

平成30年7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
2月	刻み油揚げ									●		
	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
3火	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
	やさしいふりかけいろいろやさい(小袋)					●						
4水	マヨネーズ									●		
	カレールウ								●	●		
5木	とんかつ	●						●	●	●		
	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
	わらび餅(抹茶)									●		
6金	コッペパン							●	●			
	ハンバーグ								●	●		
	ツナ水煮					●						
9月	マヨネーズ									●		
	麩								●			
10火	そうめん								●			
	カニカマ	●							●	●		
	錦糸卵	●							●	●		
	めんつゆストレート(小袋)								●	●		調味料の一部に小麦・大豆が含まれます
11水	ツナ水煮					●						
	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
	豆腐									●		
12木	かぼちゃコロッケ							●	●	●		
	うどん								●			
13金	うずまきパン							●	●			
	白身魚フライ								●	●		
	スパゲティ								●			
	クリームポタージュ							●	●	●		
17火	刻み油揚げ									●		
18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
19木	中華めん								●			

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) ※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。

7月の食育

梅雨が明け、日差しもすいふんと強くなってきました。
もうすぐ夏休みが始まりますね。
天気の良い日は外で体を動かしながら、暑さに負けず、元気に過ごせるように、水分補給や食事に気を配りましょう。



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	844	33.1	25.9	338	99	3.0	3.9	266	0.44	0.60	39	5.5	3.4