

平成30年12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
3月	オムレツ	●								●		
4火	コロッケ	●						●	●	●		
5水	すこやかふりかけおかか(小袋)	(木)				●				(火)		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。
6木	しゅうまい			●				●	●			小麦 4.7%
	プリン	●						●		●		
7金	麩							●	●			
10月	うどん							●	●			
11火	キャベツメンチカツ							●	●	●		
	豆腐									●		
	刻み油揚									●		
12水	ミルクココア							●		●		
	マカロニ							●	●			
	マヨネーズ									●		
	刻み油揚									●		
13木	中華めん							●	●			
	豆腐									●		
14金	うずまきパン							●	●			
	ハンバーグ	(木)						●	●	●		
	クリームポタージュ							●	●	●		
	サンタさんのケーキ	●						●	●	●		
17月	竹輪							●	●			
	刻み油揚									●		
	かつお粉					●						
	豆腐									●		
18火	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
19水	甜面醬							●	●	●	●	
	香味中華ドレッシング							●	●	●		調味料の一部に小麦・大豆が含まれます
	杏仁豆腐							●				
20木	高野豆腐									●		

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。

12月の食育

12月に入り、2学期も残りわずかとなりました。
冬休みはクリスマスと年越しとお正月など行事がたくさんあります。
普段と違う生活で体調をくずさないように、充実した冬休みを過ごして下さいね。
そして、3学期も元気に登校しましょう。



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	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	847	33.8	26.7	370	111	3.6	4.1	293	0.45	0.62	47	6.0	3.5