

令和6年11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
5 火	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
6 水	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
	ツナ水煮					●						
	マヨネーズ									●		
	のり佃煮(小袋)								●	●		調味料の一部に小麦・大豆が含まれます
	麩								●			
7 木	牛肉コロッケ	●						●	●	●		
	白玉									●		
	きな粉									●		
	豆腐									●		
8 金	ササミチーズフライ							●	●	●		
	香り胡麻ドレッシング								●	●	●	
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
	わらび餅(抹茶)									●		
12 火	ミートボール								●	●		
	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
13 水	白身魚フライ								●	●		
	タルタルソース(小袋)	●								●		
	マヨネーズ									●		
	豆腐									●		
14 木	シチューの素							●	●			
15 金	ハンバーグ									●		
18 月	アジフライ					●			●	●		
19 火	スパゲティ								●			
	マヨネーズ									●		
	わらび餅(きなこ)									●		
20 水	杏仁豆腐							●		●		
21 木	うずまきパン								●			
	豆腐ハンバーグ								●	●		
22 金	白和えの素								●	●	●	
25 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
26 火	マヨネーズ									●		
29 金	コッペパン								●			
	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

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。

11月の
食育

11月8日は「いい歯の日」です。

11月8日の「118」が「いい歯」の語呂合わせで、日本歯科医師会が歯の健康増進のために作った記念日です。
みなさんは虫歯のない健康な歯を保っていますか？
歯は食べ物をしっかり噛むためにとても大切です。
健康な歯を保つと将来にわたり、美味しく楽しく食事ができます。
食後は歯磨きをし、虫歯予防をしていきましょう！
給食では11月8日がいい歯の日献立になります。



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	789	28.1	26.3	334	90	3.6	3.4	263	0.45	0.52	36	6.2	3.1