

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
7 火	柏もち									●		本品の製造工場では、「小麦・乳・卵・大豆・やまいも・オレンジ・ごま」を含む製品を製造しております。
	麩								●			
8 水	マヨネーズ									●		
	白玉									●		
9 木	だし巻き玉子	●							●	●		調味料の一部に小麦・大豆が含まれます
	のり佃煮(小袋)								●	●		
	豆腐									●		
	刻み油揚げ									●		
10 金	エビカツ		●						●	●		
	豆腐									●		
13 月	刻み油揚げ									●		
	麩								●			
14 火	香り胡麻ドレッシング								●	●	●	
	わらび餅(きなこ)									●		
15 水	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
	プリン	●						●		●		
16 木	竹輪								●	●		
	豆腐									●		
	刻み油揚げ									●		
17 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
	中華めん								●			
	ポークウインナー									●		
	マヨネーズ									●		
20 月	ミルメークココア									●		
	刻み油揚げ									●		
21 火	パン粉								●			
	豆腐									●		
22 水	錦糸卵	●							●	●		
23 木	オムレツ	●								●		
	麩								●			
	刻み油揚げ									●		
24 金	コッペパン								●			
27 月	キャベツメンチカツ								●	●		
	カレールウ								●	●		
28 火	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
29 水	とんかつ	●						●	●	●		
30 木	しゅうまい								●			本品製造工場では、えび、かにを含む製品を製造しております 小麦 4.7%
	うどん								●			
	うずまきパン								●			
31 金	ハンバーグ								●	●		
	スパゲティ								●			
	マヨネーズ									●		
	クリームポタージュ							●	●	●		

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。

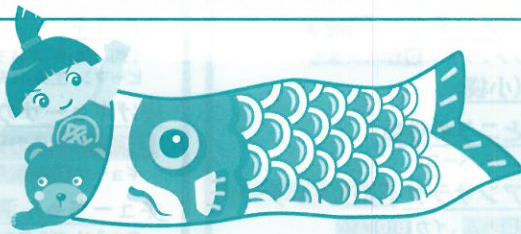
※基本献立では、揚げ物調理で数回同じ油を使用することがあります。 ※【A】～【D】 は食物アレルギー対応献立

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。

5月の食育

5月5日は端午の節句で現代のこどもの日にあたります。この日にこどもの成長を祈り、柏餅をいただきます。柏餅の柏は昔から神聖な木とされており、新芽が出ないと古い葉が落ちないので「子供が生まれるまでは親が死なない」、すなわち「跡継ぎが途絶えない」「子孫繁栄」に結びつき、端午の節句の縁起の良い食べ物となりました。給食では、5月7日に柏餅がつきます。



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	844	33.1	27	328	98	2.9	3.8	261	0.47	0.59	44	5.2	3.2