

# 平成29年4月 加工食品等アレルギー一覧表

日	献立名・食品名	卵	えび	たこ	いか	青魚	鮭	乳・乳製品	小麦	大豆	ごま	備考
11火	ミルメークココア									●		
	錦糸卵	●							●	●		
	しゅうまい								●			小麦4.7%
	焼豚								●	●		
12水	マヨネーズ									●		
	麩								●			
13木	香り胡麻ドレッシング(小袋)								●	●	●	
	うどん								●			
	刻み油揚げ									●		
14金	ハンバーガー用パン							●	●			
	ハンバーグ								●	●		
	マヨネーズ									●		
	スライスチーズ							●				
17月	きな粉									●		
18火	刻み油揚げ									●		
	炊き込みご飯たれ					●			●	●		小麦・大豆32.6%、青魚8.6%
	だし巻き玉子	●							●	●		本品製造工場では乳・牛肉・豚肉を含む製品を生産しています
	豆腐									●		
19水	Wドック							●	●	●		
	スパゲティ								●			
	ポークウインナー									●		
	ツナ水煮					●						
	マヨネーズ									●		
	ヨーグルト							●				
20木	香り胡麻ドレッシング								●	●	●	
24月	蒸しささみ											※本工場では乳・卵・小麦を使用した製品を製造しています
	杏仁豆腐							●				
25火	パン粉								●			
	福神漬								●	●		調味料の一部に大豆・小麦が含まれます
	キャンディチーズ							●				
	カレールウ								●	●		
27木	麩								●			
28金	コッペパン							●	●			
	パン粉								●			
	ポテトコロッケ							●	●	●		
	ヨーグルトゼリー							●		●		

## 中学校給食献立の種類

献立名	アレルギー等の除去内容
全献立共通 (基本献立)	*全ての献立で使用しない食品(A~D 献立でも使用しません) ○和そば ○落花生(ピーナッツ) ○くるみ ○キーウイフルーツ ○かに ○貝類(但し、オイスターソースは使用します) ○生のもの(但し、果物、プチトマトは使用します)
A 献立	○卵(鶏卵、うずら卵、魚卵)を除去(代替)したメニュー
B 献立	○えび ○たこ ○いか ○青魚 ○鮭 すべてを除去(代替)したメニュー
C 献立	○牛乳 ○乳製品 を除去(代替)したメニュー
D 献立	A・B・C 献立のアレルゲンとその他(小麦、大豆、ナッツ類、ごま等)のアレルゲンを除去(代替)したメニュー ※調味料に含まれる微量のアレルゲンは除去しません。

※基本献立では、揚げ物調理で数回同じ油を使用することがあります。 ※A~D は食物アレルギー対応献立

## 食物アレルギー対応献立を選択する場合の留意点

- ① 配食の安全確保を最優先とするため、食物アレルギー対応献立(A~D 献立)を選択する場合、医師の証明(学校生活管理指導表(アレルギー用)の提出)と、学校での保護者面談が必要です。  
なお、医師の証明にかかる費用は保護者の方のご負担となります。
- ② 献立選択を変更(例、A献立から基本献立への変更)する場合は「①」と同様の手続きが必要です。
- ③ 献立選択を変更したい場合、変更したい月の前月10日前までに「①」の手続きを行ってください。

## 4月の食育

いよいよ新学期の給食が始まります。  
一年の中でも緊張の多いこの時期に、心と体を強くする食生活について考えてみましょう。  
新しい環境に慣れるまでは、ストレスがたまりやすく体調を崩しやすくなります。  
規則正しい生活を送ることが大切です。



## 中学校給食 摂取基準

成分名	エネルギー	たんぱく質	脂質	カルシウム	マグネシウム	鉄	亜鉛	レチノール	ビタミンB1	ビタミンB2	ビタミンC	食物繊維	食塩相当量
単位	kcal	g	g	mg	mg	mg	mg	μg	mg	mg	mg	g	g
基準値	820	30	23~27	450	140	4.0	3.0	300	0.50	0.60	35	6.5	3.0未満
阪南中学校	837	33.9	26.1	367	110	3.0	3.6	275	0.66	0.61	38	5.9	3.4