

令和2年3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	ちらしずしの素								●	●		調味料の一部に小麦・大豆が含まれます
	刻み海苔											※海苔はえび・かにの生息域で採取しています
	麩	(木)				(木)			●	(火)		
4 水	野菜コロッケ			通米				●	●	●		
	福神漬							●	●	●	●	
	カレールウ							●	●	●		
5 木	エビフライ		●					●	●			
	スパゲティ							●	●			
	キャンディチーズ							●	●			
6 金	コッペパン							●	●			
	ハンバーグ							●	●	●		
	ツナ水煮					●						
	マヨネーズ									●		
	チョコレートジャム	(木)				(木)		●	●	(火)		
	コーンクリームスープ							●	●	●		
9 月	刻み油揚げ									●		
10 火	ミルメークココア									●		
	のり佃煮(小袋)								●	●		調味料の一部に小麦・大豆が含まれます
11 水	竹輪								●	●		
	マヨネーズ									●		
	豆腐									●		
16 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
	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
17 火	白身魚フライ								●	●		
	うどん								●			
19 木	ねり胡麻	(木)				(木)				(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
	豆腐									●		
23 月	かぼちゃコロッケ							●	●	●		

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。

3月の食育

3月3日は上巳(じょうし)の節句で桃の節句ともいわれます。
女の子の誕生と成長を祝うひな祭りとして親しまれ、ひな人形を飾り、ひしもち、あられ、桃の花を供えます。
ひな祭りの料理はちらし寿司やはまぐりのお吸い物です。
ちらし寿司の具に使われるえびやれんこんが縁起を担ぐとされ、はまぐりの貝殻は二枚一組になっていて、良縁に恵まれるという願いが込められています。
給食では、3月3日がひな祭りの献立になります。

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	841	31.7	26.9	335	94	3.0	3.8	254	0.39	0.59	44	4.9	3.2