

# 令和5年7月分 食物アレルギー詳細献立表（中学校）

年 組 名前

安城市北部学校給食共同調理場

問い合わせ先 北部調理場 TEL 0566-76-4700 FAX 0566-77-1850

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> <p>□除去食を申し込んでいる場合 → 除去食対応献立について【除去食対応】となりますので、必ず「除」と記入</p> <p>★除去食対応献立は、□で囲ってあります。</p>																										
	<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。</p> <p>※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。</p> <p>※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。</p> <p>■ 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。</p> <p>■ 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。</p> <p>■ 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。</p> <p>(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。</p>																										

日	曜	牛乳	対応欄	献立	卵	乳	小麦	調味料の小麦※1	えび	かに	そば	(ピーナッツ) 落花生	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシュー納ツ	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
3	月	○	ロウカット玄米ごはん																																		
			キーマカレー																																●		
			海そうサラダ				△																														
			さつまいもステイック																																		
4	火	○	麦ごはん																																		
			海鮮中華飯の具					△																										●	●		
			揚げぎょうざ		●	△																															
			☆フローズンヨーグルト	●																																	
5	水	○	サンドイッチロールパン	●	●																																
			コーンスープ(乳除去食)	●																																●	
			スラッピージョー		●																																
			冷凍みかん																																		
6	木	○	ごはん																																		
			豚肉と野菜の細切り炒め					△																													
			さばのおかか煮			△																													●		
			さっぱりきゅうり																																		
7	金	○	ごはん																																		
			天の川汁					△																											●		
			星形コロッケ		●	△																															
			のり酢あえ			△																															
			☆七タゼリー																																		
10	月	○	ごはん																																		
			生揚げとなすのオイスターソース炒め					△																											●		
			にらまんじゅう		●	△																															
			もやしのナムル			△																															
11	火	○	ごはん																																		
			うずら卵入りすまし汁(卵除去食)	●				△																										●			
			あじフライ		●																														●		
			チゲンサイのあえ物				△																														
12	水	○	ごはん																																		
			クロスロールパン	●	●																																
			キャベツのツナ煮																																		

## 令和5年7月分 食物アレルギー詳細献立表（中学校）

年 組 名前

安城市北部学校給食共同調理場

問い合わせ先 北部調理場 TEL 0566-76-4700 FAX 0566-77-1850

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> <p><input type="checkbox"/>除去食を申し込んでいる場合 → 除去食対応献立について【除去食対応】となりますので、必ず「除」と記入</p> <p>★除去食対応献立は、□で囲ってあります。</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。

■ 料理ごとに、ノレルクンが呑まれる場合があります。

※1 「調味料の小豆」は、みそ・しょうゆ・醤に含まれる小豆が対象です。  
※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

\*2 「調味料の大豆」は、みて、しょっぱくと落花生(ピーナッツ)を使用しています。

安城市の各調理場では、原材料とし  
海産物は生食環境上、えび、かに

■海産物は生工具上、べに、かに、いかが混入するおそれがあります。

(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

(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、

\_\_\_\_\_

(一) 調