

平成31年2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	ツナ水煮					●						
	きな粉									●		
	巻きのり											えび・さば・小麦・大豆を含む製品と同じラインを共有しています
4 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
	麩								●			
5 火	コーンクリームスープ							●	●			
6 水	刻み油揚げ									●		
	コロッケ							●	●	●		
	のり佃煮(小袋)								●	●		調味料の一部に小麦・大豆が含まれます
	豆腐									●		
7 木	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
	キャンディチーズ							●				
	カレールウ								●	●		
8 金	黒糖パン							●	●			
	スパゲティ								●			
12 火	マヨネーズ									●		
13 水	刻み油揚げ									●		
	竹輪								●	●		
	麩								●			
14 木	ハンバーグ								●	●		
	マヨネーズ									●		
	豆腐									●		
	スライスチーズ							●				
15 金	コッペパン							●	●			
	マカロニ								●			
	マヨネーズ									●		
18 月	刻み油揚げ									●		
19 火	中華めん								●			
	チキンナゲット								●	●		大豆3.84%、パン粉1.53%
	杏仁豆腐							●				
20 水	白身魚フライ								●	●		
21 木	メンチカツ								●	●		
	ツナ水煮					●						
	マヨネーズ									●		
22 金	Wドックパン							●	●	●		
	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
25 月	すこやかふりかけのり(小袋)					●						※海苔はえび・かに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
	錦糸卵	●							●	●		
	白玉									●		
	きな粉									●		
	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
26 火	麩								●			
27 水	うどん								●			
	刻み油揚げ									●		
28 木	ササミチーズフライ							●	●	●		
	高野豆腐									●		
	麩								●			

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、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。

2月の食育

2月3日は節分です。

本来、節分は季節の分かれ目を示し「立春・立夏・立秋・立冬」の前日のことでしたが、立春が1年の初めと考えられることから、節分といえば2月3日の春の節分をさすようになりました。春が来る季節の変わり目に豆まきをして、鬼を追い払い、無病息災を願う風習です。給食では、2月1日に節分献立を実施します。

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	836	32.5	27.2	348	102	3.2	3.8	296	0.41	0.60	48	5.5	3.1