

令和7年11月

食物アレルギー対応確認用献立表

Aブロック

※必要事項を記入の上、10月17日(金)までに必ず学校に提出してください

枚方市教育委員会
枚方市学校給食会

※献立表を全て確認のうえ、該当するものに○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・欠食が

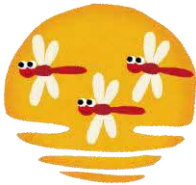
あります ・ ありません

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
今月の炊き込みごはん 「わかめごはん」(7日) こめ 80g たきこみわかめ 2.3g 「げんまいごはん」(13日) こめ 65g げんまい 10g	4 ごはん ぎゅうにゅう タイビーエン 10 ぶたにく 5 にんじん 20 たまねぎ 0.5 ほししいたけ 15 もやし 15 ちくわ 5 りょくとうはるさめ 5 とんこつスープ 2.5 りょうりしゅ 3 みりん 1 こいくちしょうゆ 3.5 しょう 0.3 こしょう 0.02 あげごぼうの ごまだれ 25 ごぼう 5 てんぷん 2 あげあぶら 2 みりん 2.2 さとう 2.2 こいくちしょうゆ 2.7 ごま 0.7 こやどろふの ふくめに 6 ひとくちやう 1 けずりぶし(さば・いわし) 1.8 さとう 1.7 うすくちしょうゆ 0.1 みりん 0.1 しょう 0.1 タイビーエン:鶏肉、豚肉 あげごぼうのごまだれ:ごま こやどろふのふくめに:さば、大豆	5 ミニコッペパン ぎゅうにゅう きゅうきゅう カレー(防災食) 5 きりぼしだいこんと ささみのあまずあえ 5 にんじん 12 ささみフレーク 2.5 きりぼしだいこん 2 さとう 1 こめす 1 こいくちしょうゆ 0.1 みりん 45 りんごのかんづめ 45 そのまま食べられる防災食です。お米も入ったもので、食物アレルギー特定原材料28品目を使用しています。 ミニコッペパン:小麦、乳 きりぼしだいこんとささみのあまずあえ:鶏肉 りんごのかんづめ:りんご	6 ごはん ぎゅうにゅう ごじる 15 だいたす 5 うすあげ 8 にんじん 10 いたこんにく 30 じゃがいも 5 あおねぎ 2.5 けずりぶし(さば・いわし) 9 みそ 0.1 うすくちしょうゆ 0.1 やきざかな(ほっけ) 10 ほっけ 10 じゃこいり 3 きんぴら 20 ちりめんじゃこ 5 れんこん 1.5 にんじん 0.8 ごま 1.6 さとう 1 こいくちしょうゆ 0.5 みりん 0.2 りょうりしゅ 0.2 ごまあぶら 0.2 ごじる:さば、大豆 じゃこいりきんぴら:ごま	7 わかめごはん ぎゅうにゅう そばろに 15 ぶたミンチにく 0.5 つちしょうが 20 にんじん 55 たまねぎ 10 じゃがいも 5 ひとくちごぼうてん 15 けずりぶし(さば・いわし) 2 さとう 2 こいくちしょうゆ 0.5 ひまわりあぶら 0.5 りょうりしゅ 0.5 にびたし 7 かまぼこ(もみじ) 30 キャベツ 10 チンゲンサイ 5 にんじん 0.5 けずりぶし(さば・いわし) 1 うすくちしょうゆ 2 さとう 0.3 かりかりくろまめ 10 かりかりくろまめ 10 そばろに:さば、豚肉 にびたし:さば かりかりくろまめ:大豆
10 コッペパン ぎゅうにゅう とうにゅうごまいり たんたんめん 10 ぶたミンチにく 20 たまねぎ 5 にんじん 10 チンゲンサイ 35 ちゅうかめ(ラーメン) 20 とうにゅう 8 みそ 3 とりがらスープ 1 りょうりしゅ 0.5 ねりごま 0.15 ごまあぶら 0.1 トウバンジャン 0.1 こいくちしょうゆ 0.02 しょう 0.02 はくさいの いためもの 5 やきぶた 5 にんじん 45 はくさい 10 こまつな 0.2 しお 0.02 こしょう 0.02 こいくちしょうゆ 0.2 ひまわりあぶら 0.2 だいがくいも 40 さつまいも 5 あげあぶら 4.4 さとう 0.6 こいくちしょうゆ 0.6 コッペパン:小麦、乳 とうにゅうごまいりたんたんめん:小麦、鶏肉、豚肉、大豆、ごま はくさいのいためもの:豚肉	11 ごはん ぎゅうにゅう じゃがいももちのエコおつゆ 10 にんじん 30 いとかまぼこ 10 ほろろごんぶ 15 じゃがいももち 35 あおねぎ 2 けずりぶし(さば・いわし) 1.8 こいくちしょうゆ 1.8 うすくちしょうゆ 0.2 