

4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	除去	代替
9 (木)	黒糖パン	コッペパン (小麦・乳)	対応パン+いちごジャム	→	米粉パンまたは乳なしパン+いちごジャム
	牛乳				
	実だくさんスープ				
	とり肉のバーベキューソース				
	ごぼうサラダ	ごま	対応サラダ	→	除去
さくらゼリー					
10 (金)	マーボー丼				
	のむヨーグルト				
	米粉入り春巻き	米粉入り春巻き(小麦)	チキンナゲット		
	ハムともやしの中華和え	ごま・もやし	対応和え物	→	除去・キャベツ
13 (月)	かやくうどん	うどん(小麦)	対応麺	→	フォー
	牛乳				
	竹輪の磯辺揚げ	てんぷら粉(小麦)	対応磯辺揚げ	→	米粉
14 (火)	ツナサラダ				
	春野菜のカレーライス	バター・カレールウ(乳・小麦)・チーズ	対応カレー	→	除去
	牛乳				
	花型ハンバーグ				
	こんにやく寒天入りサラダ				
お祝いいちごゼリー					
15 (水)	ごはん				
	牛乳				
	ビーフンスープ	もやし	対応スープ	→	除去
	とり肉の唐揚げ				
16 (木)	野菜の青じそドレッシングサラダ				
	ゆかりごはん				
	牛乳				
	筑前煮	さといも	対応煮物	→	除去
	いかの天ぷら	いかの天ぷら(いか・小麦)	ささみの天ぷら		
磯香和え					
一食りんご	りんご	対応デザート	→	ぶどうゼリー	
17 (金)	ごはん				
	牛乳				
	かぼちゃのみそ汁				
	さばの塩焼き	さば	とり肉の照り焼き		
	きんぴらごぼう	ごま	対応きんぴら	→	除去
20 (月)	キャロットパン	コッペパン (小麦・乳)	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
	牛乳				
	A B C スープ	マカロニ(小麦)	対応スープ	→	米粉マカロニ
	豆腐入りミートローフ	パン粉(小麦)・牛乳・鶏卵	ハンバーグ		
	れんこんサラダ	ごま	対応サラダ	→	除去
元気ヨーグルト	ヨーグルト	対応デザート	→	豆乳プリン	
21 (火)	ごはん				
	牛乳				
	切干大根のうま煮				
	さけフライ	さけフライ(小麦)	米粉チキンカツ		
	春キャベツの昆布漬け				
一食野菜ふりかけ					
22 (水)	ごはん				
	牛乳				
	豆腐のみそ汁				
	近江牛コロッケ	近江牛コロッケ(小麦)	ポロニアカツ		
	赤こんにやくの炒め煮	ごま	対応炒め煮	→	除去
納豆					
23 (木)	ごはん				
	牛乳				
	みそワタンスープ	タンメン(小麦)・もやし	対応スープ	→	マロニー・除去
	豚肉のしょうが炒め				
かぼちゃサラダ					
24 (金)	親子丼	鶏卵	対応丼(具)	→	大豆フレーク
	牛乳				
	キャベツメンチカツ	キャベツメンチカツ(小麦)	米粉キャベツメンチカツ		
	小松菜ともやしのごま和え	ごま・もやし	対応和え物	→	花かつお・除去
27 (月)	ソフトめんミートソース	ソフトめん	対応麺	→	米粉パナゲッティ
	牛乳	チーズ	対応ミートソース	→	除去
	焼きウインナー				
	コーンサラダ				
28 (火)	ごはん				
	牛乳				
	豚汁				
	いわし開きの揚げ煮	いわし開きでんぶん付き(いわし)	とり肉の揚げ煮		
	アスパラのおかか和え				
あまなつゼリー					
30 (木)	菜めし				
	牛乳				
	若竹のすまし汁				
	魚型すり身カツ	魚型すり身カツ(小麦)	米粉メンチカツ		
	ポパイサラダ				
かしわもち					

\* 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。