

令和4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 火	豆腐ハンバーグ								●	●		
	麩								●			
3 木	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おります
	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
	ツナ水煮					●						調味料の一部に大豆が含まれます
	マヨネーズ									●		
	きな粉									●		
4 金	マヨネーズ									●		
7 月	豆腐									●		
	刻み油揚げ									●		
8 火	中華めん								●			
	チキンナゲット								●	●		大豆 3.84%・パン粉 1.53%
	マンゴープリン							●				
9 水	かぼちゃしゅうまい								●	●		
	麩								●			
10 木	うどん								●			
15 火	ミートボール								●	●		
	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
	白玉									●		
	きな粉									●		
	豆腐									●		
16 水	豆腐									●		
17 木	マヨネーズ									●		
18 金	コッペパン								●			
	ハンバーグ								●	●		
	香り胡麻ドレッシング								●	●	●	
21 月	白身魚フライ								●	●		
22 火	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
	ツナ水煮					●						
	マヨネーズ									●		
24 木	コッペパン								●			
	チョコレートジャム							●	●			
	シチューの素							●	●			
25 金	コロッケ	●						●	●	●		
	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	餃子								●	●		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しております
	杏仁豆腐							●				

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。

2月の
食育

今年の節分は2月3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3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	4.5	3.0	300	0.50	0.60	35	7以上	2.5未満
阪南中学校	817	30.3	28	359	99	4.4	3.6	259	0.45	0.56	52	6.5	3.2