

※ 献立表を全て確認のうえ、食べるものに○印、食べないものに×印をつけてください。

※ 学校提出用・家庭保管用に2部配付します。

がっこうめい
学校名：

ねん
年

くみ
組

がっこう
学校

かくにん
確認

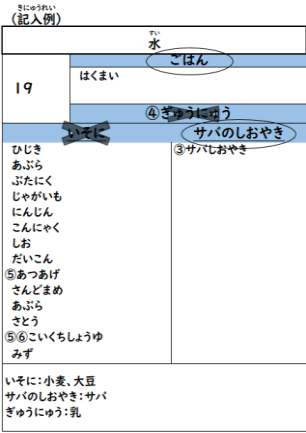
なまえ
名前

ほごしやかくにんしめい
保護者確認氏名

アレルギー原因食物(アレルゲン)をご記入ください

こんげつ
今月は、欠食が

あります ・ ありません



＜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。

アレルゲンを記号で示しています

① 鶏肉・鶏脂	⑤ 大豆製品
② たまごるい卵類	⑥ こむぎせいひん小麦製品
③ ぎょかいりい魚介類	⑦ ごま・ナッツ類
④ ぎゅうにゅう牛乳	及び 乳製品

※四條畷市では、上記以外の特定原材料である、かに、くるみ、そば、あわび、いくら、カシューナッツ、バナナ、キウイ、マカダミアナッツの使用はありません。

月		火		水		木		金	
がっこうきゅうしょく 学校給食センターからの お知らせ こんだて 献立はやむを得ない事情により、 へんこう 変更する場合があります。 りようしょう ご了承ください。 げんざいしゅう *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、 はし お箸の使用に適した内容とな っています。 はし お箸は各自で毎日ご持参 ください。		1	こめこコッペパン	2	ごはん	3	きりめいりげんりようコッペパン	4	ごはん
			⑥こめミックスこ さとう		しじょうなわてさんまい		⑥こむぎこ さとう		しじょうなわてさんまい
			⑤ショートニング				⑤ショートニング		
			④だっしふんにゅう こうぼ しお				④だっしふんにゅう こうぼ しお		
		④ぎゅうにゅう		④ぎゅうにゅう		④のおヨーグルト(アシドミルク・プレーン)		④ぎゅうにゅう	
		とりにくとやさいのポトフ キャベツミンチカツ		かぼちゃのみそしる とりそぼろどん		やきそば ベーコンオムレツ		にくどうふ サワラ しおこうじづけ	
		①とりにく じゃがいも たまねぎ にんじん ズッキーニ たもぎたけ ホールコーン	⑤⑥キャベツミンチカツ あぶら こぶくろとんかつソース こぶくろとんかつソース	かぼちゃ ⑤とうふ たまねぎ だいこん ⑤あぶらあげ たわらさんあおねぎ ⑤あかみそ ⑤いなかみそ ③けずりぶし みず	①とりミンチ たまねぎ にんじん ごぼう しょうが ⑤⑥しょうゆ みりん りょうりしゅ さとう あぶら	⑥やきそばめん ぶたにく キャベツ にんじん たまねぎ しお こしょう とんかつソース ウスターソース あぶら	②ベーコンオムレツ トマトケチャップ トマトケチャップ	ぶたにく ⑤とうふ はくさい たまねぎ にんじん しめじ こんにやく ごぼう あぶら さとう ⑤⑥しょうゆ みりん りょうりしゅ	③サワラしおこうじづけ
		こめこコッペパン：乳、大豆、小麦 とりにくとやさいのポトフ：鶏肉、大豆、小麦 キャベツミンチカツ：大豆、小麦 ぎゅうにゅう：乳		かぼちゃのみそしる：サバ、ウルメイワシ、ソウダガツオ、 カツオ、大豆 とりそぼろどん：鶏肉、大豆、小麦 ぎゅうにゅう：乳		きりめいりげんりようコッペパン：乳、大豆、小麦 やきそば：小麦 ベーコンオムレツ：卵 のおヨーグルト(アシドミルク・プレーン)：乳		にくどうふ：大豆、小麦 サワラしおこうじづけ：サワラ ぎゅうにゅう：乳	
