

平成30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 火	キャベツメンチカツ								●	●		
	香り胡麻ドレッシング								●	●	●	
	錦糸卵	●							●	●		
	和風ドレッシング(小袋)								●	●		調味料の一部に小麦・大豆が含まれます
	麩								●			
2 水	炊き込みわかめ											本製品で使用しているわかめは、えび、かにの生息域で採取しています
	柏もち									●		
	刻み油揚げ									●		
7 月	マヨネーズ									●		
8 火	パン粉								●			
9 水	野菜かき揚げ								●	●		※エビを含む製品と同じ設備で製造しています
	高野豆腐									●		
	麩								●			
10 木	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
	錦糸卵	●							●	●		
11 金	うずまきパン							●	●	●		
	クリームポタージュ							●	●	●		
14 月	マヨネーズ									●		
	ツナ水煮					●				●		
	ドレッシング香味中華								●	●		調味料の一部に小麦・大豆が含まれます
15 火	豆腐									●		
16 水	刻み油揚げ									●		
	麩								●			
17 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
	肉まん								●	●		
18 金	Wドック							●	●	●		
	オムレツ	●								●		
21 月	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
22 火	ハンバーグ								●	●		
	刻み油揚げ									●		
23 水	ツナ水煮					●						
	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									●		
	刻み油揚げ									●		
24 木	アジフライ					●			●	●		
	うどん								●			
	油揚げ									●		
25 金	コッペパン							●	●			
	スバゲティ								●			
	マヨネーズ									●		
	カニカマ	●							●	●		
28 月	豆腐									●		
29 火	パン粉								●			
	刻み油揚げ									●		
	麩								●			
30 水	甜面醤								●	●	●	
	マヨネーズ									●		
31 木	ツナ水煮					●						
	白玉									●		

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

ゴールデンウィークが過ぎると、いよいよ学校生活も本番ですね。
1年生は中学校の給食に慣れてきましたか？
クラスみんなで楽しい給食時間を過ごしてくださいね。
授業やクラスが始まると、とても体力をつかいます。
朝食を抜いたり、菓子パンやおにぎりだけで済ませていませんか？
朝食は1日の活動源なので、しっかり食べるようにしましょう。



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	827	32	26.6	339	99	2.9	3.9	261	0.49	0.60	47	5.0	3.3