

令和3年5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
6 木	柏もち									●		
7 金	ミルメークココア									●		
	刻み油揚げ									●		
10 月	ギョーザ								●	●		本品製造工場では、えび、かに、卵、乳成分、ごまを含む製品を製造致しております
	杏仁豆腐						●					
12 水	キャンディチーズ						●					
13 木	うずまきパン								●			
	ハンバーグ								●	●		
	ツナ水煮					●						
	マヨネーズ									●		
	シチューの素							●	●			
14 金	しゅうまい								●			
	錦糸卵	●							●	●		
	豆腐									●		
18 火	メンチカツ								●	●		
	きな粉									●		
	豆腐									●		
20 木	かぼちゃコロッケ							●	●	●		
21 金	イカリングフライ	●			●				●	●		
	オイスターソース											調味料の一部にかきエキ스가含まれます
	ツナ水煮					●						
	マヨネーズ									●		
	カレールウ								●	●		
24 月	刻み油揚げ									●		
25 火	野菜かき揚げ								●	●		※えびを含む製品と同じ設備で製造しています
	だし巻き玉子	●							●	●		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
	うどん								●			
	油揚げ									●		
26 水	麩								●			
	白玉									●		
27 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
	白身魚フライ								●	●		
	香り胡麻ドレッシング								●	●	●	
	チョコレートジャム							●	●			
28 金	マヨネーズ									●		
	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
31 月	すこやかふりかけのり(小袋)					●						
	錦糸卵	●							●	●		

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。

5月の食育

5月5日は端午の節句で現代のこどもの日にあたります。こどもの日には、こどもの成長を祈り、柏餅をいただきます。柏は昔から神聖な木とされ、新芽が出ないと古い葉が落ちないので「子供が生まれるまでは親が死なない」、すなわち「跡継ぎが途絶えない」「子孫繁栄」に結びつき、端午の節句の縁起の良い食べ物となりました。給食では、5月6日に柏餅がつきます。

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	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	33	28.7	346	102	3.5	4.0	258	0.49	0.59	53	5.4	3.3