

令和2年12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 火	カニカマ	●							●	●		
	ミルメークココア									●		
2 水	中華めん								●			
	チキンナゲット								●	●		
	オムレツ	●								●		
3 木	ハンバーグ								●	●		
	マヨネーズ									●		
4 金	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
	福神漬								●	●	●	調味料の一部に大豆・小麦が含まれます
	カレールウ								●	●		
7 月	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
	マヨネーズ									●		
	豆腐									●		
8 火	竹輪								●	●		
	うどん								●			
	油揚げ									●		
9 水	すこやかふりかけのり(小袋)					●						
	しゅうまい								●			
10 木	ハイジの白パン								●			
	香り胡麻ドレッシング								●	●	●	
	シチューの素							●	●			
11 金	ツナ水煮					●						
	マヨネーズ									●		
14 月	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
	味付のり									●		※エビ・サバ・小麦を含む製品と同じラインを共有しています
	刻み油揚げ									●		調味料の一部に大豆が含まれます
15 火	メンチカツ								●	●		
	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
	刻み油揚げ									●		
16 水	白玉									●		
	きな粉									●		
17 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
	スパゲティ								●			
	香り胡麻ドレッシング								●	●	●	
	サンタさんのケーキ	●						●	●	●		
18 金	刻み油揚げ									●		
22 火	春巻(キーマカレー)								●	●		
	春巻(米粉入り)								●	●		
23 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
	豆腐									●		
24 木	エビカツ		●						●	●		
	福神漬								●	●	●	調味料の一部に大豆・小麦が含まれます
	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
	キャンディチーズ							●				
	カレールウ								●	●		

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

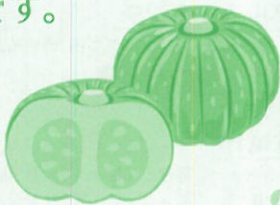
食物アレルギー対応献立を選択する場合の留意点

- 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。

12月の食育

冬至について

冬至とは、北半球において日の出から日の入りまでの時間がもっとも短い日(=夜が長い)のことです。反対に南半球ではもっとも昼の時間が長い日になります。
冬至の日に栄養のあるかぼちゃを食べたり、体を温かくするゆずを使うようになったのかは諸説ありますが、寒い冬を元気に乗り越えようという意味がこめられています。
給食では、12月21日が冬至の献立になります。



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	858	32.1	27.2	337	102	3.3	3.8	249	0.44	0.57	48	5.4	3.5