7	ごはん	8	きりめいりコッペパン	9	ごはん	10	ココアコッペパン	11	ごはん
	しじょうなわてさんまい		⑥こむぎこ さとう		しじょうなわてさんまい		⑥こむぎこ さとう		しじょうなわてさんまい
			⑤ショートニング				⑤ショートニング		
	④だっしふんにゅう こうぼ しお		④だっしふんにゅう こうぼ しお				④だっしふんにゅう こうぼ しお		
		④ぎゅうにゅう		④ぎゅうにゅう		④ぎゅうにゅう		④ぎゅうにゅう	
たなばたすましじる ほしのコロッケ		ミートボールのようふうに フランクフルト		しょうゆラーメン ツナコーンサラダ		オニオンスープ のりしおポテト		なつやさいの カレーライス あまなつみかんいり フルーツミックス	
ぶたにく だいこん にんじん たまねぎ たわらさんあおねぎ	⑤⑥ほしのコロッケ あぶら たなばたゼリー	①⑤ミートボール じゃがいも たまねぎ にんじん だいこん	フランクフルト トマトケチャップ トマトケチャップ	ぶたにく にんじん たまねぎ はくさい もやし たわらさんあおねぎ	③ツナかん ホールコーン きゅうり マヨネーズふう ドレッシング ⑤マヨネーズふうドレッシング	ウインナー たまねぎ にんじん しめじ キャベツ グリーンピース ポークガラスープ ⑤⑥しょうゆ しお こしょう あぶら みず	パラベーコン じゃがいも ホールコーン しお こしょう あおのり あぶら	ぶたにく かぼちゃ なす たまねぎ にんじん じゃがいも ホールコーン ズッキーニ しょうが にんにく こめこのカレーウ トマトみずに しお ⑤⑥しょうゆ ポークガラスープ あぶら みず	れいとうサイダーふうゼリー りんごかん あまなつみかんかん パインかん
③ちらしまぼこ ⑤とうふ だしこんぶ ③けずりぶし ⑤⑥しょうゆ りょうりしゅ みりん しお みず	たなばたゼリー *セタゼリー レモンゼリーと ぶどうゼリーの 二層ゼリーに、 みかんゼリーの ミ-7が乗っています。	⑤えだまめ あぶら ポークガラスープ しろワイン しお こしょう みず		⑥ちゅうかめん ①③⑤⑥ラーメンスープ(しょうゆ) ポークガラスープ こしょう あぶら ⑦ごまあぶら みず					
たなばたすましじる：サバ、ウルメイワシ、ソウダガツオ、カ ツオ、スケソウトラ、大豆、小麦 ほしのコロッケ：大豆、小麦 ぎゅうにゅう：乳		きりめいりコッペパン：乳、大豆、小麦 ミートボールのようふうに：鶏肉、大豆 ぎゅうにゅう：乳		しょうゆラーメン：鶏肉、カタクチイワシ、カツオ、大豆、小 麦、ごま ツナコーンサラダ：マグロ マヨネーズふうドレッシング：大豆 ぎゅうにゅう：乳		ココアコッペパン：乳、大豆、小麦 オニオンスープ：大豆、小麦 ぎゅうにゅう：乳		なつやさいのカレーライス：大豆、小麦 ぎゅうにゅう：乳	

※ 献立表を全て確認のうえ、食べるものに○印、食べないものに×印をつけてください。

※ 学校提出用・家庭保管用に2部配付します。

がっこうめい学校名:

ねん年

くみ組

がっこう学校

かくにん確認

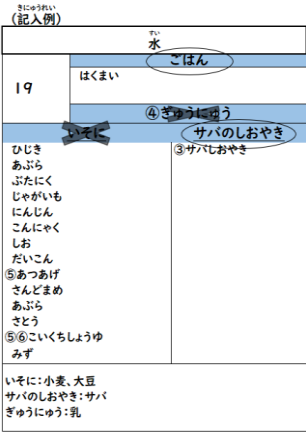
なまえ名前

ほごしゅかくにんしめい保護者確認氏名

アレルギー原因食物(アレルギー)をご記入ください

こんげつ今月は、欠食が

けっしよくあります ・ ありません



＜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ギー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。

