

令和4年7月分 食物アレルギー詳細献立表 (中学校)

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、代替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・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、いかが入り混ざ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 dates (日曜), menu items (献立), allergens (卵, 乳, 小麦, 調味料の小麦※1, えび, かに, そば, 落花生, ピーナッツ, 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, パナナ, 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) and rows for weeks (1金, 4月, 5火, 6水, 7木, 8金, 11月, 12火, 13水, 14木).

