

令和4年4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「徐」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	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	
12 火	○		ロウカット玄米ごはん																																	
			チキンカレー	●																																
			野菜ソテー																																	
			ファイバーゼリーのフルーツあえ							●																										
13 水	○		小型ロールパン	●	●																		●													
			野菜たっぷり焼きそば		●																		△													
			ソーセージのケチャップ煮																																	
			カシュー納ツ																																	
14 木	○		ごはん																																	
			マーボー豆腐			△																	●	△	●											
			春巻		●	△																	●	△												
			中華あえ			△																	●	△												
15 金	○		ごはん																																	
			いなか汁																				●	△												
			照り焼きハンバーグ			△																	●	△	●											
			ひじきとじやこのふりかけ			△																	△													
18 月	○		ごはん																																	
			豆じやが			△																	●	△	●											
			米粉ししゃもフライの香味ソースかけ			△																	△													
			たけのこのソテーサラダ			△																	△													
			卓上ごまドレッシング			△																	●		△											
			しそ味ひじき			△																	●		△											
19 火	○		ごはん																																	
			豚肉とじやがいものきんぴら			△																	●	△												
			さばのおかか煮			△																	●	△												
			きゅうりとキャベツのこんぶあえ	●	△																		●	△												
20 水	○		赤飯																																	
			えびと豆腐のくず汁			△	●																●	△												
			チキンカツのレモン煮		●	△																	△	●												
			キャベツのかおりあえ																																	
21 木	○		☆お祝いデザート																																	
			麦ごはん																																	
			ワンタンスープ			●																														

令和4年4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> <ul style="list-style-type: none"> <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 <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 <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「徐」と記入 <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、アレルギンが含まれる場合があります。

※1 「調味料の小豆」は、みそ・しょうゆ・酢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。

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

安城市の各調理場では、原材料として海産物は生息環境上、えび、かに、

■ 住物は王室、衆、工、人、士、商、兵、僧など、いわゆる「五族」の者より構成される。このうち、王室は天皇の御所である御殿と、その周囲の御殿を指す。

(注) コンタミネーションとは、食品を生産する際に、原材料としては使用

(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、

100

(一) 調

味狀(ヤウガシ) 味狀(ヤウガシ) 味狀(ヤウガシ) 味狀(ヤウガシ)