

12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

日	献立名	アレルゲン	代替	対応内容（代替食材等）
1 (月)	セルフサンドカスタードクリーム	食パン（小麦・乳） 鶏卵・普通牛乳・バター	対応パン 対応クリーム	→ 米粉パンまたは乳なしパン → 豆乳・キャノーラ油
	牛乳			
	ポークビーンズ			
	メンチカツ			
2 (火)	ごはん			
	牛乳			
	あおさのみそ汁	あおさ（えび・かに混入の疑い）	対応汁物	→ わかめ
	野菜入りとんてき			
3 (水)	ツナとほうれん草のごま和え	ごま・もやし	対応和え物	→ 除去
	お米のみかんパバロア			
	ごはん			
	牛乳			
4 (木)	マーボー大根			
	野菜のチヂミ			
	バンバンジーサラダ	棒々鶏ドレッシング（ごま）・もやし	対応サラダ	→ 和風ドレッシング・他の具多め
	ひじきごはん	ひじきごはんの素（しらす（えび・かに混入の疑い））	対応ごはん	→ ゆかりごはん
5 (金)	牛乳			
	そうめん入りくず汁	そうめん（小麦）・里いも	対応汁物	→ フォー・他の具多め
	いわしの南蛮漬け	いわし開きでんぶん付き	とり肉の南蛮漬け	
	ごぼうサラダ	ごま	対応サラダ	→ 除去
8 (月)	和風カレーライス	里いも	対応カレー	→ 他の具多め
	牛乳			
	とりと野菜のフリット	とりと野菜のフリット（小麦）	チキンナゲット	
	大根サラダ			
9 (火)	とんこつラーメン	中華めん（小麦）	対応麺	→ あわ麺
	牛乳			
	揚げぎょうざ	ぎょうざ（小麦）	米粉メンチカツ	
	ハムともやしの中華和え	ごま・もやし	対応和え物	→ 除去・マロニー
10 (水)	ごはん			
	牛乳			
	ビーフンのすまし汁			
	大豆ととり肉のみそがらめ	小麦粉	対応みそがらめ	→ 米粉
11 (木)	小松菜のあっさり和え	もやし	対応和え物	→ 他の具多め
	ごはん			
	牛乳			
	切干大根のうま煮			
12 (金)	いかのねぎ塩焼き	いか	とり肉のねぎ塩焼き	
	れんこんサラダ	ごま	対応サラダ	→ 除去
	一食りんご	りんご	対応デザート	→ ぶどうゼリー
	ごはん			
15 (月)	牛乳			
	打ち豆汁	里いも	対応汁物	→ 他の具多め
	さわらの竜田揚げ	さわらの竜田揚げ	米粉チキンカツ	
	豚肉と赤こんにゃくの炒め物	ごま	対応炒め物	→ 除去
16 (火)	乳酸菌デザート	乳酸菌デザート（乳）	対応デザート	→ プリン
	ごはん			
	牛乳			
	豆乳スープ			
17 (水)	ふりふりチキン			
	ブロッコリーのドレッシングサラダ			
	一食野菜ふりかけ			
	ごはん			
18 (木)	牛乳			
	ワンタンスープ	タンメン（小麦）・もやし	対応スープ	→ ビーフン・他の具多め
	とり肉の唐揚げ			
	中華サラダ	ごま	対応サラダ	→ 除去
19 (金)	ごはん			
	牛乳			
	ゆば入りすまし汁			
	さばの塩こうじ漬け焼き	さばの塩こうじ漬け	ポロニアステーキ	
22 (月)	れんこんきんぴら			
	ごはん			
	牛乳			
	かぼちゃのみそ汁			
22 (月)	白身魚のゆず風味揚げ	メルルーサ	とり肉のゆず風味揚げ	
	小松菜のごまマヨネーズ和え	ごま	対応和え物	→ 除去
	コッペパン	コッペパン（小麦・乳）	対応パン	→ 米粉パンまたは乳なしパン
	牛乳			
22 (月)	ABCスープ	マカロニ（小麦）・もやし	対応スープ	→ 米粉マカロニ・他の具多め
	もみのきハンバーグ			
	ブロッコリーとツナのサラダ			
	クリスマスケーキ	チョコレートケーキ（乳・卵・小麦）	対応デザート	→ 乳・卵・小麦不使用米粉チョコレートケーキ
22 (月)	中華丼	いか	対応丼（具）	→ 他の具多め
	牛乳			
	ショーロンポー	ショーロンポー（小麦）・かきエキス	チキンウインナー	
	もやしの香味塩サラダ	もやし	対応サラダ	→ キャベツ
22 (月)	ソフトめんミートソース	ソフトめん（小麦）	対応麺	→ 米粉パゲッティ
	のむヨーグルト			
	チキンオムレツ	チキンオムレツ（卵）	ポロニアステーキ	
	ツナサラダ			

* 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。