

令和5年3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
1 水	ちらしずしの素								●	●		調味料の一部に小麦・大豆が含まれます
	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
	刻み海苔											※海苔はえび・かにの生息域で採取しています
	錦糸卵	●							●	●		
2 木	豚肉コロッケ								●	●		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
	うどん								●			
	刻み油揚げ									●		
	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
3 金	白身魚フライ								●	●		
	タルタルソース(小袋)	●								●		
	ツナ水煮					●				●		
	マヨネーズ									●		
6 月	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
	刻み油揚げ									●		
7 火	ハンバーグ								●	●		
	スパゲティ								●			
	マヨネーズ									●		
	おめでとうデザート									●		本品製造工場では、小麦・卵・乳成分を含む製品を製造しています
9 木	コッペパン								●			
	エビカツレツ		●						●	●		
	香り胡麻ドレッシング								●	●	●	
10 金	オムレツ	●								●		
	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								●	●		
13 月	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
	シュークリーム	●						●	●	●		
15 水	白玉									●		
	豆腐									●		
16 木	わらび餅(きなこ)									●		
17 金	コッペパン								●			
	ササミチーズフライ							●	●	●		
	コーンクリーム							●	●	●		
20 月	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							●				
22 水	豆腐									●		
	刻み油揚げ									●		
23 木	豆腐ハンバーグ								●	●		
	刻み油揚げ									●		
	豆腐									●		

中学校給食献立の種類

献立名	アレルギー等の除去内容
全献立共通 (基本献立)	※全ての献立で使用しない食品(Ⅱ～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)
Ⅱ 献立	○卵(鶏卵、うずら卵、魚卵) を除去(代替)したメニュー
Ⅲ 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
Ⅳ 献立	○牛乳 ○乳製品 を除去(代替)したメニュー
Ⅴ 献立	Ⅱ・Ⅲ・Ⅳ 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。※Ⅱ～Ⅴ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(Ⅱ～Ⅴ 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、Ⅱ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。

3月の食育

3月3日は上巳(じょうし)の節句で桃の節句ともいわれます。女の子の誕生と成長を祝うひな祭りとして親しまれ、ひな人形を飾り、ひしもち、あられ、桃の花を供えます。ひな祭りの料理はちらし寿司やはまぐりのお吸い物です。ちらし寿司の具に使われるえびやれんこんが縁起を担ぐとされ、はまぐりの貝殻は二枚一組になっていて、良縁に恵まれるという願いが込められています。給食では、3月1日がひな祭りの献立になります。

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	806	28.9	27.4	371	93	4.8	3.4	242	0.43	0.55	44	6.2	3.2