

令和4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
2月	コロッケ	●						●	●	●		
	刻み油揚げ									●		
	厚揚げ									●		
	麩								●			
6金	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います
9月	豆腐ハンバーグ								●	●		
	柏もち									●		本品製造工場では、小麦・乳・卵・大豆・やまいも・オレンジ・ごまを含む製品を製造しています
	麩								●			
10火	オムレツ	●								●		
	ツナ水煮					●						
	ミートボール								●	●		
	やさしいふりかけしそこんぶ(小袋)											※海苔はえび・かにの生息域で採取しています
11水	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
	シチューの素							●	●			
12木	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									●		
	白玉									●		
	きな粉									●		
	豆腐									●		
13金	刻み油揚げ									●		
16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
	シュークリーム	●						●	●	●		
17火	中華めん								●			
	ポークウインナー									●		
18水	麩								●			
	野菜コロッケ							●	●	●		
19木	コッペパン								●			
	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
	スパゲティ								●			
	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
20金	香り胡麻ドレッシング								●	●	●	調味料の一部に大豆・小麦が含まれます
	福神漬								●	●	●	
	カレールウ								●	●		
	ハンバーグ								●	●		
23月	スパゲティ								●			
	マヨネーズ									●		
	コーンクリーム							●	●	●		
	しゅうまい								●			小麦 4.7%
24火	高野豆腐									●		
25水	麩								●			
	竹輪								●	●		
26木	うどん								●			
	うずまきパン								●			
27金	タルタルソース(小袋)	●								●		
	かぼちゃしゅうまい								●	●		
30月	麩								●			
	ミートボール								●	●		
31火	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。

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9日に柏餅がつきます。



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	795	28.6	25.7	347	90	4.5	3.4	255	0.41	0.53	41	5.7	3.3