

平成30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 木	イカリングフライ	●			●				●	●		※乳・えび・かにを含む製品と同じ設備で製造しています
	刻み油揚げ									●		
2 金	刻み油揚げ									●		
	マヨネーズ									●		
5 月	とんかつ	●						●	●	●		本品製造工場では、えび・かにを含む製品を製造しております
	麩								●	●		
6 火	カニカマ	●							●	●		
	麩								●	●		
7 水	豆腐									●		
	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					●						
9 金	黒糖パン							●	●			
	スバゲティ								●	●		
	チキンナゲット								●	●		大豆 3.84%、パン粉 1.53%
	キャンディチーズ							●				
	カニカマ	●							●	●		
12 月	牛肉コロッケ	●						●	●	●		
	ツナ水煮					●						
	マヨネーズ									●		
	豆腐									●		
13 火	高野豆腐									●		
14 水	ツナ水煮					●						
	しゅうまい								●			小麦 4.7%
15 木	刻み油揚げ									●		
	豆腐									●		
	麩								●	●		
16 金	Wドックパン							●	●	●		
	ハンバーグ								●	●		
	杏仁豆腐							●				
	クリームポタージュ							●	●	●		
19 月	タルタルソース(小袋)	●								●		
	オムレツ	●								●		
20 火	エビカツ		●						●	●		
	うどん								●			
21 水	ミルクココア									●		
	マヨネーズ									●		
	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
	刻み油揚げ									●		
22 木	コロッケ							●	●	●		
	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
	麩								●	●		
26 月	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
	白玉									●		
	きな粉									●		
27 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・ゼラチン・ごまを原料とする商品の製造をしています
	うずら卵	●										
28 水	アジフライ					●			●	●		
	カレールー								●	●		
29 木	錦糸卵	●							●	●		
30 金	コッペパン							●	●	●		
	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。

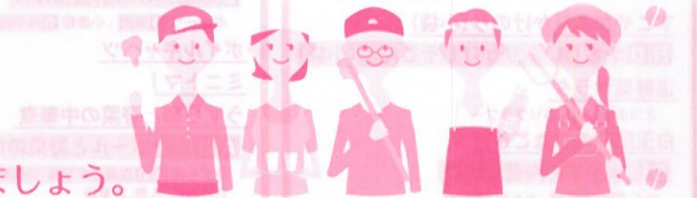
※基本献立では、揚げ物調理で数回同じ油を使用することがあります。 ※A~D は食物アレルギー対応献立

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。

11月の食育

11月になりだんだんと寒くなってきました。毎日を元気に過ごすために、食事や運動の仕方に気をつけて、規則正しい生活をしましょう。
また、11月23日は「勤労感謝の日」です。
食べ物や食べ物に関わる人たちに感謝の気持ちをもって食事をいただきましょう。



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	840	32.5	26.9	352	103	3.2	3.8	296	0.45	0.60	49	5.4	3.3