

令和4年9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 金	コロッケ	●						●	●	●		
	刻み油揚げ									●		
	すこやかふりかけのり(小袋)					●						※海苔はえび・かにの生息域で採取しています ・本商品の製造ラインでは、鮭を含む商品を生産しています
5 月	ミートボール								●	●		
6 火	カニカマ	●							●	●		
	しゅうまい								●			
7 水	白身魚フライ								●	●		
8 木	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 金	白玉									●		
	麩								●			
13 火	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
	オムレツ	●								●		
14 水	ツナ水煮					●						
	香り胡麻ドレッシング								●	●	●	
	豆腐									●		
15 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								●			
	めんつゆストレート(小袋)								●	●		調味料の一部に小麦・大豆が含まれます
16 金	コッペパン								●			
	ハンバーグ								●	●		
	スパゲティ								●			
	カレールウ								●	●		
20 火	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
	白玉									●		
	きな粉									●		
	麩								●			
21 水	かぼちゃしゅうまい								●	●		
22 木	オリーブパン								●			
	中華めん								●			
	ポークウインナー									●		
26 月	エビカツレツ		●						●	●		
	タルタルソース(小袋)	●								●		
	スパゲティ								●			
	香り胡麻ドレッシング								●	●	●	
27 火	オムレツ	●								●		
	コロッケ								●	●		本品製造工場では、卵・乳成分を含む製品を製造しています
	刻み油揚げ									●		
28 水	豆腐ハンバーグ								●	●		
	マヨネーズ(小袋)									●		
30 金	かぼちゃコロッケ							●	●	●		
	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								●	●		

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(▲～□ 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)
▲ 献立	○卵(鶏卵、うずら卵、魚卵) を除去(代替)したメニュー
■ 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
□ 献立	○牛乳 ○乳製品 を除去(代替)したメニュー
◇ 献立	▲・■・□ 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。※▲～□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(▲～□ 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、▲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。

9月の食育

まだまだ暑さが続いています、暦の上では秋になりました。
秋は「食欲の秋」というようにおいしい食材が豊富に収穫されます。
なかでも、きのこ類、根菜類など秋に採れる野菜は食物繊維をたくさん含み、
体の調子を整える栄養がたくさん入っているため、体を温める働きがあります。

●きのこ類…しいたけ、エリンギ、しめじ、えのき、まいたけ、まつたけなど

●根菜類……ごぼう、人参、さつま芋、さといも、やまいもなど

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	804	27.9	27.8	345	90	4.4	3.4	253	0.44	0.53	38	5.9	3.4