

平成30年2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 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
	香り胡麻ドレッシング								●	●	●	
2 金	竹輪								●	●		※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
	すこやかふりかけのり(小袋)											
	マヨネーズ									●		
5 月	ツナ水煮					●						海老・鯖・小麦・大豆を含む製品と同じラインを共有しています
	マヨネーズ									●		
	きな粉									●		
	手巻のり											
	豆腐									●		
6 火	タルタルソース(小袋)	●										
	豆腐									●		
7 水	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
	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
8 木	ツナ水煮					●						
	マヨネーズ									●		
9 金	ハンバーガー用パン							●	●			※この商品は特定原材料のうち「かに」「卵」「乳成分」を含む製品と同じ設備で製造しています
	白身フライ								●	●		
	タルタルソース(小袋)	●								●		
	スライスチーズ							●				
13 火	コロッケ	●						●	●	●		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									●		
	だし巻き玉子	●						●	●	●		
	豆腐									●		
14 水	ササミチーズフライ							●	●	●		
	高野豆腐									●		
	麩								●			
15 木	錦糸卵	●							●	●		小麦4.7%
	しゅうまい								●			
	豆腐									●		
16 金	コッペパン							●	●			
	ハンバーグ								●	●		
	チョコレートジャム							●	●			
19 月	マヨネーズ									●		
20 火	高野豆腐									●		
	うどん								●			
21 水	とんかつ	●						●	●	●		
	中華めん								●			
	豆腐									●		
22 木	わらび餅(抹茶)									●		
23 金	キャベツメンチカツ								●	●		
	キャンディチーズ							●				
	カレールウ								●	●		
27 火	Wドック							●	●	●		
	スパゲティ								●			
	焼豚									●		
28 水	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。

2月の食育

寒さが本格的になってきました。風邪などひいていませんか？しっかり食べて、睡眠もしっかりとって、強い体をつくりましょう。味わって食べていますか？好きな味・苦手な味は人それぞれですが、その基本となるのは「5つの基本味」といわれるものです。その基本味の組み合わせによって、いろいろな味を感じます。食べ物を口に入れたら、どんな味がするか、よく味わってみましょう。舌で感じる味だけでなく、見た目やにおい、かんだときの音、口に入れたときの感覚(温度やかたさなど)も意識してみるといいですね。

5つの基本味とは…

- 1 甘味(あまみ・かんみ)…砂糖 2 塩味(しおあじ・えんみ・しおみ)…塩 3 酸味(さんみ)…レモン・梅干し 4 苦味(にがみ)…ゴーヤ・コーヒー 5 うま味(うまみ)…だし



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	856	33.8	27.9	354	115	2.8	3.7	263	0.72	0.62	42	5.5	3.4