

# 平成29年5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
1月	豆腐									●		
2火	おさかなオムレツ	●										
	柏もち									●		
8月	刻み油揚									●		
	豆腐									●		
9火	刻み油揚									●		
10水	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
	マヨネーズ									●		
11木	竹輪	●							●	●		
12金	黒糖パン							●	●			
	マヨネーズ									●		
	カニカマ	●							●	●		
15月	ハンバーグ								●	●		
	マカロニ								●			
	マヨネーズ									●		
	白玉									●		
	カレールウ								●	●		
16火	ポテトコロッケ							●	●	●		
	スパゲティ								●			
	ツナ水煮					●						
17水	ソフトふりかけひじき(小袋)								●	●	●	本製品で使用するひじきは、えび・かにの生息域で採取しています 調味料の一部に小麦・大豆が含まれます
	麩								●			
18木	刻み油揚									●		
19金	コッペパン							●	●			
	エビカツ		●						●	●		
	タルタルソース(小袋)	●								●		
	スパゲティ								●			
22月	刻み油揚									●		
	炊き込みご飯たれ					●			●	●		小麦・大豆32.6%、青魚8.6%
	麩								●			
23火	Wドック							●	●	●		
	パン粉								●			
	マヨネーズ									●		
	クリームポタージュ							●	●	●		
	クリーム							●		●		
24水	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
	うどん								●			
	油揚げ									●		
25木	白玉									●		
	きな粉									●		
	刻み油揚									●		
26金	ドレッシング香味中華(小袋)								●	●		調味料の一部に小麦・大豆が含まれます
	杏仁豆腐							●				
	豆腐									●		
29月	わらび餅(きなこ)									●		
30火	ギョーザ								●	●		※同一工場内で卵・乳・小麦・えび・かに・大豆・鶏肉・豚肉・セラチン・ごまを原料とする商品の製造をしています
31水	香り胡麻ドレッシング(小袋)								●	●	●	調味料の一部に小麦・大豆が含まれます
	刻み油揚									●		

## 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)する場合も「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。

5月の食育

新緑が目まぶしく、吹く風が心地よい季節になりました。  
新しい環境にもそろそろ慣れた頃ですが、心身の疲れを翌日に持ち越さないように、「バランスのとれた食事」と「十分な睡眠」で体の調子を整えましょう。

## 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	33.2	26.6	359	114	3.3	4.1	264	0.72	0.63	37	5.7	3.1