

令和2年1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
9 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
	黒豆								●	●		
	のり佃煮(小袋)								●	●		調味料の一部に小麦・大豆が含まれます
	白玉									●		
10 金	牛肉コロッケ	●						●	●	●		
	麩								●			
14 火	ミルメークココア									●		
	香り胡麻ドレッシング								●	●	●	
	ショーロンボー								●	●	●	
15 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、鮭を含む製品を生産しています
	蒸しささみ											
	杏仁豆腐							●				※本工場では乳・卵・小麦を使用した製品を製造しています
16 木	うどん								●			
	油揚げ									●		
17 金	ハンバーガーパン								●			
	エビカツ		●						●	●		
	マヨネーズ									●		
	キャンディチーズ							●				
	カレールウ								●	●		
20 月	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
	高野豆腐									●		
21 火	オムレツ	●								●		
	ツナ水煮					●						
	マヨネーズ									●		
22 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 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
	たこ焼き	●		●					●	●		
23 木	キャベツメンチカツ								●	●		
	マヨネーズ									●		
27 月	マヨネーズ									●		
28 火	春巻(キーマカレー)								●	●		
	春巻(米粉入り)								●	●		
	マンゴープリン							●				
29 水	竹輪								●	●		
	ツナ水煮					●						
31 金	フォカッチャ								●			
	カツレツ	●						●	●	●		

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。

1月の
食育

おせち料理の豆知識 おせち料理でそろえたい 9品を紹介します。



昆布巻き…昆布は「よろこぶ」にかけて、喜びの多い年になるように願います
かすのこ…卵が多いことから子孫繁栄を意味します
だて巻き…「伊達(だて)」は華やかなの意味で、巻き物は書物に通じ、知識や文化の発展を願います
田作り…いわしを田の肥料にすると豊作になったことから、豊穡祈願(ほうじょうきがん)の料理です
黒豆…まめに(勤勉に)働き、まめに(健康)暮らせるように願います
栗きんとん…昔、戦の勝利祈願に食べた「勝栗」に通じる縁起物で、きんとんは「金団」とかいて蓄財を願います
紅白かまぼこ…紅は魔除け、白は清浄、半円形で初日の出を象徴し、めでたさを表します
紅白なます…水引の色や形に通じてめでたく、根菜のように根を張る願いがあります
れんこん…まっすぐな穴が多数あることから、将来が見通せるようにと意味が込められています

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	866	32.2	29.9	339	99	3.0	3.7	267	0.46	0.60	46	5.3	3