

令和 年度 アレルギー除去食 調理指示書

作成日 (/)

卵	乳	小麦	えび
		●	

所長	栄養教諭	作成者

月 日 () 献立名 (みそ煮込みうどん) 除去食品名 (うどん)

◎指示・連絡事項等

☆調味料は調整できるよう準備する。

☆調味料は調整しながら加え、アレルギー責任者が味見を行った上で、市アレルギー担当者の確認をうける。

だし汁は釜調理室から取り分ける。

みそは調整しながら入れる。
(分量どおりは濃い。)

具を多めに配缶する。(具たくさんみそ汁)

生徒	4	調理開始	10:00
検食※	6	配缶開始	10:30
合計	10	配缶量	190g/人
×2	20		
調理食数	20	(※実施校数+センター①+予備①)	

	中学校名	年	組	名前
1	岸城			
2				
3				
4	光陽			
5				
6				
7	野村			
8				
9				
10	桜台			
11				
12				
13	葛城			
14				
15				
16	土生			
17				
18				

	中学校名	年	組	名前
19	久米田			
20				
21				
22	山直			
23				
24				
25	春木			
26				
27				
28	北			
29				
30				
31	山滝			
32				
33				