こいくちしょうゆ	0.5
レモンかじゅう	0.3
オリーブあぶら	0.2

タツトリタン：鶏肉、大豆
はるさめとキャベツのさっぱりあえ：豚肉

29 ごはん

担任確認

みそしる

たまねぎ	30
うすあげ	5
れいとうとうふ	30
わかめ	0.3
あおねぎ	5
けずりぶし（さば・いわし）	2.5
みそ	9

あげかぼちゃのうまに

かぼちゃ	35
あげあぶら	2
ぎゅうにく	10
あおねぎ	3
さとう	1
こいくちしょうゆ	1.5
りょうりしゅ	0.5
ひまわりあぶら	0.2

ツナのいりに

ツナフレーク	20
ごま	2
さとう	0.8
こいくちしょうゆ	1.5
みりん	0.5
りょうりしゅ	1

みそしる：さば、大豆
あげかぼちゃのうまに：牛肉
ツナのいりに：ごま

30 コッペパン

担任確認

やさいたっぷりラーメン

やきぶた	10
にんにく	0.1
にんじん	5
ホールコーン	5
チンゲンサイ	10
もやし	10
かまぼこ（なると）	8
あおねぎ	5
ちゅうかめん	35
とりがらスープ	4
とんこつスープ	2
こいくちしょうゆ	4
しお	0.3
こしょう	0.03

あつあげのチリソース

ひとくちあつあげ	35
たまねぎ	10
あおねぎ	2
トマトケチャップ	10
さとう	0.7
うすくちしょうゆ	1
トウバンジャン	0.05
ひまわりあぶら	0.3

キャベツのソテー

キャベツ	35
にんじん	3
しお	0.2
こしょう	0.01
こいくちしょうゆ	0.3
ひまわりあぶら	0.2

コッペパン：小麦、乳
やさいたっぷりラーメン：小麦、鶏肉、豚肉
あつあげのチリソース：大豆

31 ごはん

担任確認

とりだんごじる

とりだんご	25
にんじん	10
とうがん	25
かまぼこ	7
えのきたけ	3
あおねぎ	5
けずりぶし（さば・いわし）	3
うすくちしょうゆ	3
りょうりしゅ	0.5
みりん	0.5
しお	0.2
なす	7
しお	0.1
こしょう	0.01
さとう	0.3
こいくちしょうゆ	0.2
みそ	2
りょうりしゅ	0.5
みりん	0.5
ひまわりあぶら	0.2

なつやさいとぶたにくのみそしょうがいため

ぶたにく	15
つちしょうが	0.2
にんじん	3
たまねぎ	10
キャベツ	20

こうやどうふのふくめに

ひとくちこうや	6
けずりぶし（さば・いわし）	1
さとう	1.8
うすくちしょうゆ	1.7
みりん	1
しお	0.1

とりだんごじる：さば、鶏肉　なつやさいとぶたにくのみそしょうがいため：豚肉、大豆
こうやどうふのふくめに：さば、大豆

★アレルギー情報は、特定原材料28品目の有無を記載しています。

★ちりめんじゃこ・しらす等の小魚や魚、わかめ、ひじき、もずく等の海藻類は、
えび・かにが混ざる漁法で採取しています。

★揚げ油はなたね油で、複数回使用します。