

※ 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。

学校名、年組、学校確認

名前、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

今月は、欠食が あります ・ ありません

アレルギー別表記入例(記入例)
ごぼん
④ぎょうにゅう
サバのしおやき

<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
② たまご類
③ 魚介類
④ 牛乳 及び 乳製品
⑤ 大豆製品
⑥ こむぎせいの小麦製品
⑦ ごま・ナッツ類
※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。

2日 3日 4日 5日 6日
ごぼん
ごめこコッペパン
ごぼん
げんりょうバターコッペパン
ごぼん

スープ ぶたそぼろどん
ぶたにくとまめのポトフ チーズオムレツ
あかだし イワシフライ
イタリアンスパゲティ アロエいりフルーツミックス
ベジタブルカレー ツナコーンサラダ

にくだんごとはくさいのスープ:鶏肉、大豆、小麦
ぶたそぼろどん:大豆、小麦
ぎょうにゅう:乳
ごめこコッペパン:乳、大豆、小麦
ぶたにくとまめのポトフ:大豆
チーズオムレツ:卵、乳
ぎょうにゅう:乳
あかだし:サバ、ウルメイワシ、カツオ、ソウダガツオ、大豆
イワシフライ:イワシ、大豆、小麦
きなこまめ:大豆
のむヨーグルト(ジョア・ストロベリー):乳
げんりょうバターコッペパン:乳、大豆、小麦
イタリアンスパゲティ:カキ、小麦、※大麦
ぎょうにゅう:乳
ベジタブルカレー:鶏肉、大豆、小麦
ツナコーンサラダ:マグロ
ぎょうにゅう:乳

9日 10日 11日 12日 13日
ごぼん
パーカーパン
ココアコッペパン
ごぼん

みそラーメン とりにくのからあげ
コーンポタージュ ハンバーグ
ミートボールのトマトに イカときゅうりのサラダ
こまつないりすましじる やきとりどんぶり

みそラーメン:大豆、小麦、ごま
とりにくのからあげ:鶏肉、イワシ、大豆、小麦
ぎょうにゅう:乳
パーカーパン:乳、大豆、小麦
コーンポタージュ:乳、小麦
ハンバーグ:鶏肉、大豆
ぎょうにゅう:乳
ココアコッペパン:乳、大豆、小麦
ミートボールのトマトに:鶏肉、大豆
イカときゅうりのサラダ:イカ、マグロ
かんきつドレッシング:ホッケ、スケソウタラ
ぎょうにゅう:乳
こまつないりすましじる:サバ、ウルメイワシ、カツオ、ソウダガツオ、大豆、小麦
やきとりどんぶり:鶏肉、大豆、小麦
ぎょうにゅう:乳

けんこくきねん ひ
建国記念の日

※ 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。

学校名、年組、学校確認

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

今月は、欠食が あります ・ ありません

記入例: 19日 ごはん, サバのしおやき

<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 ⑥ こむぎせいひん小麦製品
③ 魚介類 ⑦ ごま・ナッツ類
④ 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。

献立表の表頭: 月、火、水、木、金

献立表の1週間目: 16日(ごはん), 17日(きりめいりコッパパン), 18日(ごはん), 19日(きりめいりげんりょうコッパパン), 20日(ごはん)

献立表の2週間目: 23日, 24日(スイーツ), 25日(わかめごはん), 26日(アップルパイ), 27日(ごはん)

献立表の3週間目: 28日(てんのうたんじょうび 天皇誕生日), 29日(スイーツ), 30日(うどん), 31日(アップルパイ), 1日(マーボー豆腐)

<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。
※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。

<パンについて>
●基本パン(コッパパン・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。
●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。
●給食で使用する全てのパンに卵は入っていません。

<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。
*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。