しお 0.2 ししゃも 20 だしこんのもの 10 うすあげ 40 だいたい 1 けずりぶし(さば・いわし) 2 さとう 3 こいくちしょうゆ 3 じゃがいももちのエコおつゆ:さば だしこんのもの:さば、大豆	12 コッペパン ぎゅうにゅう ふゆやさいの さめクリームスープ 5 どりにく 7 ベーコン 25 たまねぎ 15 にんじん 10 はくさい 20 かぶ 10 カリフラワー 10 きゅうにゅう 30 なまクリーム 2 とりがらスープ 2.5 しお 0.4 こしょう 0.08 こめ 3 ひまわりあぶら 0.3 カスレ 10 カットウィンナー 25 たまねぎ 12 しろういんげんまめ 0.1 トマトホールかん 0.1 しお 0.2 こしょう 0.02 ひまわりあぶら 0.2 コンソテー 10 にんじん 20 ホールコーン 15 チンゲンサイ 0.15 しお 0.02 こしょう 0.3 こいくちしょうゆ 0.2 ひまわりあぶら 0.2 コッペパン:小麦、乳 ふゆやさいのこめクリームスープ:乳、鶏肉、豚肉 カスレ:鶏肉、豚肉	13 げんまいごはん ぎゅうにゅう チキンカレー 25 どりにく 0.5 つちしょうが 0.2 たまねぎ 55 にんじん 15 じゃがいも 50 カレーこ 0.8 ひまわりあぶら 6 はいせん(おむすび) 2 ウスターソース 2 のうこうソース 2 トマトケチャップ 2 こいくちしょうゆ 1.5 とりがらスープ 5 チャツネ 5 オニオンペースト 5 りんごビュール 2 あかワイン 1 さとう 0.1 しお 0.4 こしょう 0.03 ひまわりあぶら 0.5 チンゲンサイの いためもの 5 ローズハム 5 キャベツ 20 チンゲンサイ 20 こいくちしょうゆ 0.7 しお 0.1 こしょう 0.02 ひまわりあぶら 0.2 ふくじんづけ 10 ふくじんづけ 0.3 チキンカレー:小麦、りんご、鶏肉 チンゲンさいのいためもの:豚肉 ふくじんづけ:大豆	14 ごはん ぎゅうにゅう みそしる 30 たまねぎ 5 うすあげ 20 さつまいも 20 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 こぶくろソース 10 こまつな 5 ごまいため 20 やきぶた 5 こまつな 20 はくさい 25 ごま 1 さとう 0.2 こいくちしょうゆ 0.2 ひまわりあぶら 2 みそしる:さば、大豆 たこあげ:えび こまつなのごまいため:豚肉、ごま
17 うずまきパン ぎゅうにゅう たまごコーンの スープ 5 どりにく 10 にんじん 30 たまねぎ 15 クリームコーン 15 ホールコーン 5 たまご 25 パセリ 0.5 とりがらスープ 3.5 しお 0.4 こしょう 0.02 こいくちしょうゆ 1.5 あおねぎ 1 オイスターソース 2 こいくちしょうゆ 1 みりん 0.2 てんぷん 0.3 ひまわりあぶら 0.3 ちゅうかおこわ 20 もちごめ 3 やきぶた 3 たけのこ 3 にんじん 3 ほししいたけ 0.3 ごまあぶら 0.1 りょうりしゅ 0.5 とりがらスープ 0.5 あつあけの オイスターソースいため 35 ひとくちあつあけ 15 たまねぎ 0.1 にんにく 0.1 うずまきパン:小麦、乳 たまごコーンのスープ:卵、鶏肉 あつあけのオイスターソースいため:大豆 ちゅうかおこわ:鶏肉、豚肉、ごま	18 ごはん ぎゅうにゅう ふゆやさいなべ 15 ぶたにく 5 れいとうとうふ 20 にんじん 5 だいこん 15 りょくとうはるさめ 4 ほうれんそう 2.5 けずりぶし(さば・いわし) 5 りょうりしゅ 1 みりん 0.5 こいくちしょうゆ 3.5 しお 0.3 じゃこてん 20 じゃこてん 20 ちくぜんに 10 どりにく 7 にんじん 10 たけのこ 0.3 ほししいたけ 0.3 いたこんにく 10 けずりぶし(さば・いわし) 0.5 さとう 2 こいくちしょうゆ 1 みりん 0.2 ひまわりあぶら 0.2 ふゆやさいなべ:さば、豚肉、大豆 ちくぜんに:さば、鶏肉	19 コッペパン ぎゅうにゅう ポトフ 5 ベーコン 5 カットウィンナー 10 たまねぎ 40 にんじん 20 じゃがいも 30 かぶ 0.5 パセリ 2.5 とりがらスープ 3 とんこつスープ 0.4 こいくちしょうゆ 0.08 しお 0.08 こしょう 0.08 チキンハンバーグ 10 チキンハンバーグ 15 マッシュルーム 2 トマトホールかん 2 トマトケチャップ 