

令和3年4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
9 [金]	刻み油揚げ									●		
	麩								●			
12 [月]	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 調味料の一部に大豆が含まれます
	コチジャン									●		
13 [火]	うどん								●			
15 [木]	コッペパン								●			
	スパゲティ								●			
	ポークウインナー									●		
	ツナ水煮					●						
16 [金]	エビカツ		●						●	●		
	福神漬								●	●	●	調味料の一部に小麦・大豆が含まれます
	カレールウ								●	●		
19 [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
	白玉									●		
	きな粉									●		
20 [火]	味付のり									●		※えび・さば・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
21 [水]	エビフライ		●						●	●		当工場では、乳・卵・豚肉・鶏肉・えび・いかを使用した製品を製造しております
	オムレツ	●								●		
	香り胡麻ドレッシング								●	●	●	
22 [木]	黒糖入りコッペパン								●			
	チョコレートジャム							●	●			
23 [金]	キャンディチーズ							●				
	麩								●			
	刻み油揚げ									●		
26 [月]	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									●		
27 [火]	豆腐ハンバーグ								●	●		
	ミルクココア									●		
	刻み油揚げ									●		
	麩								●			
28 [木]	メンチカツ								●	●		
	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
30 [金]	杏仁豆腐							●				
	焼豚									●		

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 ○その他ナッツ類 ○かに ○キウイフルーツ ○生のもの(但し、果物、ミニトマトは使用します) ○貝類(但し、オイスターソース等調味料となるエキ스는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、ごま)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。

4月の
食育

ご入学・ご進級おめでとうございます！

新入生を迎えて、新しい1年が始まります。
今までと環境が変わり、期待ややる気に満ちている中で、
知らないうちにストレスや疲れをためてしまう時期でもあります。
元気に学校生活を送れるように、食事と睡眠をきちんととりましょう。
1年間よろしくお願いします。



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	4.5	3.0	300	0.50	0.60	35	7以上	2.5未満
阪南中学校	858	32.4	29.7	336	95	3.0	4.0	286	0.40	0.60	41	5.2	3.6