

11月分アレルギー対応一覧（詳細内容）

米原市立東部給食センター

		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・レモン果汁 ごま	照り焼きハンバーグ 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	→	あわ麵
	牛乳				
	つくねの中華スープ かぼちゃひき肉フライ 梨ゼリー	かぼちゃひき肉フライ（小麦） 梨ゼリー（梨果汁）	米粉チキンカツ 対応デザート	→	プリン
6 (木)	りんごパン	パン（小麦・乳） りんご（ドライアップル）	対応パン+メープルジャム	→	米粉パンまたは乳なしパン +メープルジャム
	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	牛乳・ポタージュエースエースコン（乳・小麦・ホタテエキス）	対応シチュー	→	豆乳・米粉
7 (金)	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	かみかみタコメンチ（小麦・タコ・魚すり身） さつま揚げ・ごま	米粉メンチカツ（コーンと大豆入り） 対応きんぴら	→	除去
10 (月)	かやくうどん	うどん（小麦） かまぼこ	対応麵 対応汁物	→	フォー 他の具多め
	牛乳				
	竹輪と野菜のかき揚げ 野菜のドレッシング和え	竹輪・天ぷら粉 香りごまドレッシング	対応揚げ物 対応サラダ	→	他の具多め・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
12 (水)	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 ヨーグルト	ヨーグルト（乳）	対応デザート	→	ぶどうゼリー
14 (金)	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 一食平たねなし柿	ごま かき	対応炒め物 対応デザート	→	除去 チョコプリン
17 (月)	中華あんかけラーメン	中華めん（小麦） なると	対応麵 対応汁物	→	あわ麵 他の具多め
	牛乳				
	マラーカオ 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 棒々鶏ドレッシング（ごま）	対応蒸しパン 対応サラダ	→	米粉・ベーキングパウダー・豆乳 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・かまぼこ 野菜コロッケ（小麦） さつま揚げ・ごま	対応汁物 ハンバーグ 対応炒め物	→	大豆フレーク（ゆば）・豆腐 鶏肉・ごま（除去）
19 (水)	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	さば ごま	とり肉の照り焼き 対応和え物	→	除去
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） 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	→	フォー
21 (金)	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
	牛乳				
	伊吹ウインナー 赤かぶサラダ プリン（米原市記念）				
25 (火)	コッペパン	パン（小麦・乳）	対応パン	→	米粉パンまたは乳なしパン
	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	マカロニ（小麦） チョコレートクリーム（小麦）	対応サラダ いちごジャム	→	マロニー
26 (水)	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・レモン果汁 日向夏ゼリー（日向夏果汁）	対応揚げ物 対応デザート	→	米粉・ソース（レモン果汁を除去） チョコプリン
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				
28 (金)	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。