

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【弁当メニュー】

(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				

◎弁当の原材料名

弁当 I

(原材料)

(ミートボール)	鶏肉	玉葱	つなぎ(パン粉 卵白)	粒状植物性たん白	醤油
	チキンエキス調味料(鶏肉)	砂糖	香辛料/加工デンプン	pH調整剤	調味料(アミノ酸)
	ソース[醤油 砂糖 ぶどう糖果糖液糖 醸造酢 チキンエキス調味料(鶏肉) 植物油 香辛料/増粘剤(加工デンプン) pH調整剤 カラメル色素調味料(アミノ酸)]				
	揚げ油(なたね油)	《一部に小麦 卵 乳成分 ごま 大豆 鶏肉を含む》			
(玉子焼き)	液卵	植物油脂	でん粉	砂糖	食塩
	でん粉発酵調味料	かつお風味調味料/調味料(アミノ酸等)			
	増粘多糖類	《一部に卵乳成分 小麦 大豆を含む》			
(白身魚フライ)	たら	衣(パン粉 小麦粉 でん粉 食塩 胡椒)/調味料(アミノ酸)			増粘剤(グァーガム)
	パプリカ色素	《一部に小麦を含む》 白絞油			
(野菜コロッケ)	野菜(馬鈴薯 人参 玉葱 とうもろこし グリンピース)			小麦粉加工品	砂糖
	食塩	カレー粉			
	衣(パン粉 でん粉 小麦粉 ぶどう糖 粉末状植物性たん白)/増粘剤(グァー)	着色料(アナトー)			調味料(アミノ酸)
	乳化剤	《一部に小麦 乳成分 大豆を含む》			白絞油
(鶏唐揚げ)	鶏肉	醤油	でん粉	大豆たん白	食塩
	砂糖	酒	衣(小麦粉 でん粉)	揚げ油(大豆油)/調味料(アミノ酸)	
	ポリリン酸Na	キシロース	《一部に小麦 大豆 鶏肉を含む》		
	卵	玉葱	レモン	しょうが	にんにく
	塩こしょう	酒	白絞油		
(ウインナーソーセージ)	豚肉	豚脂肪	結着材料(でん粉 植物性たん白 卵たん白)		食塩
	糖類(水あめ 砂糖)	香辛料	たん白加水分解物	脱脂粉乳	
	ビーフエキス調味料(牛肉)/調味料(アミノ酸等)		リン酸塩(Na K)	酸化防止剤(ビタミンC)	保存料(ソルビン酸)
	pH調整剤	発色剤(亜硝酸Na)	《一部に卵 乳成分 小麦 牛肉 豚肉 大豆を含む》		
(ご飯)					
(ゆかり)	赤しそ	梅酢	食塩	砂糖	調味料(アミノ酸等)
	酸味料				
(梅干し)	梅	かつお節	しそ	漬け原材料[食塩 醸造酢 砂糖 還元水飴]	
	酸味料	酒精	調味料(アミノ酸等)	甘味料(アセスルファムカリウム)	

	ビタミンB1	香料	着色料(赤102 黄4)		
(キャベツ) (オレンジ)	キャベツ	オレンジ			

弁当Ⅱ

(原材料)

(令和6年4月1日版)

(玉子焼き)	液卵	植物油脂	でん粉	砂糖	食塩
	でん粉発酵調味料	かつお風味調味料/調味料(アミノ酸等)			
	増粘多糖類	《一部に卵乳成分 小麦 大豆を含む》			
(えびフライ) ※	衣[パン粉 小麦粉 食塩 砂糖 パーム油 でん粉 卵黄粉 脱脂粉乳]	えび			食塩
	加工デンプン	トウガラシ色素	調味料(アミノ酸等)	増粘剤(加工デンプン グァーガム)	
	重曹	香辛料抽出物	白絞油		
(かにクリームコロッケ)	牛乳	ベシヤメルソースベース(小麦粉 パーム油 バター)			玉葱
	かに	液卵白	ゼラチン	砂糖	繊維状植物性たん白
	乳たん白	マーガリン	かにエキス	食塩	こしょう
	衣[パン粉 小麦粉 糖類(砂糖 異性化液糖 ぶどう糖) でん粉 コーンフラワー 植物油脂 ライ麦粉 粉末状植物性たん白 米粉 脱脂大豆粉末]/加工でん粉				
	調味料(アミノ酸等)	香料	着色料(紅麹)	《一部にかに 小麦 卵 乳成分 大豆 ゼラチンを含む》	
	白絞油				
(春巻)	粒状植物性たん白	野菜(たけのこ 人参 キャベツ 玉葱)	醤油		でん粉
	砂糖	はるさめ	発酵調味料	ごま油	ショートニング
	豚脂	エキス(チキン(鶏肉) ポーク(豚肉) 酵母)	オイスターソース		アミノ酸液
	食塩	たん白加水分解物	こしょう		
	皮[小麦粉 糖類(水あめ ぶどう糖) 大豆油 食塩]/増粘剤(加工でん粉 増粘多糖類)				
	調味料(アミノ酸等)	乳化剤	着色料(カラメル ココア)	ベーキングパウダー 加工でん粉	
(春雨の酢の物)	春雨	砂糖類(砂糖 ぶどう糖 果糖液糖 水あめ)		醸造酢	きくらげ
	人参	わかめ	ごま油	食塩	ごま
	ジンジャーペースト/調味料(アミノ酸等)		増粘剤(キサンタン)	酵素	酸味料
	(一部にごま・大豆を含む)				
(枝豆がんもの煮物)	豆にゆう(大豆)	粉状大豆たん白(大豆)	野菜(えだまめ 人参)	植物油脂	おから
	でん粉	糖類(砂糖 ぶどう糖)	食塩	揚げ油(なたね油)/凝固剤	《一部に大豆含む》
	ほんだし	醤油	みりん		
(えんどうご飯)	えんどう豆	食塩			
(キャベツ) (オレンジ)	キャベツ	オレンジ			

弁当Ⅲ

(原材料)

(令和6年4月1日版)

(ミートボール)	鶏肉	玉葱	つなぎ(パン粉 卵白)	粒状植物性たん白	醤油
	チキンエキス調味料(鶏肉)	砂糖	香辛料/加工デンプン	pH調整剤	調味料(アミノ酸)
	ソース[醤油 砂糖 ぶどう糖 果糖液糖 醸造酢 チキンエキス調味料(鶏肉) 植物油 香辛料/増粘剤(加工デンプン) pH調整剤 カラメル色素 調味料(アミノ酸)]				
	揚げ油(なたね油)	《一部に小麦 卵 乳成分 ごま 大豆 鶏肉を含む》			
	液卵	植物油脂	でん粉	砂糖	食塩

(玉子焼き)	でん粉発酵調味料	かつお風味調味料/調味料(アミノ酸等)	増粘多糖類	
	《一部に卵 乳成分 小麦 大豆を含む》			
(煮物)	里芋	たけのこ	人参	こんにゃく
	こうや豆腐[大豆 炭酸カリウム 豆腐用凝固剤]			
	枝豆がんと[豆乳(大豆) 粉状大豆たん白(大豆) 野菜(えだまめ 人参) 植物油 植物油 おから でん粉 糖類(砂糖 ぶどう糖) 食塩 揚げ油(なたね油)/凝固剤 《一部に大豆含む》]			
	ほんだし	醤油	みりん	
(ご飯)				
(鮭焼き)	銀鮭	食塩	ph調整剤	酸化防止剤(チャ抽出物)
(オレンジ)	オレンジ			

◎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	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	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を含む》	
(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			