

平成29年6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	ツナ水煮					●						
	香り胡麻ドレッシング(小袋)								●	●	●	調味料の一部に小麦・大豆が含まれます
2 金	ハンバーガー用パン							●	●			
	ハンバーグ								●	●		
	マヨネーズ									●		
	キャンディチーズ							●				
5 月	刻み油揚げ									●		
6 火	ドレッシング香味中華								●	●		調味料の一部に小麦・大豆が含まれます
	しゅうまい								●			小麦4.7%
7 水	牛肉コロッケ	●						●	●	●		
	刻み油揚げ									●		
	わらび餅(抹茶)									●		
	カレールウ								●	●		
8 木	かつお粉					●						
	中華めん								●			小麦34.6%
9 金	キムチのたれ					●		●		●		
	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
12 月	炊き込みご飯たれ					●			●	●		小麦・大豆32.6%、青魚8.6%
	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
	刻み油揚げ									●		
	麩								●			
13 火	Wドック							●	●	●		
	スパゲティ								●			
	マヨネーズ									●		
	コーンコロッケ							●	●	●		
	焼豚								●	●		
14 水	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
	マヨネーズ									●		
	豆腐									●		
	刻み油揚げ									●		
15 木	うどん								●			
	刻み油揚げ									●		
19 月	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
20 火	かつお粉					●						
	豆腐									●		
21 水	パン粉								●			
22 木	高野豆腐									●		
23 金	コッペパン							●	●			
	ツナ水煮					●						
	マヨネーズ									●		
	焼豚								●	●		
26 月	チリソース								●	●		
	春巻(キーマカレー)								●	●		
	春巻(米粉入り)								●	●		
27 火	竹輪	●							●	●		
28 水	香り胡麻ドレッシング(小袋)								●	●	●	調味料の一部に小麦・大豆が含まれます
	マカロニ								●			
	マヨネーズ									●		
29 木	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
	麩								●			
30 金	マヨネーズ									●		
	刻み油揚げ									●		
	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方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献立選択を変更したい場合、変更したい月の前月10日までに「①」の手続きを行ってください。

6月の食育

6月になると暑さが増し夏バテ気味にもなります。
しっかり食べて夏の暑さに負けない体を作り、
夏バテをしない様に心がけましょう。



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	820	30	23～27	450	140	4.0	3.0	300	0.50	0.60	35	6.5	3.0未満
阪南中学校	826	32.5	25.8	348	104	2.8	3.7	257	0.74	0.60	39	5.1	3.1