

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。

※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。

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	アーモンド	その他魚介類						
1 金	○			サンドイッチロールパン	●	●																																					
				オニオンスープ			△																										●										
				ミニカツ		●																																					
				ボイルキャベツ																																							
				小袋とんかつソース																													●										
4 月	○			ごはん																																							
				生揚げの中華煮			△																																				
				にらまんじゅう		●	△																																				
				中華風サラダ			△																																				
5 火	○			ごはん																																							
				とうがん汁			△																												●								
				たらの銀紙焼き																																							
				もやしときゅうりのあえ物			△																																				
6 水	○			きらす揚げ		●																																					
				ごはん																																							
				高野豆腐の卵とじ		●		△																																			
				枝豆コロッケ			●																																				
7 木	○			オクラサラダ			△																																				
				卓上ごまドレッシング			△																																				
				ごはん																																							
				七夕汁		●	△																														●						
8 金	○			◎お星さまハンバーグの照り焼きソースかけ			△																																				
				のり酢あえ			△																																				
				☆七タゼリー																																							
				ラーメン		●																																					
11 月	○			豚骨ラーメンの汁			△																																●				
				えびしゅうまい		●	●																																			●	
				きゅうりのナムル			△																																				
				アーモンド																																							
12 火																																											

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	★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、代わりのものを持参する → 【弁当対応】となりますので「弁」と記入
----------	--

■ 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・醤油に含まれる小麦が

※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。

■ 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、
※1 「調味料の小麦」は、みそ・しょうゆ・醤油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。