

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

★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。
 □その料理を食べない → 【無配膳対応】となりますので「×」と記入
 □その料理を食べず、代わりものを持参する → 【弁当対応】となりますので「弁」と記入
 □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
 ★除去食対応献立は、□で囲ってあります。

- 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	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	カシューナッツ	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	あさり	その他魚介類					
26	火	○		ごはん																																						
				豚肉と野菜の細切り炒め				△								●										△			●													
				いわしの梅煮					△																	△															●	
				磯香あえ					△																	△																
27	水	○		角チーズ		●																																				
				米粉パン(小麦入り)		●	●																		●																	
				コーンスープ		●																				●																●
				若鶏のハーブ焼き																						△	●															
28	木	○		コールスロー																																						
				わかめごはん																																						
				かきたま汁(卵除去食)	●			△																		●	△														●	
				いかの香味揚げ			●									●										●															●	
	アーモンドあえ					△																	△											●								