2 ウスターソース 2 さとう 1 ひまわりあぶら 0.2 キャベツのソテー 35 キャベツ 3 にんじん 0.2 しお 0.01 こしょう 0.3 こいくちしょうゆ 0.2 ひまわりあぶら 0.2 コッペパン:小麦、乳 ポトフ:鶏肉、豚肉 チキンハンバーグ:鶏肉	20 ごはん ぎゅうにゅう みそしる 30 たまねぎ 10 だいこん 5 うすあげ 20 れいとうとうふ 0.3 わかめ 5 あおねぎ 2 にぼし(いわし) 9 みそ 9 はくさいの ボンずあえ 30 はくさい 15 チンゲンサイ 5 えのきたけ 3 けずりぶし(さば・いわし) 0.5 うすくちしょうゆ 2 みりん 0.2 さとう 1 こめす 1 ゆずかじゅう 0.3 いわしのからあげ 10 いわしのフライ 5 てんぷん 2 あげあぶら 0.2 つちしょうが 1 さとう 1.3 みりん 1.7 こいくちしょうゆ 0.1 てんぷん 0.1 みそしる:大豆 はくさいのボンずあえ:さば	21 ごはん ぎゅうにゅう ぶたじゃが 20 ぶたにく 55 たまねぎ 20 にんじん 60 じゃがいも 20 つきこんにやく 3 さとう 2 こいくちしょうゆ 6 りょうりしゅ 0.3 ひまわりあぶら 0.1 にんじんシリシリ 20 にんじん 12 ツナフレーク 0.5 うすくちしょうゆ 0.5 りょうりしゅ 0.1 しお 0.01 こしょう 0.01 ひまわりあぶら 0.2 おはぎ 10 おはぎ 10 ぶたじゃが:豚肉
25 アップルパン ぎゅうにゅう うずらたまごいり 15 はっぽうさい 0.5 ぶたにく 15 つちしょうが 0.5 かまぼこ 10 にんじん 15 たまねぎ 40 うずらたまご 20 はくさい 20 ほししいたけ 2.5 とりがらスープ 2.5 さとう 0.5 こいくちしょうゆ 0.2 うすくちしょうゆ 0.2 こしょう 0.02 てんぷん 2 ひまわりあぶら 0.5 れんこんの ちゅうかあえ 7 ローズハム 25 れんこん 5 にんじん 0.2 しお 0.02 こしょう 0.02 さとう 1.8 ごめす 0.3 うすくちしょうゆ 0.3 ごまあぶら 0.3 おこげ 10 おこげ 10 アップルパン:小麦、乳、りんご うずらたまごいりはっぽうさい:卵、鶏肉、豚肉 れんこんのちゅうかあえ:豚肉、ごま	26 ごはん ぎゅうにゅう たまねぎのおつゆ 5 どりにく 0.5 りょうりしゅ 10 たまねぎ 40 いとかまぼこ 10 ほろろごんぶ 5 けずりぶし(さば・いわし) 3 さとう 1.8 うすくちしょうゆ 1.8 しお 0.25 たまねぎ 10 にんじん 3 いたけ 2 あおねぎ 0.2 ひまわりあぶら 0.5 とりがらスープ 0.5 こいくちしょうゆ 1 りょうりしゅ 0.5 みりん 0.5 オイスターソース 0.1 カレーこ 0.1 てんぷん 0.2 いためたくあん 7 きりぼしだいこん 2 ごま 1.5 うすくちしょうゆ 1 さとう 0.4 ひまわりあぶら 0.3 たまねぎのおつゆ:さば、鶏肉 ウマウマ!!さばのカレーあんぶっかけ:さば、鶏肉 いためたくあん:ごま	27 しょうパン ぎゅうにゅう ビーフ ストログノフ 20 ぎゅうにく 0.1 にんにく 1 りょうりしゅ 60 たまねぎ 15 にんじん 3 マッシュルーム 20 さワークリーム 2 なまクリーム 2 とりがらスープ 0.4 しお 0.08 こしょう 3 こめ 0.3 ひまわりあぶら 0.3 ほうれんそうの ソテー 5 にんじん 20 ホールコーン 15 ほうれんそう 0.2 オリーブあぶら 0.1 しお 0.02 こしょう 0.3 かき 10 かき 10 しょうパン:小麦、乳 ビーフストログノフ:乳、牛肉、鶏肉、ゼラチン	28 ごはん ぎゅうにゅう ジュリエンス スープ 7 ベーコン 20 キャベツ 40 たまねぎ 10 にんじん 3 うすくちしょうゆ 0.2 しお 0.02 こしょう 0.02 とりがらスープ 2.5 とんこつスープ 5 ひまわりあぶら 0.3 ウスターソース 1 とりがらスープ 0.5 さとう 0.2 こしょう 0.5 りょうりしゅ 0.5 ひまわりあぶら 0.2 ポテたまサラダ 10 ツナフレーク 20 じゃがいも 15 パセリ 0.5 さとう 0.3 こめす 0.6 オリーブあぶら 0.1 しお 0.2 こしょう 0.02 ノンエッグマヨネーズ 10 ジュリエンススープ:鶏肉、豚肉 チキンライスのぐ:鶏肉、大豆 ノンエッグマヨネーズ:大豆	

