

令和3年10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 金	ササミチーズフライ							●	●	●		
	香り胡麻ドレッシング								●	●	●	
4 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
	ツナ水煮					●						
	マヨネーズ									●		
5 火	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います
	刻み油揚げ									●		
	豆腐									●		
6 水	ツナ水煮					●						
7 木	うずまきパン								●			
	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しています
	マヨネーズ									●		
	ポタージュの素							●	●			
8 金	高野豆腐									●		
11 月	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います
	のり佃煮(小袋)								●	●		調味料の一部に小麦・大豆が含まれます
	麩								●			
12 火	きな粉									●		
13 水	カニカマ	●							●	●		
	豆腐									●		
14 木	中華めん								●			
	チキンナゲット								●	●		大豆 3.84%・パン粉 1.53%
	キャンディチーズ							●				
15 金	杏仁豆腐							●				
18 月	刻み油揚げ									●		
	わらび餅(抹茶)									●		
19 火	ハンバーグ								●	●		
	スパゲティ								●			
	ツナ水煮					●						
	マヨネーズ									●		
21 木	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
	麩								●			
22 金	コッペパン								●			
	スパゲティ								●			
	コーンクリーム							●	●	●		
26 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								●			
27 水	ミートボール								●	●		
	マヨネーズ									●		
28 木	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
29 金	かぼちゃコロッケ							●	●	●		
	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
	カレールー								●	●		

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。

10月の食育

秋は新米をはじめ、多くの作物が収穫される季節です。
また、夏から冬へと気候が変化するため、9月には夏野菜が楽しめ、11月には冬野菜が出回りはじめます。
きのこ類の多くは人工的に栽培されているので1年中お店に並んでいますが、天然のきのこがとれるのは、梅雨の時期と気温が低下する秋です。
高級食材の『まつたけ』は栽培することができず天然のものしかいないため、秋の味覚の代表です。



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	789	31.2	25.7	342	98	3.8	3.7	309	0.42	0.60	49	5.9	3.1