平成29年2月アレルギー特定原材料一覧表

※厚生労働省より表示義務および奨励されている特定原材料を表記

日	献立名・料理名	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	ゴマ
1 水	コーンシチュー	●			●													●	●	●								
	グリルドチキン																	●	●	●								
	フライドポテト	△	△	△	●	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	●	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△
	コールスローサラダ	●																●										
	黄桃																					●						
2 木	白身魚のピリ辛揚げ	●	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	●	△	△	△	△	△	△	△	△	△	●
	あげたま煮	●		●														●										
	ゴボウの甘酢和え	●																●										
	いんげん豆のごま煮	●																●										●
3 金	麸のすまし汁	●																●										
	そぼろ煮	●												●				●		●								
	いわしフライ	●	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	●	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△
	昆布和え	●																●										
	煮豆	●																●										
6 月	わかめスープ	●			●									●				●	●	●				●				
	エビフライ	●	△	●	●	△	●	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	●	△	△	△	△	△	●	△	△	△	△
	大根のそぼろあんかけ	●																●	●									
	カレーソテー																	●										
	みかん																											
7 火	豚肉のバーベキューソース	●	△	△	●	△	△	△	△	△	△	△	△	●	△	△	△	●	●	●	△	△	△	●	△	△	△	△
	春雨の和え物	●																●										●
	大根ときゅうりの三杯酢	●																●										
	ブロッコリーのツナマヨ和え			●														●						●				●
8 水	キャベツと肉団子の煮物(汁物)	●			●													●	●									
	キャベツと肉団子の煮物(おかず)	●	△	△	●	△	△	△	△	△	△	△	△	●	△	△	△	●	●	●	△	△	△	△	△	△	△	△
	ジャーマンポテト	●																●		●								
	野菜のゆず風味	●																●										
	ごぼうフライ	●	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	●	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△
9 木	鮭の唐揚げ	●	△	△	●	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	●	△	●	△	●	△	△	△	△	△	△	△	△
	こまつなのソテー	●			●													●										
	えびチリソース	●	△	●	●	△	●	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	●	●	●	△	△	△	●	△	△	△	△
	さつまいものだし煮	●																●										
10 金	ポークカレー	●			●													●	●	●			●	●		●		●
	鶏肉のからあげ	●	△	△	●	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	●	●	△	△	△	△	△	△	△	△	△
	フルーツミックス																					●		●				
	茎わかめの和え物	●																●										
	福神漬	●																●										
13 月	中華スープ	●			●									●				●	●	●				●				
	鶏肉のチーズ揚げ	●	△	●	●	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	●	●	△	△	△	△	△	△	△	△	△
	れんこんサラダ	●																●										●
	野菜の胡麻ドレッシング	●		●														●	●	●				●	●			
	パイン																											
14 火	コンソメスープ	●			●													●	●									
	コロッケ	●	△	●	●	△	△	△	△	△	△	△	△	●	△	△	●	●	●	●	△	△	△	△	●	△	△	△
	ミートボール	●			●									●				●	●	●				●				
	大根サラダ	●																●										
	揚げ大豆の甘辛	●	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	●	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△

日	献立名・料理名	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	ゴマ
15 水	ポパイスープ	●			●													●	●	●								
	白身魚のマスタードソース	●	△	●	●	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	●	●	△	△	△	△	●	△	△	△	△
	ビーフン炒め	●																●	●	●								
	カラフルピクルス	●																●										
	れんこんチップス	●	△	△	●	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	●	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△
16 木	豚肉の野菜炒め	●																●		●				●				
	ちくわの磯辺揚げ	●	△	●	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	●	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△
	ブロッコリーとコーンの和え物	●		●														●						●				
	こんにゃくのみそ田楽																	●										●
17 金	玉子丼(汁物)	●		●														●										
	とり天とさつまいもの天ぷら	●		●														●	●									
	根菜金平	●																●										●
	大根の酢の物	●																●										
	梅じゃこのふりかけ	●																●										●
20 月	酢豚(汁物)	●																●	●									
	酢豚(おかず)	●	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	●	△	●	△	△	△	△	△	△	△	△
	チンゲン菜の炒め物	●																●	●	●								
	マカロニサラダ	●		●														●						●				
	昆布の佃煮	●																●										●
21 火	豚肉のしょうが焼き	●																●		●								
	ごま辛子和え	●																●										●
	ひじき煮	●																●										
	かぼちゃのおかかまぶし	●																●										
22 水	ポタージュ	●			●													●	●	●								
	チキンバーガー	●	△	●	●	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	●	●	△	△	△	△	●	△	△	△	△
	和風スパゲティ	●																●		●								
	フラワーサラダ	●																●										●
	ホウレン草のバターコンソメ炒め	●			●													●	●									
23 木	鯖の竜田揚げ	●	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	●	●	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△
	あんかけシューマイ	●	△	●	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	●	●	●	△	△	△	●	△	△	△	△
	もやしの酢の物	●					●											●										●
	こんにゃくのピリ辛炒め	●																●										●
24 金	豚肉のアングレス	●	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	●	△	●	△	△	△	△	△	△	△	△
	ほねくと大根の煮つけ	●																●										
	チンゲン菜のごま風味																		●									●
	グレープフルーツ																											
27 月	みそ汁																	●										
	野菜メンチカツ	●	△	△	●	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	●	●	●	△	△	△	●	△	△	△	△
	ポン酢和え	●																●										
	高野豆腐の卵とじ	●		●														●										
	ひじきのふりかけ	●																●										●
28 火	プルコギ	●												●				●										●
	ナムル	●																●										●
	ポテトの海苔塩揚げ	●	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	●	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△
	パプリカ炒め	●		●	●													●	●	●				●				

