令和7年3月分　学校給食予定献立表（アレルギー別表）

四條畷市立学校給食センター　TEL072-876-8310

＊「小」印は小学校、「中」印は中学校、「支」印は支援学校のみの献立になります。

月		火		水		木		金	
3日	ごはん	4日		5日		6日	ココアコッペパン	7日	ごはん
こんさいいりカレーライス	もみのきがたハンバーグ	ミートポテト	はくとうゼリーいりフルーツミックス	しょうゆラーメン	ツナコーンサラダ	キャベたまスープ	アジフライ	はるさめスープ	ぶたキムチ
⑤醤油 ⑥醤油	①鶏肉 ⑤粒状植物性たん白（大豆）	⑤トマトソース（大豆油）	①～⑦のアレルゲンなし	①ラーメンスープ 動物油脂（チキンオイル） チキンエキス（鶏骨） ③ラーメンスープ 魚醤（カタクチイワシ） カツオエキス ⑤ラーメンスープ（醤油） ⑥ラーメン ラーメンスープ（醤油） ⑦ごま油	③ツナ缶（マグロ）	②うずら卵 ⑤醤油 ⑥醤油	③アジ ⑥パン粉 バターミックス（小麦粉）	①鶏肉 ⑤豆腐 醤油 ⑥醤油	⑤醤油 ⑥醤油 ⑦ごま油
小そつぎょう・しんきゅうおいわいデザート ⑤豆乳・大豆粉 乳化剤（大豆） 卒業・進級お祝いデザートは、卵・乳・小麦を使用していないいちご味の米粉のケーキです。	トマトケチャップ ①～⑦のアレルゲンなし のむヨーグルト（ジョア・ストロベリー） ④脱脂粉乳	メロンパン メロンパンの上部分の生地の中に ④マーガリン（バターフレーバー） 香料（牛乳フレーバー） ⑤マーガリン（大豆油） ⑥小麦粉		かんきつドレッシング ③魚醤（ホッケ・スケソウタラ） わかめごはん ①～⑦のアレルゲンなし			こまつなとエリンギのソテー ⑤醤油 ⑥醤油		
10日	ごはん	11日	こめこコッペパン	12日	ごはん	13日	まるがたパン	14日	ごはん
とうふのちゅうかうまに	にくまん	ミートボールのようふうに	ツナとだいずのサラダ	にくうどん	サワラのゆずみそやき	はくさいときのこのクリームに	フライドポテト（コンソメ）	ぐだくさんみそしる	やきとりどんぶり
③オイスターソース（カキエキス） ⑤豆腐 醤油 ⑥醤油 オイスターソースの醸造酢に大麦が含まれています。	⑤醤油 ラード（大豆） ⑥小麦粉 醤油 パン粉 のむヨーグルト（ジョア・ブルーベリー） ④脱脂粉乳	①ミートボール 鶏肉 チキンオイル ⑤ミートボール 植物性たん白（大豆） 大豆油 ごまドレッシング ⑤醤油・食用植物油脂（大豆油） ⑦ごま・食用植物油脂（ごま油）	③ツナ缶（マグロ） ⑤大豆 中そつぎょう・しんきゅうおいわいデザート ⑤豆乳・大豆粉 乳化剤（大豆） 卒業・進級お祝いデザートは、卵・乳・小麦を使用していないいちご味の米粉のケーキです。	③削り節（サバ・ウルメイワシ） ⑤油揚げ 醤油 ⑥うどん 醤油	③サワラ ⑤味噌 ゆかりふりかけ ①～⑦のアレルゲンなし	①鶏肉 ④バター 牛乳 粉チーズ 生クリーム ⑥ばいせん小麦粉	①チキンエキスパウダー たん白加水分解物（鶏肉） 鶏脂 チキンコンソメパウダー ③魚醤パウダー （ホッケ・スケソウタラ）	③削り節（サバ・ウルメイワシ） ⑤豆腐 油揚げ 味噌	①鶏肉 ⑤醤油 ⑥醤油
17日	ごはん	18日	げんりょうアップルパインコッペパン	19日	ごはん			21日	ごはん
ぶたにくじゃが	にらまんじゅう	とりとやさいのスープ	てづくりミニアメリカンドッグ	いそに	サバのしおやき			すましじる	とりそぼろどん
⑤醤油 ⑥醤油 小そつぎょう・しんきゅうおいわいデザート ⑤豆乳 大豆粉 乳化剤（大豆） 卒業・進級お祝いデザートは、卵・乳・小麦を使用していないいちご味の米粉のケーキです。	⑤醤油 皮に大豆粉末 ⑥醤油 小麦粉加工品 皮－粉末状たん白（小麦） 小麦でん粉 小麦粉	①鶏肉 鶏がらスープ 鶏骨 濃縮鶏がらエキス ⑤醤油 ⑥醤油	④ホットケーキミックスの香料（乳成分） ⑤ホットケーキミックスの植物油脂（大豆油） ⑥ホットケーキミックス（小麦粉） トマトケチャップ ①～⑦のアレルゲンなし	⑤厚揚げ 枝豆 醤油 ⑥醤油	③サバ のむヨーグルト（ジョア・マスカット） ④脱脂粉乳			③削り節（サバ・ウルメイワシ） ⑤豆腐 醤油 ⑥醤油	①鶏ミンチ肉 ⑤醤油 ⑥醤油

