

令和6年度 南但馬自然学校 食物アレルギー対応確認シート【野外炊事メニュー】

(令和6年4月1日版)

本校の食堂はアレルギー対応専用の厨房ではないため、コンタミネーション(微量混入)は避けられません。少量の摂取でも重篤な症状が出る児童の場合はご家庭から安心な食事を持参されることをお勧めしています。この点をご了解いただいた上で本校の食事及びアレルギー対応としての代替食を希望される場合は、下記の項目にご記入いただき、セルの色が変わる(黄色もしくはピンク)メニューや食材についてご確認願います。

※記入の仕方は、記入例のシートを参考にしてください。

◎記入項目

学校名	〇〇市立〇〇小学校		フリガナ 児童名	フリガナ 〇〇	フリガナ 〇〇
利用期間	9月12日(月)	～	9月16日(金)		
アレルゲン食品名	3 小麦	28 その他			
その他(食品名)→		とうもろこし			
アレルギー症状	発疹				
	アナフィラキシー症状の危険		なし	←ドロップダウンリストから選択	
アレルギー発症時の対応	塗り薬				
その他・留意点	食事前後の運動制限あり				

◎野外炊事の原材料名

メニュー	材料	原材料			
カレー	ルウ(エスビー食品 とろけるカレー甘口)	パーム油・なたね油混合油脂	小麦粉	砂糖	食塩
		でん粉	カレー粉	フルーツペースト	ポテトフレーク
		白菜エキスパウダー	野菜ブイヨンパウダー	野菜ブイヨン	ビーフブイヨン
		酵母エキス	酵母粉末	さつまいもパウダー/調味料(アミノ酸等)	ポークパウダー
		酸味料	乳化剤	香料	カラメル色素
焼きそば		牛肉	じゃがいも	人参	《一部に小麦 牛肉 大豆 バナナ 豚肉 りんごを含む》
		めん[小麦粉 植物油 食塩/グリシン かんすい クチナシ色素 保存料(しらこたん白) 乳化剤 《一部に小麦・さけを含む》]			
		ソース[砂糖 食塩 粉末ソース 粉末しょうゆ 香辛料 植物油 発酵調味料 酵母エキス 麦芽糖/カラメル色素 調味料(アミノ酸等) 酸味料 香料《一部に小麦 ごま 大豆を含む》]			
		豚肉	人参	ピーマン	キャベツ
		白絞油			玉ねぎ
バーベキュー	ウインナー (アルトバイエルン)	豚肉	豚脂肪	糖類(水あめ 砂糖)	食塩
		香辛料/調味料(アミノ酸等)		リン酸塩(Na)	保存料(ソルビン酸)
		酸化防止剤(ビタミンC)	pH調整剤	発色剤(亜硝酸Na)	《一部に豚肉を含む》
		ぶどう糖果糖液糖	醤油	にんにく	米発酵調味料
		りんご果汁	香辛料	生姜	味噌
肉じゃが	たれ	醸造酢	レモン果汁	調味料(アミノ酸)	増粘剤(キサンタン)
		《一部に小麦 ごま 大豆 りんごを含む》			
		牛肉	ピーマン	キャベツ	玉葱
		さつまいも	とうもろこし		かぼちゃ
シチュー	ルウ(ハウス食品 シチューミクス)	小麦粉	植物油	砂糖	系こんにゃく
		デキストリン	全粉乳	脱脂粉乳	でんぶん
		オニオンパウダー	チーズパウダー	酵母エキス	食塩
		ポークエキス	醤油加工品	香辛料	乳等加工品
		バターミルクパウダー/調味料(アミノ酸等)	香料	乳化剤	玉葱加工品
豚汁	調味料	酸化防止剤(ビタミンE ビタミンC)	《一部に乳成分 小麦 大豆 鶏肉 豚肉含む》		
		豚肉	じゃがいも	人参	チキンブイヨンパウダー
		ぼんだし	米みそ		野菜エキス
					調味油
					酸味料
手打ちうどん	だし汁	厚揚げ[丸大豆 食用植物油 凝固剤(硫酸カルシウム 塩化マグネシウム) 消泡剤(炭酸カルシウム)]			
		こんにゃく[こんにゃく粉 海草粉末/こんにゃく用凝固剤(水酸化カルシウム)]			
		豚肉	太根	人参	しょうゆ
		ねぎ		里芋	みりん/加工デンプン
コッペパン	小麦粉	糖類(砂糖 還元麦芽糖水飴)	豆腐用凝固剤	《一部に大豆・小麦粉を含む》	
		pH調整剤	調味料(アミノ酸等)		
		魚肉	澱粉	本みりん	食塩
		ぶどう糖	たん白加水分解物	加工澱粉	食物繊維
		着色料(赤106)	V.C	貝Ca	調味料(アミノ酸等)
ホットドッグ (カートドッグ)	コッペパン	小麦粉	糖類	マーガリン	保存料(ソルビン酸)
		脱脂粉乳	食塩	白こしあん	酸化防止剤(ビタミンC)
		乳化剤	酢酸(Na)	イーストフード	発酵風味料
		《一部に乳成分 卵 小麦 大豆を含む》			
		豚肉	豚脂肪	糖類(水あめ 砂糖)	V.C
揚げパン	ウインナー (アルトバイエルン)	香辛料/調味料(アミノ酸等)	リン酸塩(Na)	保存料(ソルビン酸)	卵
		pH調整剤	発色剤(亜硝酸Na)	《一部に豚肉を含む》	植物油
		キャベツ			
		ケチャップ[トマト 糖類(砂糖 ぶどう糖果糖液糖 ぶどう糖) 醸造酢 食塩 玉葱 香辛料]			
		小麦粉	食用精製加工油脂	食用植物油	砂糖
揚げパン	小麦粉	食塩	脱脂粉乳	乳化剤	玉子(全卵)
					澱粉

