

28日(月)	①焼きそば、きゅうりとわかめの中華あえ 焼きそば①豚肉は料理酒で下味をつける。いかはゆで、料理酒で下味をつける。中華めんはかためにゆで、サラダ油をかける。②サラダ油を熱し、豚肉をいためる。更ににんじん、たまねぎ、ピーマン、キャベツ、いかの順にいためる。③いたまれば、中華めんを加えて更にいため、塩、こしょう、トンカツソース、ウスターソースで味つけする。きゅうりとわかめの中華あえ①わかめはよく洗い、ゆでる。②きゅうりは塩ゆでするか、または、穴あきホテルパン（1枚に45人分程度）に入れ、蒸しモード、10分間、焼き物機で蒸す。③砂糖、塩、酢、うす口しょうゆを合わせて煮、火を止め、ごま油を加え、配缶時にわかめ、きゅうりにかけ、あえる。 エネルギー 678kcal たんぱく質 33.0g 脂質 19.5g	①赤豚肉46 料理酒1.4 赤いか(たんざく)20 料理酒0.6 黄中華めん39 黄サラダ油(綿実)1.2 緑キャベツ52 緑たまねぎ46 緑ピーマン20 緑にんじん13 黄サラダ油(綿実)1 塩0.2	こしょう0.04 トンカツソース9 ウスターソース5.2 きゅうり39 生わかめ(冷)4 砂糖0.8 塩0.1 酢0.9 うす口しょうゆ1 黄ごま油0.3 *塩0.5	輪切り
29日(火)	③マーボーあつあげ丼、中華スープ、ミニフィッシュ マーボーあつあげ丼①あつあげは熱湯をかけ油ぬきする。なすはさっと水にさらしてあくをぬく。②ごま油を熱し、しょうが、にんにく、トウバンジャンを香りよくいため、牛挽肉、豚挽肉を加えていためる。更ににんじん、たまねぎ、なすの順にいため、1人33.4mlの湯、あつあげを加えて煮る。③煮上がれば、塩、こい口しょうゆ、赤みそで味つけし、水どきでんぶん（1人2.6mlの水でとく）でとろみをつける。④配食時にご飯を盛りつけた上に③の具をかける。中華スープ①たけのこはゆでる。わかめはもどす。②1人169mlの湯を煮上げ、キャベツ、たけのこの順に加えて煮る。③煮上がれば、塩、こしょう、うす口しょうゆ、中華スープの素で味つけし、最後にわかめ、にらを加えて煮る。ミニフィッシュ①ミニフィッシュは1人1袋ずつである。 エネルギー 758kcal たんぱく質 30.7g 脂質 19.8g	③赤牛挽肉26 赤豚挽肉13 赤あつあげ(冷)46 緑たまねぎ39 緑なす26 緑にんじん13 緑しょうが0.7 緑にんにく0.7 黄ごま油0.7 トウバンジャン0.1 塩0.3 こい口しょうゆ3.9 赤赤みそ5.2	黄でんぶん1.3 (水)(33.4) 緑キャベツ26 緑たけのこ(缶)13 緑にら7 赤乾燥わかめ0.7 塩0.3 こしょう0.01 うす口しょうゆ2.3 中華スープの素1 (水)(169) 赤ミニフィッシュ5(1袋)	たんざく 細切り 1cm幅
30日(水)	②焼きハンバーグ、豆乳コーンスープ、ボイルキャベツ 焼きハンバーグ①ハンバーグは網なしホテルパン（1枚に25コ程度）にならべ、蒸し焼きモード、290℃で立ち上げ、調理温度220℃、15分間、焼き物機で焼く。②ケチャップは1人1袋ずつ添える。豆乳コーンスープ①1人139mlの湯、チキンスープを煮上げ、にんじん、じゃがいもの順に加えて煮る。②煮上がれば、スイートコーンを加えて煮、塩、こしょう、うす口しょうゆで味つけし、最後に豆乳、パセリを加えて煮る。ボイルキャベツ①キャベツは塩ゆでする。 エネルギー 744kcal たんぱく質 30.6g 脂質 21.7g	②赤ハンバーグ70(1コ) ケチャップ8(1袋) 黄じゃがいも26 緑スイートコーン(クリーム塩)39 緑にんじん13 緑パセリ0.7 塩0.9	こしょう0.03 うす口しょうゆ1.3 チキンスープ17 赤豆乳13 (水)(139) 緑キャベツ46 *塩0.5	たんざく
31日(木)	④※チキンカレーライス[米粉]、きゅうりのピクルス、みかんゼリー チキンカレーライス[米粉]①サラダ油を熱し、にんにくを香りよくいため、鶏肉をいためる。更にたまねぎ、にんじんの順にいため、じゃがいも、1人123mlの湯、チキンスープを加えて煮る。②じゃがいもが半ば柔らかくなれば、塩、ローレル、カレールウの素、りんごピューレで味つけて煮こみ、最後にグリーンピースを加えて煮る。③配食時にご飯を盛りつけた上に②のカレーをかける。きゅうりのピクルス①きゅうりは塩ゆでするか、または、穴あきホテルパン（1枚に45人分程度）に入れ、蒸しモード、10分間、焼き物機で蒸す。②砂糖、塩、ワインビネガーを合わせて煮、熱いうちにきゅうりを加えてつけ、十分味を含ませる。みかんゼリー①みかんゼリーは1人1コずつである。 エネルギー 773kcal たんぱく質 26.6g 脂質 13.8g	④赤鶏肉(小)46 黄じゃがいも52 緑たまねぎ65 緑にんじん13 緑グリーンピース(冷)7 緑にんにく0.7 黄サラダ油(綿実)0.7 塩0.4 ローレル0.01 カレールウの素(米粉)16	緑りんごピューレ3.9 チキンスープ7 (水)(123) 緑きゅうり39 黄砂糖1 塩0.2 ワインビネガー1 緑みかんゼリー40(1コ) *塩0.5	輪切り

大阪市の学校給食における食物アレルギー対応

学校給食における食物アレルギー対応については、最終調理段階で、アレルゲンとなる食品を加える前に取り分けて提供する除去食、パン・米飯・飲用牛乳・副食の停止、弁当持参等があります。学校調理方式に移行した中学校においても、小学校と同様の対応を行っています。

また、より充実した食物アレルギー対応を進める取り組みのひとつとして、8月、9月、10月を「食物アレルギー対応サポート月間」としています。

8月分では、4番のチキンカレーライスに、小麦粉の代わりに米粉を使用したカレールウの素を使うことで、小麦アレルギーの児童・生徒も食べられるように工夫しています。9月分のビーフカレーライス、ドライカレーにも米粉を使用したカレールウの素を使用します。10月分では、上新粉を使ったクリームシチュー、卵を使用しないマヨネーズ風味のノンエッグドレッシングを使用した献立も登場する予定です。

