

令和4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
2 木	コロッケ	●						●	●	●		
	豆腐									●		
	刻み油揚げ									●		
3 金	きな粉									●		
6 月	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
7 火	わらび餅(抹茶)									●		
8 水	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
	杏仁豆腐							●				
9 木	コッペパン								●			
	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います
	チョコレートジャム							●	●			
	シチューの素							●	●			
10 金	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
	白玉									●		
	麩								●			
13 月	ササミチーズフライ							●	●	●		
	香り胡麻ドレッシング								●	●	●	
	中華めん								●			
	豆腐									●		
14 火	タルタルソース(小袋)	●								●		
15 水	白玉									●		
	きな粉									●		
	豆腐									●		
	刻み油揚げ									●		
16 木	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								●			
	油揚げ									●		
17 金	コッペパン								●			
	ハンバーグ								●	●		
20 月	白身魚フライ								●	●		
	スパゲティ								●			
	かつお粉					●						
22 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
	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
23 木	しゅうまい								●			小麦 4.7%
24 金	かぼちゃコロッケ							●	●	●		
	マヨネーズ									●		
	カレールウ								●	●		
27 月	エビカツレツ		●						●	●		
	タルタルソース(小袋)	●								●		
	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
28 火	わらび餅(黒糖)									●		
	麩								●			
30 木	豆腐ハンバーグ								●	●		
	ツナ水煮					●						
	マヨネーズ									●		
	麩								●			

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3日は虫歯予防献立です。
虫歯は虫歯菌の糖類(主に砂糖)をえさにして、酸を産生し、歯をとকাশします。
虫歯予防に毎日の歯磨きが大切ですが、野菜に含まれる食物繊維にも役立ちます。
繊維を噛むことで歯が掃除され、虫歯菌を作り出す酸の働きを弱める唾液がよく出ます。
ごぼう、人参、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て、
食後に歯磨きをして、虫歯予防を心がけましょう。

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	788	29	25.6	351	96	4.2	3.5	277	0.42	0.53	37	5.8	3.1