アレルギーを記号で示しています	
① 鶏肉・鶏脂	⑤ 大豆製品
② たまごるい卵類	⑥ こむぎせいひん小麦製品
③ ぎょかいりい魚介類	⑦ ごま・ナッツ類
④ ぎゅうにゅう牛乳	及び 乳製品
※四條畷市では、上記以外の特定原材料である、かに、くるみ、そば、あわび、いくら、カシューナッツ、バナナ、キウイ、マカダミアナッツの使用はありません。	

月		火		水		木		金	
14	ごはん しじょうなわてさんまい	15	まるがたパン ⑥こむぎこ さとう ⑤ショートニング ④だっしふんにゅう こうぼ しお	16	わかめごはん しじょうなわてさんまい わかめごはんのもと	17	きりめいりうずまきパン ⑥こむぎこ さとう ⑤ショートニング ④だっしふんにゅう こうぼ しお	18	
	④のおヨーグルト(ジョア・ブルーベリー)		④ぎゅうにゅう		④ぎゅうにゅう		④ぎゅうにゅう		
	マーボーはるさめ ちゅうかまんじゅう		ミネストローネ アジの カレーたつたあげ		とりにくとはくさいの ちゅうかに ミニれいめん		とうがんの クリームシチュー とうふハンバーグ		
はるさめ ぶたミンチ ⑤あかみそ しょうが たまねぎ にんじん たわらさんあおねぎ しろねぎ ほししいたけ たけのこ あぶら ⑤⑥しょうゆ トウバンジャン ⑤⑥⑦※テンメンジャン ③※オイスターソース りょうりしゅ さとう ポークガラスープ みず		ショルダーベーコン たまねぎ にんじん キャベツ じゃがいも パセリ ホールコーン ⑤トマトソース トマトケチャップ ポークガラスープ にんにく しろワイン さとう しお こしょう あぶら みず		①とりにく しお こしょう はくさい にんじん たまねぎ しょうが にんにく どうみょう ほししいたけ ③なると ②うずらたまご ポークガラスープ あぶら ③※オイスターソース ⑤⑥しょうゆ りょうりしゅ さとう てんぷん みず		⑥ちゅうかめん きゅうり ロースハム あぶら れいめんつゆ ③⑤⑥⑦れいめんつゆ		ぶたにく とうがん たまねぎ にんじん しめじ マッシュルーム グリーンピース ⑥ばいせんこむぎこ(ルウ) ④バター(ルウ) あぶら(ルウ) ポークガラスープ しお こしょう ④ぎゅうにゅう ④こなチーズ ④なまクリーム しろワイン あぶら みず	
マーボーはるさめ:カキ、大豆、小麦、ごま、※大豆 ちゅうかまんじゅう:鶏肉、大豆、小麦 のおヨーグルト(ジョア・ブルーベリー):乳		まるがたパン:乳、大豆、小麦 ミネストローネ:大豆 アジのカレーたつたあげ:アジ、大豆、小麦 えだまめソテー:大豆 ぎゅうにゅう:乳		とりにくとはくさいのちゅうかに:鶏肉、うずら卵、スケソウ タラ、カキ、大豆、小麦、※大豆 ミニれいめん:小麦 れいめんつゆ:カツオ、大豆、小麦、ごま ぎゅうにゅう:乳		きりめいりうずまきパン:乳、大豆、小麦 とうがんのクリームシチュー:乳、小麦 とうふハンバーグ:鶏肉、大豆 ぎゅうにゅう:乳			

しょうもつ食物アレルギーの対応について

がっこうきゅうしょく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、どのアレルギー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、アレルギーの種類だけでなく、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。

しょうひしゃよう消費者庁は、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もあります。

きかい機械や器具の洗浄・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なにもに等しいのですが、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。

きょうりよくご協力よろしくお願いします。

<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・まるがた丸型パン・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。

【アレルギー番号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成剤に、ごく微量の大豆が入っています。

【アレルギー番号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。