

令和6年2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 木	ミートボール								●	●		
	かぼちゃしゅうまい								●	●		
2 金	味付のり(小袋)									●		※えび・さば・小麦を含む製品と同じラインを共有しています 調味料の一部に大豆が含まれます
	ツナ水煮					●						
	香り胡麻ドレッシング								●	●	●	
	きな粉									●		
5 月	オムレツ	●								●		
6 火	コチジャン								●	●		調味料の一部に小麦・大豆が含まれます
	蒸しささみ											※本工場では、乳・卵・小麦を使用した製品を製造しています
7 水	白玉									●		
	きな粉									●		
	麩								●			
8 木	チーズはんぺんフライ	●				●		●	●	●		調味料の一部に小麦・大豆が含まれます
	和風ドレッシング								●	●		
9 金	イカリングフライ	●			●				●	●		※乳・えび・かにを含む製品と同じ設備で製造しています
	福神漬								●	●	●	調味料の一部に大豆・小麦が含まれます
	カレールー								●	●		
13 火	白身魚フライ								●	●		
	タルタルソース(小袋)	●								●		
	スパゲティ								●			
	マヨネーズ									●		
	わらび餅(きなこ)									●		
14 水	杏仁豆腐							●				
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								●			
16 金	コッペパン								●			
	ハンバーグ								●	●		
	シチューの素							●	●			
19 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
	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
	しゅうまい								●			
20 火	竹輪	●							●	●		
	刻み油揚げ									●		
	わらび餅(抹茶)									●		
21 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
	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
	刻み油揚げ									●		
22 木	うずまきパン								●			
	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
	スパゲティ								●			
	香り胡麻ドレッシング								●	●	●	
26 月	のり佃煮(小袋)								●	●		調味料の一部に小麦・大豆が含まれます
	豆腐									●		
27 火	タルタルソース(小袋)	●								●		
	刻み油揚げ									●		
28 水	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生産しています

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。

2月の
食育

2月3日は節分です。

節分には煎った大豆をまいたり、年の数だけ食べたりして、1年の無病息災を願います。
豆まきに使う大豆には血や骨をつくる鉄分やカルシウムが多く含まれているだけでなく、
身体をつくるたんぱく質も多く含まれ、畑の肉といわれています。
給食では、2月2日が節分献立になります。



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	812	29.6	27.9	354	89	4.5	3.5	287	0.38	0.55	40	6.0	3.1