

平成30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
10水	刻み油揚げ									●		
	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									●		
11木	ハンバーグ								●	●		
	香り胡麻ドレッシング								●	●	●	
	豆腐									●		
12金	ツナ水煮					●						
15月	竹輪								●	●		
	刻み油揚げ									●		
	キャンディチーズ							●				
	豆腐									●		
16火	かぼちゃコロッケ							●	●	●		
	味付のり									●		
	マヨネーズ									●		※エビ・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
17水	杏仁豆腐							●				
18木	パン粉								●			
	マヨネーズ									●		
	豆腐									●		
19金	ハイジの白パン							●	●			
	うずら卵水煮	●										
	クリームポタージュ							●	●	●		
22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
	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									●		
23火	ツナ水煮					●						
	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
24水	うどん								●			
	刻み油揚げ									●		
25木	刻み油揚げ									●		
	白玉									●		
	きな粉									●		
26金	コッペパン							●	●			
	スパゲティ								●			
	オムレツ	●							●	●		
	クリームポタージュ							●	●	●		
29月	焼豚									●		
30火	Wドック							●	●	●		
	バター							●				
	クリーム							●		●		
	焼豚									●		
31水	白身フライ								●	●		
	香り胡麻ドレッシング								●	●	●	
	カレールウ								●	●		

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。

1月の
食育

寒さや乾燥、雪など、作物にとっても過ごしにくい冬は、土の中で育つ根菜類と、霜にあたることで甘みや栄養が増す、ほうれん草、小松菜などの青菜が旬を迎えます。冬にとれる野菜には、体を温める効果があったり、風邪の予防に役立つ栄養素がたくさん！鍋料理やスープにして、体の中から温まりたいですね。冬においしい野菜…白菜・人参・ごぼう・ねぎ・大根・かぶ・せり・春菊・小松菜・スロッコリー・カリフラワー・ほうれん草

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	856	34.7	27.9	368	105	3.1	3.8	102	0.72	0.62	48	5.5	3.2