

令和元年9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
3 火	刻み油揚げ									●		
4 水	香り胡麻ドレッシング								●	●	●	
	オムレツ	●								●		
5 木	マヨネーズ(小袋)									●		
6 金	かつお粉					●						
	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									●		
9 月	竹輪								●	●		
	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
10 火	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
	そうめん								●			
	めんつゆストレート(小袋)								●	●		調味料の一部に小麦・大豆が含まれます
12 木	野菜コロッケ							●	●	●		
	豆腐									●		
13 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
	白玉									●		
	きな粉									●		
17 火	キャベツメンチカツ								●	●		
	高野豆腐									●		
	マヨネーズ(小袋)									●		
	のり佃煮(小袋)								●	●		調味料の一部に小麦・大豆が含まれます
18 水	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
	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
	豆腐									●		
	刻み油揚げ									●		
19 木	白身魚フライ								●	●		
	カレールウ								●	●		
20 金	うずまきパン								●			
	エビフライ		●						●			
	タルタルソース(小袋)	●								●		
	スパゲティ								●			
	チョコレートジャム							●	●			
24 火	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
	しゅうまい								●			小麦 4.7%
25 水	麩								●			
26 木	ツナ水煮					●						
27 金	スパゲティ								●			
	ポークウインナー									●		
	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

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。

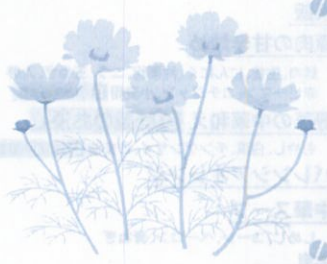
※基本献立では、揚げ物調理で数回同じ油を使用することがあります。 ※A～D は食物アレルギー対応献立

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。

9月の
食育

まだまだ暑い日が続いています。
夏休みが終わって、生活が乱れている人はいませんか？
まずは早寝・早起き・朝ごはんの習慣をきちんとつけることが大切です。
また、これから秋冬と風邪やインフルエンザのはやりやすい季節がやってきます。
手洗い、うがいをしっかりと心がけていきましょう。



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	847	32.4	27.7	316	101	3.1	3.9	257	0.50	0.60	52	5.1	3.1