

# 平成31年1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
9 水	わかめご飯の素											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
	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
	黒豆								●	●		
	白玉									●		
10 木	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
	刻み油揚げ									●		
	豆腐									●		
11 金	杏仁豆腐						●					
15 火	ミルクココア									●		
16 水	錦糸卵	●							●	●		
17 木	香り胡麻ドレッシング								●	●	●	
	カニカマ	●							●	●		
	麩								●			
18 金	コッペパン							●	●			
	スバゲティ								●			
	ポークウインナー									●		
	チョコレートジャム							●	●			
21 月	豆腐ハンバーグ								●	●		大豆25.15%、小麦14.67%
	マヨネーズ									●		
	キャンディチーズ							●				
	コーンクリームスープ							●	●			
22 火	エビカツ		●						●	●		
	福神漬								●	●		調味料の一部に大豆・小麦が含まれます
	カレールー								●	●		
23 水	マヨネーズ									●		
	白玉									●		
	きな粉									●		
28 月	ツナ水煮					●						
	マヨネーズ									●		
	刻み油揚げ									●		
	麩								●			
29 火	味付のり									●		※えび・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
	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
	錦糸卵	●							●	●		
	かつお粉					●						
	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
30 水	キャベツメンチカツ								●	●		
	白玉									●		
	うどん								●			

## 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。

1月の食育

## 《全国学校給食週間》

明治22年、山形県の小学校で家が貧しくてお弁当を持ってこられない子どもたちへ昼食を出したのが、学校給食の始まりとされています。その後、学校給食の取り組みは全国へと広がりましたが、戦争によって中止せざるを得なくなりました。戦後、アメリカの支援団体から脱脂粉乳や小麦粉、缶詰などを使った給食で再開されました。昭和21年12月24日、東京、神奈川、千葉の三都県の学校で試験的に学校給食を再開することになり、給食用物資の贈呈式が行われたことから、この日を記念日としましたが、冬休みと重なるため、1か月後の1月24日~30日が「全国学校給食週間」となりました。

## 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	859	33.3	26	331	102	3.0	3.8	299	0.48	0.61	49	5.5	3.2