

# 平成30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 金	野菜コロッケ							●	●	●		
4 月	竹輪								●	●		
	豆腐									●		
5 火	ミルクココア									●		
	イカリングフライ	●			●				●	●		※乳・えび・かにかを含む製品と同じ設備で製造しています
	杏仁豆腐							●				
6 水	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
7 木	香り胡麻ドレッシング								●	●	●	
	豆腐									●		
	刻み油揚げ									●		
8 金	黒糖パン							●	●			
	スパゲッティ								●			
	ソーミン									●		
	マヨネーズ									●		
12 火	マヨネーズ									●		
13 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
	豆腐									●		
	刻み油揚げ									●		
14 木	マヨネーズ									●		
15 金	コッパン							●	●			
	ハンバーグ							●	●			
	ツナ水煮					●				●		
	マヨネーズ									●		
	チョコジャム							●	●			
18 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
	しゅうまい								●			小麦 4.7%
19 火	マカロニ								●			
	マヨネーズ									●		
	豆腐									●		
20 水	エビカツ		●						●	●		
	ねり胡麻									●	●	
	マヨネーズ									●		
	白玉									●		
	カレールウ								●	●		
21 木	刻み油揚げ									●		
22 金	Wドック							●	●	●		
	牛肉コロッケ	●						●	●	●		
	わらび餅(きなこ)									●		
	コーンクリームスープ							●	●			
25 月	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
26 火	刻み油揚げ									●		
	ツナ水煮					●						
	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
	麩								●			
27 水	タルタルソース(小袋)	●								●		
	オムレツ	●								●		
	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
28 木	パン粉								●	●		
	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
	うどん								●			
29 金	中華めん								●			
	うずら卵	●										

## 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 ○かにか ○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。

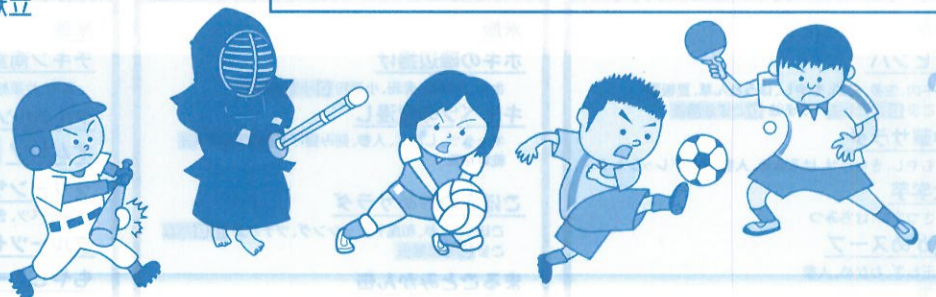
※基本献立では、揚げ物調理で数回同じ油を使用することがあります。 ※A~D は食物アレルギー対応献立

## 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日前までに「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。給食を残さずしっかり食べて、元気な体を作り、夏バテをしないように心がけていきましょう。



## 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	843	32.7	27.8	321	99	2.9	3.8	275	0.38	0.58	44	4.9	3