

令和2年2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月	ツナ水煮					●						
	マヨネーズ									●		
	巻きのり											えび・さば・小麦・大豆を含む製品と同じラインを共有しています
	きな粉									●		
4火	だし巻き玉子	●							●	●		
	豆腐									●		
5水	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
	刻み油揚げ									●		
7金	ハイジの白パン								●			
	ミルメークココア									●		
	マヨネーズ									●		
	シュークリーム	●						●	●	●		
10月	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
12水	竹輪								●	●		
	中華めん								●			
	麩								●			
13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
	刻み油揚げ									●		
	キャンディチーズ							●				
	カレールウ								●	●		
14金	うずまきパン								●			
	ハンバーグ								●	●		
	コーンクリームスープ	(木)				(木)		●	●	●		
17月	スパゲティ								●			
	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
18火	野菜かき揚げ								●	●		※えびを含む製品と同じ設備で製造しています
	うどん								●			
19水	わかめご飯の素											本製品で使用しているわかめは、えび、かにの生息域で採取しています
	マヨネーズ									●		
	白玉									●		
	豆腐									●		
	きな粉									●		
20木	マカロニ								●			
	マヨネーズ									●		
	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
25火	白身魚フライ								●	●		
	マヨネーズ									●		
26水	刻み油揚げ									●		
27木	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
	杏仁豆腐	(木)				(木)		●		(木)		
	豆腐									●		
28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
	キャベツメンチカツ								●	●		
	マヨネーズ									●		
	バタージュの素							●	●			

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(▲～□ 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)
▲ 献立	○卵(鶏卵、うずら卵、魚卵)を除去(代替)したメニュー
■ 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
□ 献立	○牛乳 ○乳製品 を除去(代替)したメニュー
◇ 献立	▲・■・□ 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。 ※▲～◇ 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(▲～◇ 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、▲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。

2月の食育

2月3日は節分です。
本来、節分は季節の分かれ目を示し「立春・立夏・立秋・立冬」の前日のことでしたが、立春が1年の初めと考えられることから、節分といえは2月3日の春の節分をさすようになりました。
春が来る季節の変わり目に豆まきをして、鬼を追い払い、無病息災を願う風習です。
給食では、2月3日に節分献立を実施します。



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	849	31.5	28.4	342	99	3.2	3.7	288	0.44	0.59	42	5.4	3.2