

令和2年7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 水	エビフライ		●						●			
	タルタルソース(小袋)	●								●		
	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
	刻み油揚げ									●		
2 木	黒糖パン								●			
	スパゲティ								●			
	ポークウインナー									●		
	マヨネーズ(小袋)									●		
	キャンディチーズ						●					
3 金	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
	刻み油揚げ									●		
	そうめん								●			
	カニカマ	●							●	●		
	めんつゆストレート(小袋)								●	●		調味料の一部に小麦・大豆が含まれます
6 月	マカロニ								●			
	マヨネーズ(小袋)									●		
7 火	麩								●			
8 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
	刻み油揚げ									●		
9 木	厚揚げ									●		
	白玉									●		
	きな粉									●		
10 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								●	●		
13 月	マヨネーズ(小袋)									●		
14 火	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
	麩								●			
15 水	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						●		●	●		
16 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
	シチューの素							●	●	●		
20 月	豆腐ハンバーグ								●	●		大豆25.15%、小麦14.67%
	麩								●	●		
21 火	竹輪								●	●		
	スパゲティ								●			
	マヨネーズ(小袋)									●		
	きな粉									●		
	ポタージュの素						●	●		●		
22 水	白玉									●		
	豆腐									●		
27 月	コロッケ	●						●	●	●		
	かつお粉					●						
28 火	のり佃煮(小袋)								●	●		調味料の一部に小麦・大豆が含まれます
	豆腐									●		
29 水	蒸しささみ											※本工場では乳・卵・小麦を使用した製品を製造しています
30 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
	しゅうまい								●			小麦 4.7%
	香り胡麻ドレッシング								●	●	●	
31 金	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
	ツナ水煮					●						
	わらび餅(きなこ)									●		
	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、ブ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。

7月の食育

7月7日は七夕の日です。
七夕の夜、天の川を挟んで離れ離れになった織姫と彦星が、年に一度だけ会えることができるという言い伝えのある星祭りの行事です。
願いごとを描いた色んな色の短冊や飾りを笹の葉につるし、星にお祈りをします。
給食では、7月7日に七夕メニューで天の川ゼリーがつきます。

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	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		840	30.8	26.3	319	95	3.0	3.8	231	0.41	0.54	46	5.0	3.3