

令和2年10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
1 木	チキンカツ								●	●		本品製造工場では、えび、かに、卵、乳成分を含む製品を製造しております
	香り胡麻ドレッシング								●	●	●	
	白玉									●		
2 金	エビカツ		●						●	●		
	マヨネーズ(小袋)									●		
	カレールウ								●	●		
6 火	刻み油揚げ									●		調味料の一部に小麦・大豆が含まれます
	のり佃煮(小袋)								●	●		
7 水	タルタルソース(小袋)	●								●		
	オムレツ	●								●		
8 木	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
	ハンバーグ								●	●		
	マヨネーズ(小袋)									●		
	キャンディチーズ							●				
9 金	刻み油揚げ									●		
12 月	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
	マヨネーズ(小袋)									●		
13 火	豆腐									●		
	刻み油揚げ									●		
14 水	野菜かき揚げ								●	●		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
	だし巻き玉子	●							●	●		
15 木	ツナ水煮					●						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	●		●					●	●		
16 金	錦糸卵	●							●	●		
	杏仁豆腐							●				
19 月	コロケ							●	●	●		
20 火	メンチカツ								●	●		
21 水	ミルクメークココア									●		調味料の一部に小麦・大豆が含まれます 小麦 4.7%
	和風ドレッシング								●	●		
	しゅうまい								●			
	麩								●			
22 木	さつまいもパン								●			
23 金	香り胡麻ドレッシング								●	●	●	
	豆腐									●		
26 月	豆腐ハンバーグ								●	●		
	マヨネーズ(小袋)									●		
27 火	竹輪								●	●		
	うどん								●			
28 水	香り胡麻ドレッシング								●	●	●	
	かつお粉					●						
29 木	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
	豆腐									●		
30 金	かぼちゃひき肉フライ								●	●		
	キャンディチーズ							●				
	麩								●			
	カップケーキ									●		

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) ※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。

10月の食育

秋は新米をはじめ、多くの作物が収穫される季節です。
また、夏から冬へと気候が変化するため、9月には夏野菜が楽しめ、11月には冬野菜が出回りはじめます。
きのこ類の多くは人工的に栽培されているので1年中お店に並んでいますが、天然のきのこがとれるのは、梅雨の時期と気温が低下する秋です。
高級食材の「まつたけ」は栽培することができず天然のものしかいないため、秋の味覚の代表です。



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	839	30.8	27.2	329	97	3.0	3.7	239	0.44	0.56	52	5.0	3