

令和4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
11月	中華めん								●			
12火	刻み油揚げ									●		
13水	わらび餅(黒糖)									●		
14木	ツナ水煮					●						
	香り胡麻ドレッシング								●	●	●	
15金	オムレツ	●								●		
	福神漬								●	●	●	調味料の一部に小麦・大豆が含まれます
	マヨネーズ									●		
	カレールウ								●	●		
18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おります。
19火	ミルクメークココア									●		
20水	スパゲティ								●			
	チキンナゲット								●	●		大豆3.84%・パン粉1.53%
	香り胡麻ドレッシング								●	●	●	
	シチューの素							●	●			
21木	うどん								●			
22金	コッペパン								●			
	ハンバーグ								●	●		
	マヨネーズ									●		
	コーンクリーム							●	●	●		
25月	アジフライ					●			●	●		
	白玉									●		
26火	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
27水	豆腐									●		
28木	コッペパン								●			
	パン粉								●			
	コロッケ							●	●	●		
	マヨネーズ									●		

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

ご入学おめでとうございます。新しい年度がスタートします。
中学校の給食は小学校と違い、
ご飯、おかず、汁物はお弁当箱、汁物容器に入った形で皆さんの元に届きます。
また、日によっては汁物容器にカレーライスや丼ぶり物のメニューが入ります。
カレー等をご飯の上にかけてスプーンで食べてください。
これからも安心安全おいしい給食を提供できるように努めてまいります。
一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	824	30	26.6	343	95	3.8	3.6	242	0.45	0.54	33	6.5	3.4