

12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

日	献立名	アレルギー	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)	コーンサラダ	フレンチドレッシング（レモン・ゆず果汁を含む）	対応サラダ	→ 和風ドレッシング
	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
3 (水)	野菜入りとんてき	ごま	対応和え物	→ 除去
	ツナとほうれん草のごま和え	ごま	対応デザート	→ プリン
	お米のみかんパバロア	お米のみかんパバロア（豆乳・みかん果汁を含む）		
	ごはん			
4 (木)	牛乳			
	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）	対応サラダ	→ 和風ドレッシング
5 (金)	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	→ わかめごはん
	牛乳			
	そうめん入りくず汁	そうめん（小麦）・かまぼこ	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	ささみの南蛮漬け	
8 (月)	ごぼうサラダ	ごま	対応サラダ	→ 除去
	和風カレーライス			
	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	
9 (火)	大根サラダ			
	とんこつラーメン	中華めん（小麦） なると	対応麺 対応汁物	→ あわ麺 → 他の具多め
	牛乳			
	揚げぎょうざ	ぎょうざ（小麦）	米粉メンチカツ	
10 (水)	ハムともやしの中華和え	ごま	対応和え物	→ 除去
	ミルクコーヒー			
	ごはん			
	牛乳			
11 (木)	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
	小松菜のあっさり和え			
	ごはん			
12 (金)	牛乳			
	切干大根のうま煮	さつま揚げ	対応煮物	→ 他の具多め
	いかのねぎ塩焼き	いか	ささみのねぎ塩焼き	
	れんこんサラダ	ごま	対応サラダ	→ 除去
15 (月)	一食りんご	りんご	対応デザート	→ プリン
	ごはん			
	牛乳			
	打ち豆汁			
16 (火)	さわらの竜田揚げ	さわらの竜田揚げ	米粉メンチカツ	
	豚肉と赤こんにやくの炒め物	ごま	対応炒め物	→ 除去
	乳酸菌デザート	乳酸菌デザート（乳）	対応デザート	→ チョコプリン
	ごはん			
17 (水)	牛乳			
	豆乳スープ	豆乳	対応スープ	→ 除去
	ふりふりチキン			
	ブロッコリーのドレッシングサラダ			
18 (木)	一食野菜ふりかけ			
	ごはん			
	牛乳			
	ワンタンスープ	タンメン（小麦）	対応スープ	→ フォー
19 (金)	とり肉の唐揚げ			
	中華サラダ	ごま	対応サラダ	→ 除去
	ごはん			
	牛乳			
22 (月)	ゆば入りすまし汁	かまぼこ	対応汁物	→ 他の具多め
	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	
	れんこんきんぴら			
	ごはん			
20 (水)	牛乳			
	かぼちゃのみそ汁			
	白身魚のゆず風味揚げ	メルルーサ・ゆず果汁	とり肉の甘酢がらめ	→ 鶏肉・酢
	小松菜のごまマヨネーズ和え	ごま	対応和え物	→ 他の具多め
21 (木)	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			
	A B C スープ	マカロニ（小麦）	対応スープ	→ 米粉スパゲッティ
	もみのきハンバーグ			
22 (月)	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・小麦不使用ケーキ
	中華丼	いか・なると	対応丼（具）	→ 他の具多め
	牛乳			
23 (金)	ショーロンポー	ショーロンポー（小麦）	チキンウインナー	
	もやしの香味塩サラダ			
	ソフトめんミートソース	ソフトめん（小麦）	対応麺	→ 米粉スパゲッティ
	のむヨーグルト			
24 (月)	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。