

令和3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
1 月	中華めん								●			
	ポークウインナー									●		
	ツナ水煮					●						
	マヨネーズ									●		
2 火	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 調味料の一部に大豆が含まれます
	ツナ水煮					●						
	きな粉									●		
3 水	竹輪								●	●		
4 木	麩								●			
5 金	ハンバーグ								●	●		
	ツナ水煮					●						
	マヨネーズ									●		
8 月	とんかつ	●						●	●	●		
	かつお粉					●						
9 火	しゅうまい								●			
	コロッケ							●	●	●		
10 水	チャーハンの素									●	●	
	ギョーザ								●	●	●	
	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
	えびフリッター	●	●					●	●	●		
	チリソース								●	●		
12 金	エビカツ		●						●	●		
	ねり胡麻										●	
	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
15 月	サーモンフライ						●		●	●		
16 火	ハムカツ							●	●	●		本品製造工場では、えび、かに、卵を含む製品を製造致しております
	うどん								●			
	刻み油揚げ									●		
	和風カレールウ								●	●		
17 水	ツナ水煮					●						
	マヨネーズ									●		
	ポタージュの素							●	●			
	豆乳									●		
18 木	ハイジの白パン								●			
	うずら卵	●										
19 金	野菜かき揚げ								●	●		※エビを含む製品と同じ設備で製造しています
22 月	だし巻き玉子	●							●	●		
	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
	たこ焼き	●		●					●	●		
25 木	黒糖入りコッペパン								●			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
	メンチカツ								●	●		
	チョコレートジャム							●	●			
26 金	白身魚フライ								●	●		
	マヨネーズ									●		
	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) ※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。

2月の食育

今年の節分は2月2日です。
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、節分といえば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2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	860	33.2	28.2	339	99	3.1	8.7	288	0.44	0.61	46	5.5	3.5