

令和6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
10 水	黒豆								●	●		
	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
	白玉									●		
11 木	ミルメークココア							●		●		
	香味中華ドレッシング								●	●	●	調味料の一部に小麦・大豆が含まれます
12 金	とんかつ	●						●	●	●		
	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
	カレールウ								●	●		
16 火	マヨネーズ									●		
	コチジャン								●	●		調味料の一部に小麦・大豆が含まれます
	白玉									●		
	きな粉									●		
17 水	カニカマ	●							●	●		
18 木	コッペパン								●			
	スパゲティ								●			
	ポークウインナー									●		
19 金	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 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
	スパゲティ								●			
	わらび餅(抹茶)									●		
23 火	牛肉コロッケ	●						●	●	●		
	白玉									●		
25 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
	オイスターソース											調味料の一部にかきエキ스가含まれます
	うどん								●			
26 金	コッペパン								●			
	ハンバーグ								●	●		
	香り胡麻ドレッシング								●	●	●	
	シチューの素							●	●			
29 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
	バター							●				
30 火	香り胡麻ドレッシング								●	●	●	
	ツナ水煮					●						
31 水	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(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、豊穰祈願(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…………… まっすぐ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	801	29.5	25.2	346	94	4.1	3.4	265	0.45	0.55	42	6.7	3.1