

平成30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
1 月	マヨネーズ(小袋)									●		
	豆腐									●		
	刻み油揚げ									●		
2 火	マヨネーズ(小袋)									●		
3 水	麩								●			
4 木	刻み油揚げ									●		
	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
	豆腐									●		
5 金	とんかつ	●						●	●	●		
	スパゲティ								●			
	刻み油揚げ									●		
9 火	ギョーザ							●	●	●		※同一工場内で卵・乳・小麦・えび・かに・大豆・鶏肉・豚肉・セラチン・ごまを原料とする商品の製造をしています
	マカロニ							●	●	●		
	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
	キャンディチーズ							●				
10 水	麩								●			
	パン粉								●			
	杏仁豆腐							●				
11 木	福神漬								●	●		調味料の一部に大豆・小麦が含まれます
	カレールウ								●	●		
	ツナ水煮					●						
12 金	コッペパン							●	●	●		
	白身魚フライ							●	●	●		
	マヨネーズ(小袋)									●		
	クリームポタージュ							●	●	●		
15 月	オムレツ	●								●		
	カニカマ	●								●		
17 水	香り胡麻ドレッシング								●	●	●	
	麩								●			
18 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
	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
19 金	Wドック							●	●	●		
	牛肉コロッケ	●						●	●	●		
22 月	竹輪								●	●		
23 火	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
	刻み油揚げ									●		
24 水	エビフライ		●						●	●		
	ハンバーグ							●	●	●		
	味付のり(小袋)									●		※エビ・サバ・小麦を含む製品と同じラインを共有しています・調味料の一部に大豆が含まれます
	豆腐									●		
25 木	中華めん							●	●	●		
	ミルクココア									●		
26 金	うずまきパン							●	●	●		
	キャベツメンチカツ								●	●		
	香り胡麻ドレッシング								●	●	●	
29 月	スパゲティ								●			
	マカロニ								●			
	マヨネーズ(小袋)									●		
	のり佃煮(小袋)								●	●		調味料の一部に小麦・大豆が含まれます
	豆腐									●		
30 火	エビカツ		●						●	●		
	うどん								●			
	油揚げ									●		
31 水	しゅうまい							●			小麦4.7%	

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(△～□ 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。

10月の食育

秋晴れの心地よい季節になりました。「芸術の秋」「スポーツの秋」「読書の秋」といわれるように秋は、色んなことに取り組むことができる時期でもあります。そして、「味覚の秋」といわれるように、旬のさつまいも、くり、きのこ類などの食べ物がたくさんあります。実りの秋に感謝して、おいしい秋の味覚を楽しみましょう。



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	830	30	18～27	450	120	4.0	3.0	300	0.50	0.60	30	6.5以上	2.5未満
阪南中学校	857	32.6	28.5	323	100	2.9	3.9	267	0.46	0.60	45	5.0	3.2