

11月分アレルギー対応一覧（詳細内容）

米原市立西部給食センター

		アレルゲン	代替		対応内容（代替食材等）
4 (火)	豚ゴボ井				
	牛乳 さわらのさっぱり焼き れんこんサラダ	さわら ごま	鶏肉のさっぱり焼き 対応サラダ	→	除去
5 (水)	焼きそば	中華めん（小麦）	対応焼きそば	→	あわ麺
	牛乳 つくねの中華スープ かぼちゃひき肉フライ ヨーグルト	根菜入りつくね（里いも）・もやし かぼちゃひき肉フライ（小麦） ヨーグルト（乳）	対応スープ キャベツメンチカツ 対応デザート	→	対応肉団子、玉ねぎ 豆乳パパロア
6 (木)	りんごパン のむヨーグルト きのこのクリームシチュー ポロニアカツ 大根サラダ	パン（小麦・乳） 牛乳・ポタージュエースエースコーン（乳・小麦・ホタテエキス）	対応パン+イチゴジャム 対応シチュー	→	米粉パンまたは乳なしパン +イチゴジャム 豆乳・米粉
	ごはん 牛乳 厚揚げと野菜のうま煮 かみかみタコメンチ きんぴらごぼう 一食平たねなし柿	タコメンチカツ（小麦・タコ） ごま かき	ハンバーグ 対応きんぴら 対応デザート	→	除去 ぶどうゼリー
10 (月)	かやくうどん	うどん（小麦）	対応麺	→	フォー
	牛乳 竹輪と野菜のかき揚げ 野菜のドレッシング和え	天ぷら粉 香りごまドレッシング	対応揚げ物 対応サラダ	→	米粉・でん粉 和風ドレッシング
11 (火)	ごはん 牛乳 近江牛のじゅんじゅん 大豆の甘がらめ ブロッコリーのおかか和え	小麦粉	対応揚げ物	→	米粉・でん粉
	ごはん 牛乳 さつま汁 さけの甘酢かけ 野菜のごまマヨネーズ和え 納豆	さけ ごま	とり肉の甘酢かけ 対応サラダ	→	除去
13 (木)	ゆかりごはん 牛乳 大根のそぼろ煮 とり肉のしょうが焼き 白菜の昆布漬け 梨ゼリー				
	ごはん 牛乳 のっぺい汁 豚肉のスタミナ炒め 和風ポテトサラダ	里いも ごま	対応汁物 対応炒め物	→	他の具多め 除去
17 (月)	中華あんかけラーメン	中華めん（小麦）	対応麺	→	あわ麺
	牛乳 マーラーカオ パンパンジーサラダ ミルクコーヒー	蒸しケーキミックス（小麦）・牛乳・生クリーム・卵 棒棒鶏ドレッシング（ごま）	対応蒸しパン 対応サラダ	→	豆乳、（小麦対応は米粉メープルマフィン） 和風ドレッシング
18 (火)	ごはん 牛乳 かきたま汁 野菜コロッケ 野菜の和風炒め	卵 野菜コロッケ（小麦） ごま	対応汁物 米粉メンチカツ（コーンと大豆入り） 対応炒め物	→	大豆フレーク（ゆば） 除去
	ごはん 牛乳 かぶのみそ汁 煮魚（さば） 小松菜ともやしのごま和え	里いも さば ごま・もやし	対応みそ汁 とり肉の照り焼き 対応和え物	→	他の具多め かつお節
20 (木)	ごはん 牛乳 わかめスープ えびのマヨネーズソース 中華サラダ	タンメン（小麦）・もやし えびフリッター（えび・小麦）	対応スープ ささみのマヨネーズソース	→	マロニー
	大豆入りカレーライス	カレールウ（小麦・乳）・チーズ	対応カレー	→	除去・他の調味料を多めに使用
25 (火)	牛乳 伊吹ウインナー 赤かぶサラダ プリン（米原市記念） コッペパン 牛乳 野菜スープ チーズ風ソースハンバーグ マカロニサラダ 一食チョコレートクリーム	パン（小麦・乳）	対応パン	→	米粉パンまたは乳なしパン
	ごはん 牛乳 八杯汁 チキン南蛮 切干大根のサラダ 日向夏ゼリー	小麦粉	対応揚げ物	→	米粉
27 (木)	ごはん 牛乳 フォースープ 高野豆腐の甘酢炒め ハムときゅうりの中華和え	もやし	対応スープ	→	他の具多め
	ごはん 牛乳 豆腐のみそ汁 ぶりのフライ ブロッコリーのチキン和え	ぶりのフライ（ぶり・小麦）	米粉チキンカツ		

* 食材の都合により、対応内容が一部変わる場合があります。その際は、アレルギーに関してじゅうぶんに配慮したものを提供しますので、ご理解ください。