

## 令和4年4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・酢に含まれる小麦が対象です。

豆味噌の豆が大豆で、大豆が豆が対象です。

■ 安城市の各調理場では、原材料として落花生(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。

## 令和4年4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 <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となります。

■ 料理ごとに、アレルギーが含まれる場合があります。ただし、  
※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、原材料料によよと使用していません。

■ 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、原材料としては候

(注) ブラックコショウとは、食品を主とする際に、原材料としては使用してはいけない（こさん）が、烹調（こうとう）に此（こ）くしてしまつ場合を曰く。よ。