

平成29年10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
3 火	マヨネーズ 豆腐									●		
4 水	香り胡麻ドレッシング 白玉 きな粉								●	●	●	
6 金	コッペパン パン粉 ソーダウインナー マヨネーズ							●	●	●		
10 火	ツナ水煮 和風ドレッシング(小袋) たこ焼き 刻み油揚					●			●	●		調味料の一部に小麦・大豆が含まれます 本品製造工場ではえび、乳、いか、牛肉、こま、鶏肉、豚肉、やまいもを含む製品を生産しています
11 水	パン粉 錦糸卵 香り胡麻ドレッシング キャンディチーズ	●							●	●	●	
12 木	刻み油揚 ツナ水煮					●				●		
13 金	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
16 月	メンチカツ カレールウ								●	●		小麦 24.9%、大豆 0.6%
17 火	中華めん 高野豆腐 麩								●	●		
18 水	刻み油揚 炊き込みご飯たれ 竹輪 豆腐					●			●	●		小麦・大豆 32.6%、青魚 8.6%
19 木	Wドック ハンバーグ ツナ水煮 マヨネーズ コーンクリームスープ					●		●	●	●		
20 金	カニカマ	●							●	●		
23 月	かつお粉 刻み油揚 豆腐					●				●		
24 火	すこやかふりかけおかか(小袋) 錦糸卵					●			●	●		※海苔はエビ・カニの生息域で採取しています
25 水	コロケ うどん 刻み油揚	●						●	●	●		
26 木	チョップドハム パン粉 豆腐							●	●	●		
27 金	黒糖パン スハゲティ チキンナゲット							●	●	●		大豆 3.84%、パン粉 1.53%
30 月	杏仁豆腐							●				
31 火	バター マヨネーズ							●		●		

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。

10月の食育

暑さがやわらぎ、秋も深まってきました。過ごしやすい季節となってきましたね。「〇〇の秋」といえば、何が思い浮かぶでしょうか?
「勉強の秋」「スポーツの秋」「芸術の秋」…いろいろな秋を楽しんで下さいね。元気よく学校生活を送れる様に、朝ごはんをしっかり食べましょう。



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	835	33.6	26.5	373	118	3.7	3.8	268	0.71	0.61	40	6.0	3.3