

令和4年7月分 食物アレルギー詳細献立表 (小学校)

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
★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、代替のものを持参する → 【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「除」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、意図せずに混入してしまう場合を言います。

Main table with columns for allergens (Wheat, Soy, Eggs, etc.) and rows for daily meals (e.g., Ramen, Gohan, etc.).

