

# 平成31年3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 [金]	ちらしずしの素								●	●		調味料の一部に小麦・大豆が含まれます
	刻み海苔											※海苔はえび・かにの生息域で採取しています
	麩								●			
4 [月]	エビカツ		●						●	●		
	キャンディチーズ							●				
	カレールウ								●	●		
5 [火]	竹輪								●	●		
	和風ドレッシング								●	●		調味料の一部に小麦・大豆が含まれます
6 [水]	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
	刻み油揚									●		
7 [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
	錦糸卵	●							●	●		
8 [金]	ハンバーガーパン							●	●			
	かぼちゃコロッケ							●	●	●		
	パン粉								●			
	ミルクココア									●		
11 [月]	高野豆腐									●		
	豆腐									●		
12 [火]	中華めん							●				
14 [木]	味付のり									●		※えび・さば・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									●		
	刻み油揚									●		
15 [金]	Wドックパン							●	●	●		
	ハンバーグ								●	●		
	マヨネーズ									●		
18 [月]	和風ドレッシング								●	●		調味料の一部に小麦・大豆が含まれます
19 [火]	中華めん							●				
20 [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

## 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、ブ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。

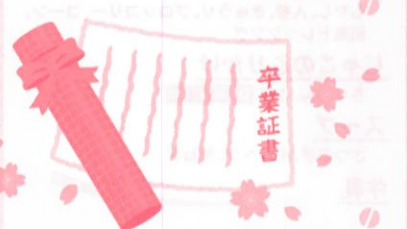
※基本献立では、揚げ物調理で数回同じ油を使用することがあります。 ※A~D は食物アレルギー対応献立

## 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。

3月の食育

厳しい寒さもゆるみはじめ、日に日に春の訪れを感じられる季節となりました。いよいよ今年度最後の月となり、今のクラスで給食を食べる日も残りわずかです。友だちや先生と一緒に、思い出に残る楽しい給食時間を過ごしてください。



## 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	845	32.9	26.9	354	110	3.0	3.8	303	0.52	0.60	44	5.7	3.4