

令和5年1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 水	だし巻き玉子	●							●	●		本品製造工場では、乳・牛肉・豚肉を含む製品を生産しています
	黒豆								●	●		
	白玉									●		
12 木	マカロニ								●			
	マヨネーズ									●		
13 金	牛肉コロッケ	●						●	●	●		
	刻み油揚げ									●		
	わらび餅(抹茶)									●		
16 月	餃子(野菜)								●	●		本品製造工場では、えび・かに・いか・牛肉・ごま・さけ・ゼラチン・鶏肉・バナナ・豚肉・りんごを含む製品を製造しています
17 火	オムレツ	●								●		
	ツナ水煮					●				●		
	香り胡麻ドレッシング								●	●	●	
18 水	わらび餅(黒糖)									●		
	豆腐									●		
19 木	コッペパン								●	●		
	ハンバーグ								●	●		
	シチューの素							●	●			
20 金	サーモンフライ						●		●	●		
	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								●	●		
23 月	竹輪								●	●		
	ミルメークココア							●		●		
	のり佃煮(小袋)								●	●		調味料の一部に小麦・大豆が含まれます
24 火	ミンチカツ								●	●		本品製造工場では、卵・乳成分・えび・かに・いか・牛肉・ごま・さけ・さば・鶏肉・バナナ・豚肉・もも・やまいも・りんごを含む製品を製造しています
	高野豆腐									●		
25 水	オムレツ	●								●		
	白玉									●		
	きな粉									●		
	豆腐									●		
26 木	野菜かき揚げ								●	●		※エビを含む製品と同じ設備で製造しています
	うどん								●			
	刻み油揚げ									●		
	カレールウ								●	●		
27 金	コッペパン								●	●		
	アジフライ					●			●	●		
	バター							●				
	チョコレートジャム							●	●			
30 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います
	中華めん								●			
31 火	杏仁豆腐							●				
	しゅうまい								●			

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(Ⅰ～Ⅳ 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)
Ⅰ 献立	○卵(鶏卵、うずら卵、魚卵) を除去(代替)したメニュー
Ⅱ 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
Ⅲ 献立	○牛乳 ○乳製品 を除去(代替)したメニュー
Ⅳ 献立	Ⅰ・Ⅱ・Ⅲ 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。※Ⅰ～Ⅳ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(Ⅰ～Ⅳ 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、Ⅰ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。

1月の
食育

おせち料理の豆知識

昆布巻き……………昆布は「よろこぶ」にかけて、喜びの多い年になるように願います
かすのこ……………卵が多いことから子孫繁栄を意味します
だて巻き……………「伊達(だて)」は華やかなの意味で、巻き物は書物に通じ、知識や文化の発展を願います
田作り……………いわしを田の肥料にすると豊作になったことから、豊穡祈願(ほうじょうきがん)の料理です
黒豆……………まめに(勤勉に)働き、まめに(健康に)暮らせるように願います
栗きんとん……………昔、戦の勝利祈願に食べた「勝栗」に通じる縁起物で、きんとんは「金団」とかいて蓄財を願います
紅白かまぼこ……………紅は魔除け、白は清浄、半円形で初日の出を象徴し、めでたさを表します
紅白なます……………水引の色や形に通じてめでたく、根菜のように根を張る願いがあります
れんこん……………まっすくな穴が多数あることから、将来が見通せるようにと意味が込められています



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	30.9	27.1	349	96	3.9	9.6	278	0.39	0.59	37	5.7	3.6