令和6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 金	オムレツ	●								●		
	ツナ水煮					●						
	カレールウ								●	●		
4 月	春巻(米粉入り)								●	●		
	コチジャン								●	●		調味料の一部に小麦・大豆が含まれます
	杏仁豆腐							●				
5 火	香り胡麻ドレッシング								●	●	●	
	中華めん								●			
	わらび餅(黒糖)									●		
6 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
	豆腐ハンバーグ								●	●		
	錦糸卵	●							●	●		
	刻み海苔											※海苔は、えび・かにの生息域で採取しています
	刻み油揚									●		
	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
7 木	コッペパン								●			
	かぼちゃコロッケ							●	●	●		
	パン粉								●			
	ミルメークココア							●		●		
8 金	豆腐									●		
	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
11 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
	スパゲティ								●			
12 火	刻み油揚									●		
	白玉									●		
14 木	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
	うどん								●			
15 金	コッペパン								●			
	ミートボール								●	●		
	マヨネーズ									●		

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スは使用します)
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。

3月の食育

3月になると、少しずつ春らしく暖かい気候になってきます。
しかし季節の変わり目の時期でもあり、暖かくなったり寒くなったりと
体調を崩しやすい季節でもありますので、
規則正しい生活を心がけていきましょう。

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	837	27.1	28.4	349	87	4.1	3.0	266	0.39	0.51	34	6.2	3.5