

令和元年10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 火	竹輪								●	●			
	中華めん								●				
	マヨネーズ(小袋)									●			
2 水	きな粉									●			
3 木	刻み油揚げ									●			
4 金	コッペパン								●				
	キャベツメンチカツ								●	●			
	シチューの素							●	●				
7 月	ツナ水煮					●							
	麩								●				
8 火	マヨネーズ(小袋)									●			
	麩								●				
9 水	香り胡麻ドレッシング								●	●	●		
	しゅうまい								●				小麦 4.7%
	杏仁豆腐							●					
10 木	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
11 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
	スパゲティ								●				
	肉だんご									●	●		
	錦糸卵	●							●	●			
	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
	キャンディチーズ							●					
16 水	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								●				
17 木	うどん								●				
18 金	とんかつ	●						●	●	●			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。
	マヨネーズ(小袋)									●			
	豆腐									●			
22 火	エビカツ		●						●	●			
23 水	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
	刻み油揚げ									●			
24 木	タルタルソース(小袋)	●								●			
	オムレツ	●								●			
25 金	ハンバーガーパン								●				
	ハンバーグ								●	●			
	スパゲティ								●				
28 月	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 火	パン粉								●				
	麩								●				
30 水	カレールウ								●	●			
	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
31 木	かぼちゃコロケ							●	●	●			
	味付のり									●			※えび・さば・小麦を含む製品と同じラインを共有しています 調味料の一部に大豆が含まれます

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(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。

10月の食育

秋は新米をはじめ、多くの作物が収穫される季節です。
また、夏から冬へと気候が変化するため、9月には夏野菜が楽しめ、11月には冬野菜が出回りはじめます。
きのこ類の多くは人工的に栽培されているので1年中お店に並んでいますが、天然のきのこがとれるのは、梅雨の時期と気温が低下する秋です。
高級食材の『まつたけ』は栽培することができず天然のものしかないので、秋の味覚の代表です。

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	839	31.4	28	323	96	2.8	3.7	259	0.46	0.59	45	5.2	3.1