

令和5年2月分 食物アレルギー詳細献立表（小学校）

年 組 名前

安城市南部学校給食共同調理場

問い合わせ先 南部調理場 TEL 0566-92-3669 FAX 0566-92-5918

対応欄の記入方法	<p>★料理に含まれるアレルゲンを確認し、食べられない料理毎に対応欄に対応方法を記入してください。</p> <p>□その料理を食べない → 【無配膳対応】となりますので「×」と記入</p> <p>□その料理を食べず、代わりのものを持参する → 【弁当対応】となりますので「弁」と記入</p>																								

■ 料理ごとに、アレルゲンが含まれる場合●がつけてあります。ただし、下記※1～2は△がつけてあります。

※1 「調味料の小麦」は、みそ・しょうゆ・醤に含まれる小麦が対象です。

※2 「調味料の大豆」は、みそ・しょうゆ・大豆油に含まれる大豆が対象です。

■ 安城市的各調理場では、原材料としてそばと落花生（ピーナッツ）を使用していません。

■ 海産物は生息環境上、えび、かに、いかが混入するおそれがあります。

■ コンタミネーションの注意喚起表記については、記載していません。

(注) コンタミネーションとは、食品を生産する際に、原材料としては使用していないにもかかわらず、意図せずに混入してしまう場合を言います。

日	曜	牛乳	対応欄	献立	卵	乳	小麦	えび	かに	そば	(ビーナッツ) 落花生	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシュー納ツツ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	ごま	さけ	さば	大豆	調味料の大 豆※2	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	パイナップル	アサリ	その他魚介類
1	水	○	ごはん																																	
			すきやき					△											●					●	△							●				
			里いもコロッケ			●	△																●	△	●											
			さつぱりきゅうり																																	
2	木	○	麦ごはん																																	
			高野豆腐の卵とじ	●				△															●	△	●						●					
			たらの銀紙焼き																				●	△												
			チンゲンサイとツナのあえ物					△															△								●					
3	金	○	ごはん																																	
			けんちん汁					△												●			●	△						●						
			いわしのかば焼き					△															△								●					
			ゆかりあえ																																	
6	月	○	節分豆																			●														
			ごはん																																	
			ファイバースープ					△														●	△		●					●						
			ささみチーズ入りフライ	●	●				●													●	△	●						●						
7	火	○	えびピラフの具																																	
			ココア牛乳の素																			●														
			ラーメン		●																															
			豚骨ラーメンの汁			△																△		●						●						
8	水	○	にらまんじゅう	●	△																	●	△	●	△	●										
			青菜のナムル		△																	●	△		●											
			ミックスナッツ														●													●						
			スライスパン	●	●																●															
9	木	○	コンソメスープ			△																●	△		●					●						
			若鶏のマーマレード焼き																			●	△	●												
			ブロッコリーとコーンのサラダ																			●	△	●												
			大豆チョコクリーム	●																	●															
10	金	○	ごはん																																	
			八宝菜	●		△	●															△		●						●						
			コーンしゅうまい		●																	●			●											
			もやしの中華サラダ																			●			●											
13	月	○	卓上パンパンジードレッシング		△																●	△		●												
			ごはん	</																																

令和5年2月分 食物アレルギー詳細献立表（小学校）

年 組 名前

安城市南部学校給食共同調理場

問い合わせ先 南部調理場 TEL 0566-92-3669 FAX 0566-92-5918

対応欄の記入方法	<p>★料理に含まれるアレルゲンを確認し、食べられない料理毎に対応欄に対応方法を記入してください。</p> <p><input type="checkbox"/>その料理を食べない → 【無配膳対応】となりますので「×」と記入</p> <p><input type="checkbox"/>その料理を食べず、代わりのものを持参する → 【弁当対応】となりますので「弁」と記入</p>
----------	---

■ 料理ごとに、アレルゲンが含まれる場合●がつけてあります。ただし、下記※1～2は△がつけてあります。

※1 「調味料の小麦」は、みそ・しょうゆ・酢に含まれる小麦が対象です。

※2 「調味料の大豆」は、みそ・しょうゆ・大豆油に含まれる大豆が対象です。

安城市の各調理場では、原材料としてそばと落花生(ピーナッツ)を使用していません。

■ 海産物は生息環境上、えび、かに、いかが混入するおそれがあります。

■ コンタミネーションの注意喚起表記については、記載していません。

(注) コンタミネーションとは、食品を生産する際に、原材料としては使用していないにもかかわらず、意図せずに混入してしまう場合を言います。