

令和3年6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	牛肉コロッケ	●						●	●	●		
3 木	高野豆腐									●		
4 金	きな粉									●		
	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
7 月	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
8 火	スパゲティ								●			
	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
10 木	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
11 金	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
	刻み油揚げ									●		
14 月	豆腐ハンバーグ								●	●		
	スパゲティ								●			
	ツナ水煮					●						
	マヨネーズ(小袋)									●		
15 火	中華めん								●			
	錦糸卵	●							●	●		
	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
16 水	ミルメークココア									●		
	錦糸卵	●							●	●		
17 木	キャンディチーズ							●				
18 金	マヨネーズ(小袋)									●		
	わらび餅(きなこ)									●		
	ポタージュの素							●	●			
21 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
22 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
	うどん								●			
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
	メンチカツ	●						●	●	●		本品製造工場では、えび・かにを含む製品を製造致しております
	麩								●			
24 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								●			
	チキンナゲット								●	●		大豆 3.84%・パン粉 1.53%
	チョコレートジャム							●	●			
	シチューの素							●	●			
25 金	ササミチーズフライ							●	●	●		
	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								●	●		
28 月	タルタルソース(小袋)	●								●		
	杏仁豆腐							●				
29 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
	しゅうまい								●			小麦 4.7%
	刻み油揚げ									●		
	豆腐									●		
30 水	白身魚フライ								●	●		
	のり佃煮(小袋)								●	●		調味料の一部に大豆・小麦が含まれます

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。

6月の
食育

6月4日は虫歯予防献立です。
虫歯は虫歯菌が糖類(主に砂糖)をえさにして、酸を産生し、歯をとকাশます。
虫歯予防には毎日の歯磨きが大切ですが、野菜に含まれる食物繊維も役立ちます。
繊維を噛む事で歯が掃除され、虫歯菌を作り出す酸の働きを弱める唾液がよくでます。
ごぼう・にんじん・れんこんなどの食物繊維が豊富な野菜をよく噛んで食べましょう。
そして、食後には歯磨きをして虫歯を予防していきましょう。



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	817	32.5	27.9	351	102	4.0	4.0	306	0.43	0.59	45	6.4	3.2