

平成29年9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
4月	マヨネーズ									●		
5火	ポテトコロッケ							●	●	●		
	香り胡麻ドレッシング								●	●	●	
	カレールー								●	●		
6水	イカリングフライ	●			●				●	●		※乳・えび・かにを含む製品と同じ設備で製造しています
	焼豚									●		
7木	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
	高野豆腐									●		
	そうめん								●			
	刻み油揚									●		
	めんつゆストレート(小袋)								●	●		調味料の一部に小麦・大豆が含まれます
8金	コッペパン							●	●			
	スパゲティ								●			
	チキンナゲット								●	●		大豆 3.84%、パン粉 1.53%
11月	豆腐								●			
12火	キムチのたれ					●		●		●		
	錦糸卵	●							●	●		
13水	Wドック							●	●	●		
	マヨネーズ									●		
	バター							●				
14木	すこやかふりかけのり(小袋)											※海苔はエビ・カニの生息域で採取しています・ 本商品の製造ラインでは、鮭を含む商品を生産しています
	刻み油揚									●		
15金	刻み油揚									●		
	ハンバーグ								●	●		
	炊き込みご飯たれ					●			●	●		小麦・大豆 32.6%、青魚 8.6%
	マヨネーズ									●		
19火	しゅうまい								●			小麦 4.7%
	わらび餅(きなこ)									●		
20水	竹輪								●	●		
	うどん								●			
21木	スパゲティ								●			
	麩								●			
22金	ハンバーガー用パン							●	●			
	ツナ水煮					●						
	マヨネーズ									●		
	カニカマ	●							●	●		
25月	マヨネーズ									●		
	プチシュー	●						●	●	●		
26火	パン粉								●			
	タルタルソース(小袋)	●								●		
27水	刻み油揚								●			
28木	コロッケ	●						●	●	●		
29金	香り胡麻ドレッシング								●	●	●	
	たこ焼き	●		●					●	●		本品製造工場ではえび、乳、いか、牛肉、ごま、鶏肉、豚肉、やまいもを含む製品を生産しています
	豆腐									●		

中学校給食献立の種類

献立名	アレルゲン等の除去内容
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日までに「①」の手続きを行ってください。

9月の食育

「朝ごはんをしっかり食べましょう」

夏休みが終わり、2学期がスタートしました。暦の上ではもう秋です。夏の疲れも出てくる頃ですので、夜は早めに寝るように心がけましょう。又、バランスの良い朝ごはんをしっかり食べて、元の生活リズムを取り戻しましょう。



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	831	33.5	25.2	347	106	2.9	3.9	247	0.75	0.61	42	5.2	3.3