～ 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	%	mg	mg	mg	mg	μg	mg	mg	mg	g	g
基準値	820	30	25～30	450	140	4.0	3.0	300	0.50	0.60	35	6.5	3.0未満

・毎週水曜日のパンには小麦粉、乳が使用されています。
・特定原材料の含む食品を使用した際には●をつけています。
・中学校給食で使用している調理機器類等は、業者の生産ラインと同一です。
同一製造ラインで別製品を調理し、ときにアレルギー物質が揚げ油に溶出、もしくは混入する可能性があるため、揚げ油を使用した際には全ての特定原材料の項目に△をつけています。

今月の一口メモ…

みなさん風邪をひくなど、体調を崩してはいないでしょうか？自分の身体は自分で守り、今自分にできる体調管理（手洗い・十分な睡眠など）を行いましょう。

2月3日は節分で、豆をまく習慣は室町時代にはじまったとされています。鬼を追い払うために使う豆ですが、当て字で「魔滅（まめ）」とも使われていたように、大豆には災いや病気などの悪いものに勝つ、「魔を滅ぼす」力があると信じられていたそうです。また、地域によりさまざまですが、豆を年齢の数だけ食べる（または年齢の数に1つ加える）と病気にかからないともいわれています。この日の給食は節分の日の献立です。邪気を追い払い、魔よけの意味があるいわしや豆を食べ、邪気が生じると考えられている季節の変わり目（節分）をのりきりましょう。

～ 今月の献立 ～

今月もまだまだ寒い日が続きます。給食では温かい汁物のある日が増え、スプーンを使用する献立が多くあります。10日のポークカレーは温かい汁物の容器で出され、スプーンでご飯の上にかけてください。17日は玉子丼で、汁物の容器に入って提供されますので、具をご飯の上にのせて食べましょう。
パンの日では、15日が変わりパンで先月に引き続き「米粉パン」が登場し、22日はカットされたパンにチキンカツをはさんで、チキンバーガーにして食べてください。
20日の「酢豚」、8日の「キャベツと肉団子の煮物」の日、メインのおかずは汁物の容器とおかずの容器の2つに分かれています。衛生上、おかずの容器は菌等が繁殖しない冷たい状態で提供しなければならないため、温かい汁物の容器に入った煮汁やあんかけなどをかけて、少しでも温かい状態で食べてください。
また、2月14日はバレンタインデー。ささやかではありますが、サプライズを用意しました。給食のお弁当箱をあけたとき、コロッケの形に注目してください。

■自動払込の申請について

（給食を申込むだけで口座から引き落とされ、手数料もお得です！　ご活用ください！）

自動払込みを希望する方は、必要事項を記入した自動払込利用申込書をゆうちょ銀行に提出してください。
提出後、ゆうちょ銀行と委託業者で手続きが完了次第（最大60日程度）、学校から自動払込完了通知が届きます。
手続きが完了したら、払込取扱票の配布はありません。また、給食を申込まなかった月の給食費は口座から引き落とされません。
「自動払込利用申込書の書き方」は記入例がありますので、中学校にお問い合わせください。
なお、「自動払込利用申込書」はゆうちょ銀行、中学校にあります。

■給食費の自動払込日

給食月	2月分	3月分
自動払込日	1/12(木)	2/9(木)

■お問い合わせ

申込み等について	中　学　校　へ
献立表又は アレルギー等について	和歌山市教育委員会学校教育部保健給食管理課 TEL　073－435－1137