

令和5年7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
3 月	カレーコロッケ							●	●	●		
	ツナ水煮					●						
4 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
5 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
	香り胡麻ドレッシング								●	●	●	
6 木	黒糖パン								●			
	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							●	●			
7 金	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
	そうめん								●			
	カニカマ	●							●	●		
	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
	七夕ゼリー											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
10 月	豆腐ハンバーグ								●	●		
	たこ焼き	●		●					●	●		本品製造工場では、えび・乳・いか・牛肉・ごま・鶏肉・豚肉・やまいもを含む製品を製造しています
11 火	刻み油揚げ									●		
	白玉									●		
	きな粉									●		
12 水	ササミチーズフライ							●	●	●		
	マヨネーズ(小袋)									●		
	カレールウ								●	●		
13 木	わらび餅(黒糖)									●		

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。

7月の食育

7月7日は七夕の日です。

七夕の夜、天の川を挟んで離れ離れになった織姫と彦星が、年に一度だけ会えることができるという言い伝えのある星祭りの行事です。

願い事を描いた色んな色の短冊や飾りを笹の葉につるし、星にお祈りをします。

皆さんも叶えたい夢や実現したいことを短冊に願いをこめて、書いてみるといいですね。

給食では、7月7日に七夕献立でそうめんと七夕ゼリーがつきます。

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	817	29.2	29.3	384	96	6.3	3.4	254	0.46	0.55	48	6.4	3.1