令和3年（2021年）4月　中学校給食献立表［ アレルギー対象食品使用献立一覧表 ］　貝塚市学校給食会

日・曜日	献立名	小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま	アーモンド
9日(金)	牛乳				●																								
	ごはん																												
	ハンバーグのトマトソース																	●	●	●				●					
	コーンといんげんのソテー	●																●	●	●									
	ポテトサラダ																												
	つぼ漬け	●																●											
12日(月)	牛乳				●																								
	ごはん																												
	いわしのかば焼き	●																●											
	キャベツとベーコンの炒め物	●																●	●	●									
	バンバンジーサラダ	●																●	●	●					●			●	
	パイン缶																												
13日(火)	牛乳				●																								
	ごはん																												
	豚丼	●																●		●									
	揚げ里芋の和風あん	●																●											
	小松菜とツナのスパゲッティ	●																●											
	キャベツの塩昆布和え	●																●										●	
14日(水)	牛乳				●																								
	炊き込みご飯	●																●	●										
	さわらの竜田揚げ	●																●											
	ウインナーの炒め物																		●										
	拌三絲	●																●		●								●	
	黒砂糖豆																	●											
15日(木)	牛乳				●																								
	ごはん																												
	カレーライス	●																●	●	●				●					
	ヒレカツ	●																		●									
	茎わかめのサラダ																												
	福神漬け	●																●											
16日(金)	牛乳				●																								
	ごはん																												
	肉じゃが	●																●		●									
	わかさぎのから揚げ																												
	キャベツとツナのサラダ	●																●										●	
	ふりかけ	●																●										●	
19日(月)	牛乳				●																								
	ごはん																												
	麻婆豆腐	●																●	●	●								●	
	蒸ししゅうまい	●																●		●								●	
	もやしのナムル	●																●		●								●	
	大学いも																	●										●	
20日(火)	牛乳				●																								
	コッペパン	●																											
	ポトフ	●																●	●	●									
	ひき肉と小松菜のにんにく炒め	●																●	●										
	たらフライ・ゆでキャベツ	●																●						●					
	いちごジャム																												
21日(水)	牛乳				●																								
	ごはん																												
	鶏肉のから揚げ	●																●	●										
	ベーコンポテト																			●									
	野菜サラダ																												
	小魚佃煮	●																●										●	
22日(木)	アシドミルク				●																								
	ごはん																												
	豚肉とキャベツのみそ炒め	●																●		●								●	
	揚げぎょうざ	●																●		●								●	
	マカロニサラダ	●																		●									
	りんご缶																							●					
23日(金)	牛乳				●																								
	ごはん																												
	ビビンバ	●												●				●										●	
	キムチとにらの炒め物	●																●						●					
	わかめスープ	●																●	●	●								●	

献立は内容を一部変更する場合があります。

日・曜日	献立名	小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま	アーモンド
26日(月)	牛乳				●																								
	ごはん																												
	ポークビーンズ	●																●	●	●				●					
	ペペロンチーノ	●																●		●									
	ホキのバーベキューソース	●																●						●					
	ふりかけ																											●	
27日(火)	牛乳				●																								
	ごはん																												
	五目炒め	●																●		●								●	
	さばのみそ煮	●															●	●											
	コロッケ・ゆでキャベツ	●																●						●					
	フルーツカクテル																												
28日(水)	牛乳				●																								
	ごはん																												
	鶏つくね丼	●																●	●										
	にんじんしりしり	●																●										●	
	冷しゃぶサラダ	●																●		●								●	
	ひじきの炒め煮	●																●											
30日(金)	牛乳				●																								
	ごはん																												
	おでん	●																●	●										
	チンジャオロース	●																●		●									
	あじの南蛮漬け	●																●										●	
	アーモンド																												●

★食物アレルギーへの対応につきましては、えび・かに・卵・乳・落花生の５品目について、代替（除去）献立でアレルギー対応給食の提供を行います。（そばの使用はありません。）

★食物アレルギーがあり、代替（除去）献立を希望する生徒については、各自で毎日配膳室に取りに行きます。

★食物アレルギーの原因となる食品が上記5品目以外にあるなどの理由で、代替（除去）食の対応が困難な場合は、各ご家庭で昼食の用意をお願いします。

★牛乳アレルギーや乳糖不耐症（牛乳を飲むと下痢をしてしまう）で牛乳を飲むことができない生徒には、牛乳の代わりにお茶を提供します。（返金はありません。）

★献立表には、献立名、食材名、特定原材料７品目と特定原材料に準ずるもの２１品目について表示します。

※特定原材料とは、えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生です。

※特定原材料に準ずるものとは、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン、アーモンドです。

★通常食では、揚げ物の油を複数回使いますが、アレルギー対応給食では、１回の使用で廃棄します。

★原材料として用いた場合のみに表示義務を課す現行のアレルギー表示制度では、コンタミネーションについては表示義務がありません。

※コンタミネーションとは、食品を生産する際に、原材料として使用していないにもかかわらず、アレルギー物質が微量混入してしまう場合をいいます。

食物アレルギーってなんだろう？

食物アレルギーとは、特定の食べ物を食べたり、飲んだり、触ったりすると、肌がかゆくなったりせきが出たりするなどのアレルギー症状があらわれることです。ひどい時は、命にかかわる場合もあります。食物アレルギーの原因となる食べ物は、年齢や人によってさまざまです。食物アレルギーのため、給食などでみんなと同じものを食べられない場合があります。また、急に具合が悪くなることもあるので、その時は、すぐに先生に知らせましょう。