今月使用する枚方産の農産物

ほうれん草・青ねぎ
小松菜・チンゲン菜を
使用する予定です。



調理場で除去可能な今月の献立

12日	冬野菜の米粉クリームスープの牛乳・生クリーム
14日	たこあげの桜えび
17日	卵とコーンのスープの卵
25日	うずら卵入り八宝菜のうずら卵
27日	ビーフストログノフの牛乳・サワークリーム・生クリーム

★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・しらすが等の小魚や魚、わかめ、ひじき、もずく等の海藻類(ふりかけの原料を含む)は、えび・かにに代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。

★11日のししゃもには、魚卵が入っています。

献立内容を確認し、すべての口欄に下記の

とおり赤色で記号を記入してください

○	食べる	「通常食」
△	調理場で除去	「除去食」
×	食べない	「欠食」

「欠食」対応(上記×印にチェック)があり、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。

(記入例)

10	ミニコッペパン	担任確認
ハッシュドボーク	ツナコ	
ぶたにく	ツナフレーク	15
たまねぎ	たまねぎ	10
にんじん	ホールコーン	10
マッシュルーム	しお	0.1
ひまわりあぶら	こしょう	0.1
りょうりしゅ	うすくちしょうゆ	0.2
とりがらスープ	ひまわりあぶら	0.2
トマトケチャップ	キャベツのソテー	35
トマトビュール	キャベツ	35
ウスターソース	にんじん	3
あかワイン	しお	0.2
さとう	こしょう	0.2
しお	こいくちしょうゆ	0.3
こしょう	ひまわりあぶら	0.3
ひまわりあぶら		
コッペパン:小麦、乳 ハッシュドボーク:小麦、鶏肉、豚肉		

8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8大アレルゲンである、そば、落花生、かに、くるみ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。