＜アレルギー別表取り扱い方法＞

●学年・クラス・名前を忘れずにご記入ください。

●学校提出用・家庭保管用として2部配付します。

●ご家庭においてアレルゲンを確認していただき、誤認・誤食を防ぐために、赤ではっきりと大きく、食べられる献立名に「○印」を、食べられない献立名に「×印」を付けて、学校に1部提出してください。

【アレルゲン番号】

①鶏肉・鶏脂
②卵 類
③魚介類（魚卵含む）
④牛 乳 及び乳製品
⑤大豆製品
⑥小麦製品
⑦ごま・ナッツ類

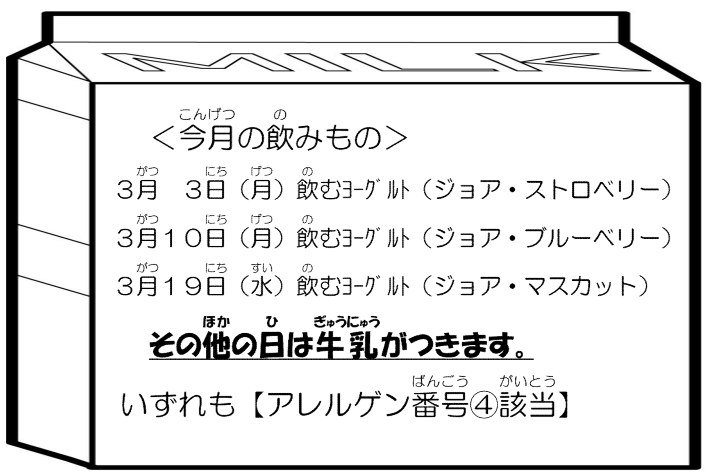
＜パンについて＞

●基本パン（コッペパン・うずまきパン・パーカーパン・丸型パン・減量パン）の材料は、小麦粉・砂糖・塩・脱脂粉乳・ショートニングです。【アレルゲン番号④・⑥該当】

●小麦粉量の4%の 脱脂粉乳、ショートニングの乳化剤に、ごく微量の大豆が入っています。【アレルゲン番号⑤該当】

●給食で使用する全てのパンに**卵は入っていません。**

●アレルギー別表には、基本パンに①～⑦のアレルゲンに該当する材料を加えたパンのみ記載しています。



食物アレルギーの対応について

学校給食センターでは、アレルギーを持つ児童・生徒用の除去食及び代替食は、調理設備・人員等の関係から行っておりませんが、「アレルギー別表」を作り、情報提供しています。

アレルギー別表には、鶏・卵・魚介・乳・大豆・小麦・ごまやナッツ類について、①～⑦の番号をつけ、どのアレルゲンが含まれているかを記載しています。配付を希望されるご家庭は、学校にご連絡ください。また、アレルゲンの種類だけでなく、詳しい内容が必要な場合には、「食品内容表」を配付しますので、学校に申し出てください。（ただし、アレルギー別表には＊コンタミネーションに関する記載はしていませんので、ご了承ください。）

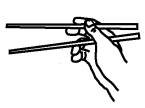
＜＊コンタミネーション＞
食品を生産する際に、原材料としては使用していないにもかかわらず、特定原材料が意図せずに混入してしまう場合のことをいいます。

＜＊注意喚起表示の例＞　A：同一製造ライン使用によるコンタミ　B：原材料の採取方法によるコンタミ
A：本品製造工場では小麦、卵を含む製品を生産しています。
B：本製品で使用しているしらすは、かにが混ざる漁法で採取しています。

消費者庁は、コンタミネーション（微量混入）の可能性が排除できない場合は、上記のような注意喚起表示を推奨していることもあり、食品メーカーが記載する場合があります。

また、食品メーカーだけでなく、同一の釜や器具を使って調理を行う学校給食センター、パン・米飯工場においてもコンタミネーションの可能性があります。機械や器具の洗浄・消毒が適切になされているため、コンタミネーションの可能性は無いに等しいのですが、ご心配な食材があるときは、学校給食センターまでお問い合わせください。ご協力よろしくお願いします。

＜学校給食センターからのお知らせ＞

＊献立はやむを得ない事情により、変更する場合があります。ご了承ください。

＊現在週３日の米飯給食を実施し、給食の半分以上の献立が、お箸の使用に適した内容となっています。お箸は各自で毎日ご持参ください。