

令和元年11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	白身魚フライ								●	●		
	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
5 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
6 水	チキンカツ								●	●		
	中華めん								●			
	のり佃煮(小袋)								●	●		調味料の一部に小麦・大豆が含まれます
7 木	竹輪								●	●		
8 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
11 月	牛肉コロッケ	●						●	●	●		
	高野豆腐									●		
12 火	キャロットピラフの素									●		
	スパゲティ								●			
	パン粉								●			
	シチューの素							●	●			
13 水	豆腐									●		
15 金	ハイジの白パン								●			
	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
18 月	カニカマ	●							●	●		
	麩								●			
19 火	ハンバーグ								●	●		
	ツナ水煮					●						
	マヨネーズ									●		
	コーンクリームスープ							●	●			
20 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
21 木	うどん								●			
22 金	コッペパン								●			
	うずら卵	●										
	キャンディチーズ							●				
25 月	錦糸卵	●							●	●		
	香味中華ドレッシング								●	●		調味料の一部に小麦・大豆が含まれます
	しゅうまい								●			小麦 4.7%
26 火	豆腐									●		
27 水	エビカツ		●						●	●		
	白玉									●		
	福神漬								●	●	●	調味料の一部に大豆・小麦が含まれます
	カレールウ								●	●		
29 金	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
	香り胡麻ドレッシング								●	●	●	
	豆腐									●		
	刻み油揚げ									●		

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。

11月の食育

かぜやインフルエンザ、ノロウイルスの流行する季節が近づいてきました。原因となる菌、ウイルスは目に見えませんが、色々な人が過ごす場所や多くの手がふれる場所に存在しており、空気や手を介して口や鼻から体内に入って感染します。しっかり手を洗うことは、予防の第一歩です。



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	841	32.2	27.5	331	95	3.1	3.7	224	0.44	0.59	42	4.9	3.4