

令和6年5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	カレーコロッケ							●	●	●		※海苔は、えび・かにの生息域で採取しています 本品の製造工場では、小麦・乳・卵・大豆・やまいも・オレンジ・ごまを含む製品を製造しています
	刻み海苔(小袋)											
2 木	柏もち									●		
7 火	豆腐ハンバーグ								●	●		
	わらび餅(抹茶)									●		
9 木	しゅうまい								●			
10 金	刻み油揚げ									●		
	スパゲティ								●			
	のり佃煮(小袋)								●	●		調味料の一部に小麦・大豆が含まれます
13 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
	香り胡麻ドレッシング								●	●	●	
14 火	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 ※海苔は、えび・かにの生息域で採取しています
	やさしいふりかけのりかつお(小袋)											
	わらび餅(黒糖)									●		
	麩								●			
15 水	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
16 木	白玉									●		
	きな粉									●		
17 金	オムレツ	●								●		
	スパゲティ								●			
	マヨネーズ									●		
	カレールウ								●	●		
20 月	ミートボール								●	●		
21 火	ツナ水煮					●						
	マヨネーズ									●		
22 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
	野菜コロッケ						●	●	●			
	中華めん								●			
	きな粉									●		
23 木	うずまきパン								●			
	スパゲティ								●			
	シチューの素						●	●	●			
24 金	春巻(米粉入り)								●	●		
27 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
28 火	豆腐									●		
29 水	マヨネーズ									●		
	杏仁豆腐						●			●		
30 木	うどん								●			
	油揚げ									●		
31 金	コッペパン								●			
	ハンバーグ									●		
	スパゲティ								●			

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。

5月の食育

5月5日は端午の節句で現代のこどもの日にあたります。こどもの日には、こどもの成長を祈り、柏餅をいただきます。柏は昔から神聖な木とされ、新芽が出ないと古い葉が落ちないので「子供が生まれるまでは親が死なない」、すなわち「跡継ぎが途絶えない」「子孫繁栄」に結びつき、端午の節句の縁起の良い食べ物となりました。給食では、5月2日に柏餅がつきます。



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	805	29.2	25.8	352	93	4.4	3.6	270	0.46	0.53	41	6.1	3.1