		酵素	香料	ステアロイル乳酸カルシウム	グリセリン脂肪酸エステル	ビタミンC
		ホエイパウダー	L-アスコルビン酸	酸化防止剤(トコフェロール)	カロテン色素	

◎おにぎりの原材料名

(令和6年4月1日版)

(梅)		塩飯	しそ入り梅肉加工品	のり	増粘剤(加工デンプン キサンタン)	
		酸味料	調味料(アミノ酸等)	酒精	甘味料(ステビア スクラロース)	
		V.B1	香料	《一部に大豆 りんごを含む》		
(おかか)		塩飯	ごま入りかつお節佃煮	のり	調味料(アミノ酸等)	pH調整剤
		グリシン	増粘多糖類	《一部に小麦 ごま 大豆を含む》		
(昆布)		塩飯	ごま入り昆布佃煮	のり	食塩	カラメル色素
		調味料(アミノ酸等)	香料	増粘多糖類	《一部に小麦 大豆を含む》	
(鮭)		塩飯	鮭フレーク	のり	食塩	ソルビット
		調味料(アミノ酸等)	pH調整剤	着色料(クチナシ 紅麹)	《一部に鮭 大豆を含む》	

◎菓子パンの原材料名

(あんぱん)		こしあん(糖類 小豆 還元水あめ 寒天)	小麦粉	糖類	マーガリン	
		脱脂粉乳	全卵	パン酵母	植物油脂	牛乳
		食塩	バター	植物性たん白	ナチュラルチーズ	
		たんぱく質濃縮ホエイパウダー	卵黄	還元水あめ/乳化剤	酢酸(Na)	
		イーストフード	香料	V.C	《一部に乳成分 卵 小麦 大豆を含む》	
(クリームパン)		フラワーペースト	小麦粉	糖類	マーガリン	脱脂粉乳
		全卵	パン酵母	植物油脂	牛乳	食塩
		バター	植物性たん白	ナチュラルチーズ	たんぱく質濃縮ホエイパウダー	
		卵黄	還元水あめ/加工デンプン	グリシン	乳化剤	
		酢酸(Na)	増粘多糖類	酸味料	イーストフード	香料
		V.C	カロテノイド色素	《一部に乳成分 卵 小麦 大豆を含む》		
(メロンパン)		小麦粉	糖類	卵	マーガリン	加糖練乳
		パン酵母	ショートニング	食塩	発酵風味料	小麦たん白
		乳化剤	香料	イーストフード	V.C	
		《一部に乳成分 卵 小麦 大豆を含む》				

◎調味料等の原材料名

(白絞油)	食用大豆油	食用なたね油/シリコーン			
(ほんだし)	食塩	砂糖類(砂糖 乳糖)	風味原料(かつお節粉末 かつおエキス)		
	酵母エキス/調味料(アミノ酸等)		《一部に乳成分を含む》		
(塩こしょう)	食塩	ブラックペッパー	ホワイトペッパー	砂糖/調味料(アミノ酸等)	
(塩)	天日塩/炭酸マグネシウム				
(醤油)	〔濃口醤油〕脱脂加工大豆 小麦 食塩 大豆 アルコール 保存料(安息香酸Na)				
	〔薄口醤油〕食塩 小麦 脱脂加工大豆 大豆 ぶどう糖 小麦たんぱく 米/アルコール				
(みりん)	もち米	米	米こうじ	醸造アルコール	糖類
(砂糖)	原料糖				
(マーガリン)	食用植物油脂	食用精製加工油脂	食塩	粉乳/乳化剤	香料
	着色料(カロテン)	《一部に乳成分・大豆を含む》			
(片栗粉)	馬鈴薯澱粉				
(味の素)	調味料(アミノ酸等)				
(米みそ)	大豆	米	食塩	かつおエキス	昆布エキス/酒精
	調味料(アミノ酸等)				
(調合みそ)	豆みそ(大豆 食塩)	米みそ(大豆 米 食塩)	水あめ	カラメル色素	酒精
	調味料(アミノ酸等)				
(わかめ)	湯通し塩蔵わかめ				
(油揚げ)	丸大豆	食用植物油(菜種油)/豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム)			
(マヨネーズ)	食用植物油脂	醸造酢	卵	砂糖類(水あめ 砂糖)	食塩
	香辛料/調味料(アミノ酸等)	香辛料抽出物	《一部に卵 大豆 りんごを含む》		
(コンソメ)	食塩	砂糖	乳糖	食用油脂	醤油
	チキンエキス	酵母エキス	香辛料	野菜エキス	調味料(アミノ酸等)
	カラメル色素	酸味料	《小麦を原材料の一部に含む》		
(酒)	米	米こうじ	醸造アルコール	糖類	酸味料
(プロセスチーズ)	ナチュラルチーズ	食塩/乳化剤			
(ナチュラルチーズ)	ナチュラルチーズ(生乳 食塩)/セルロース				