

平成29年11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 水	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
2 木	麩								●			
6 月	はんぺんフライ	●							●			
	刻み油揚									●		
7 火	豆腐									●		
	福神漬								●	●		調味料の一部に大豆・小麦が含まれます
	ツナ水煮					●						
8 水	カレーウ								●	●		
	ミートボール								●	●		小麦・大豆 8.3%
9 木	ハンバーグ								●	●		
	豆腐									●		
	刻み油揚									●		
10 金	コッペパン							●	●			
	エビカツ		●						●	●		
	中華めん								●			
13 月	マヨネーズ									●		
	麩								●			
14 火	Wドック							●	●	●		
	ツナ水煮					●						
	マヨネーズ									●		
15 水	だし巻き玉子	●						●	●			
16 木	パン粉								●			
	キャンディチーズ							●				
17 金	とんかつ	●							●	●		
	豆腐									●		
	麩								●			
20 月	チョップドハム							●	●	●		
21 火	刻み油揚									●		
	白和えの素								●	●	●	
22 水	竹輪								●	●		
	うどん								●	●		
	油揚げ									●		
24 金	うずまきパン							●	●	●		
	スパゲティ								●	●		
	チーズオムレツ	●						●	●	●		
	マヨネーズ									●		
	カニカマ	●							●	●		
27 月	やさしいふりかけしそこんぶ(小袋)											※海苔はエビ・カニの生息域で採取しています
	刻み油揚									●		
	わらび餅(きなこ)									●		
	豆腐									●		
28 火	キムチのたれ					●		●	●	●		
	たっぷり野菜の春巻							●	●	●		
	杏仁豆腐							●		●		
29 水	マカロニ								●			
	マヨネーズ									●		
	豆腐									●		
30 木	ギョーザ							●	●		※同一工場内で卵・乳・小麦・えび・かに・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン・ごまを原料とする商品の製造をしています	

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(△～□ 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)
△ 献立	○卵(鶏卵、うずら卵、魚卵)を除去(代替)したメニュー
□ 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
○ 献立	○牛乳 ○乳製品 を除去(代替)したメニュー
◇ 献立	△・□・○ 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。 ※△～◇ 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(△～◇ 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、△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。

11月の食育

少しずつ寒さが増してきました。ストーブやこたつを準備した人も多いのではないのでしょうか。
ところでみなさん、毎日朝ごはんを食べていますか？
寝起きは体温が低いもの朝ごはんを食べることで、体温が上がり活動エネルギーが満たされます。
ぜひ、朝ごはんをしっかりと食べて、寒さにも風邪にも負けず元気に過ごしましょう。



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	839	33.4	26.4	351	106	3.0	3.9	250	0.73	0.61	39	5.4	3.5