

1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	アレルゲン	代替	対応内容（代替食材等）
8 (木)	わかめごはん			
	牛乳			
	雑煮（すまし仕立て）			
	さわらの白醤油焼き	さわらの白醤油漬け	とり肉の照り焼き	
	彩りなます	ゆず果汁・かまぼこ	対応和え物	→ 除去・マロニー
9 (金)	ミニたい焼き	たい焼き（小麦）	対応デザート	→ お米で国産豆乳プリンタルト
	ごはん			
	牛乳			
	じゃがいものみそ汁			
	とり肉のレモン焼き	レモン果汁	対応焼き物	→ 除去
13 (火)	きんぴらごぼう	さつま揚げ・ごま	対応きんぴら	→ 油揚げ・除去
	一食ミニフィッシュ	一食ミニフィッシュ	おさつスティック	
	黒糖パン	コッペパン（小麦・乳）	対応パン+マーブルジャム	→ 米粉パンまたは乳なしパン+マーブルジャム
	牛乳			
	救給コーンポタージュ			
14 (水)	白身魚の香草フライ	白身魚の香草フライ（魚・小麦）	米粉のチキンカツ	
	ハムと野菜のごまサラダ	香りごまドレッシング	対応サラダ	→ 和風ドレッシング
	れんこんサラダ	ごま	対応サラダ	→ 除去
	ごはん			
	牛乳			
15 (木)	豆腐のみそ汁			
	豚肉のピリ辛炒め			
	マカロニスープ	マカロニ	対応スープ	→ 米粉パゲティ
	照り焼きハンバーグ			
	カレーマッシュ			
16 (金)	元気ヨーグルト	ヨーグルト	対応デザート	→ ぶどうゼリー
	親子丼	卵・かまぼこ	対応丼	→ 他の具多め・大豆フレーク
	牛乳			
	きびなごのかりかりフライ	きびなごのかりかりフライ（えび・かに混入疑い・魚卵を含む）	チキンナゲット	
	白菜の昆布漬け			
19 (月)	きつねうどん	うどん（小麦） かまぼこ	対応麺 対応汁物	→ フォー → 他の具多め
	牛乳			
	竹輪の磯辺揚げ	竹輪・てんぷら粉（小麦）	ささみの磯辺揚げ	
	大根の和風サラダ			
	ごはん			
20 (火)	牛乳			
	かす汁			
	さばの照り焼き	さば	照り焼きハンバーグ	
	いんげんの和風炒め	さつま揚げ・ごま	対応炒め物	→ 豚肉・除去
	ごはん			
21 (水)	牛乳			
	わかめスープ			
	とり肉の塩唐揚げ			
	ポテトサラダ			
	野菜の華やかごはん			
22 (木)	牛乳			
	おでん	竹輪	対応煮物	→ 他の具多め
	イカのカレー焼き	いか	ささみのカレー焼き	
	ブロッコリーのおかか和え			
	一食りんご	りんご	対応デザート	→ チョコプリン
23 (金)	ごはん			
	のむヨーグルト			
	マーボー春雨			
	多菜包子	多菜包子（小麦）	ウインナー	
	きゅうりのナムル	ごま	対応和え物	→ 除去
26 (月)	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			
	冬野菜の米粉シチュー	牛乳・バター	対応シチュー	→ 豆乳・キャノーラ油
	鯨のオーロラソース和え	小麦粉	対応揚げ物	→ 米粉
	マカロニサラダ	マカロニ（小麦）	対応サラダ	→ マロニー
27 (火)	近江牛丼			
	牛乳			
	わかさぎの唐揚げ	わかさぎ（えび・かに混入疑い・魚卵を含む）・小麦粉	ささみの唐揚げ	
	小松菜のあっさり和え			
	ごはん			
28 (水)	牛乳			
	野菜スープ			
	ごぼうメンチカツ	ごぼうメンチカツ（小麦）	米粉のメンチカツ（大豆とコーン）	
	ポパイサラダ			
	セレクトデザート	アセロラゼリー（アセロラ果汁・豆乳を含む） ブルーベリーゼリー（ブルーベリーピューレを含む）	対応デザート	→ 乳酸菌デザートまたはチョコプリン
29 (木)	セルフおにぎり			
	牛乳			
	豚汁			
	さけの塩焼き	さけ	とり肉の甘辛煮	
	たくあんのごまマヨ和え	ごま	対応和え物	→ 除去
30 (金)	一食オレンジ	オレンジ	対応デザート	→ ヨーグルト
	びっくりカレー	カレールー（小麦・乳） チーズ・バター	対応カレー	→ 除去・キャノーラ油
	牛乳			
	フライビンズ	小麦粉	対応揚げ物	→ 米粉・でん粉
	ブロッコリーのサラダ			
プリン(米原市記念)				

セレクトデザートは
アレルギー用の

* 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。