令和元年12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
2 月	刻み油揚									●		
	中華めん								●			
	豆腐									●		
3 火	エビカツ		●						●	●		
	キャンディチーズ							●				
4 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									●		
5 木	竹輪								●	●		
	うどん								●			
6 金	コッペパン								●			
	スパゲティ								●			
	ポークウインナー									●		
	カニカマ	●							●	●		
	マヨネーズ									●		
	ポタージュの素							●	●	●		
10 火	キャベツメンチカツ								●	●		
	カレールウ								●	●		
11 水	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
	豆腐									●		
12 木	香り胡麻ドレッシング								●	●	●	
	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
	麩								●			
13 金	ミルメークココア									●		
	刻み油揚									●		
16 月	マヨネーズ									●		
	のり佃煮（小袋）								●	●		調味料の一部に小麦・大豆が含まれます
	麩								●			
17 火	豆腐ハンバーグ								●	●		大豆 25.15%、小麦 14.67%
	しゅうまい								●			小麦 4.7%
	サンタさんのケーキ	●						●	●	●		
19 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
20 金	マカロニ								●			
	マヨネーズ									●		

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。

12月の食育

12月22日は冬至です。冬至の食べ物といえば「かぼちゃ」が有名ですが、
もう一つ「運盛り」といって、終わりに「ん」のつく食べ物を食べると縁起が良いといわれています。
さらに言葉の中に二つの「ん」がある食べ物は特に運を運び込むといわれています。
にんじん、れんこん、なんきん（かぼちゃの別名）、
ぎんなん、きんかん、かんてん、うどん　など。

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	845	32.3	26.4	331	101	3.0	4	259	0.42	0.58	45	5.0	3.2