



令和6年10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

Main table with columns for allergens (e.g., wheat, soy, egg, milk) and rows for specific dishes (e.g., 麦ごはん, 中華飯の具, 揚げぎょうざ).

- 料理ごとに、アレルギーが含まれる場合●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、たこ等の魚介類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。
■ 「対応欄」は、小・中学校で対応方法を記入する際に使用します。園では、使用しません。

対応欄の記入方法

- ★料理に含まれるアレルギーを確認し、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、代わりにものを持参する → 【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。