

平成31年4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
9 火	中華めん								●			
	竹輪								●	●		
	豆腐									●		
	刻み油揚げ									●		
10 水	ツナ水煮					●						
11 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
12 金	コロッケ	●						●	●	●		
	キャンディチーズ							●				
15 月	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
16 火	ツナ水煮					●						
	香り胡麻ドレッシング								●	●	●	
17 水	うどん								●			
	油揚げ									●		
19 金	ハイジの白パン								●			
	ハンバーグ								●	●		
	チョコレートジャム							●	●			
22 月	イカリングフライ	●			●				●	●		※乳・えび・かにを含む製品と同じ設備で製造しています
23 火	カレールウ								●	●		
24 水	ミルメークココア									●		
	マカロニ								●			
	麩								●			
25 木	ミートボール								●	●		小麦・大豆8.3%
	麩								●			
26 金	黒糖入りコッペパン								●			本品製造ラインで卵、乳製品を使用した製品を製造しています。
	スバゲティ								●			
	チキンナゲット								●	●		大豆3.84%、パン粉1.53%
	オムレツ	●								●		
	コーンクリームスープ							●	●			

中学校給食献立の種類

献立名	アレルギー等の除去内容
全献立共通 (基本献立)	※全ての献立で使用しない食品(Ⅰ～Ⅳ 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)
Ⅰ 献立	○卵(鶏卵、うずら卵、魚卵)を除去(代替)したメニュー
Ⅱ 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
Ⅲ 献立	○牛乳 ○乳製品 を除去(代替)したメニュー
Ⅳ 献立	Ⅰ・Ⅱ・Ⅲ 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。 ※Ⅰ～Ⅳ 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(Ⅰ～Ⅳ 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、Ⅰ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。

4月の
食育

ご入学・ご進級おめでとうございます！
新入生を迎えて、新しい1年が始まりました。
今までと環境が変わり、期待ややる気に満ちている中、
知らず知らずのうちにストレスや疲れをためてしまう時期です。
元気に学校生活を送れるように、食事と睡眠をきちんととりましょう。
1年間よろしくお願いします。



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	840	31.8	26.3	353	103	3.4	4.1	289	0.46	0.59	44	6.0	3.3