

4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	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	りんご・レモン果汁	とり肉の照り焼き		
	ごぼうサラダ	ごま	対応サラダ	→	除去
10 (金)	さくらゼリー	さくらゼリー(さくらんぼ・レモン果汁)	対応デザート	→	チョコプリン
	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)	米粉チヂミ		
	ハムともやしの中華和え	ごま	対応和え物	→	除去
13 (月)	かやくうどん	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)	チキンナゲット		
	ツナサラダ				
14 (火)	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	お祝いいちごゼリー(いちご果汁・豆乳)	対応デザート	→	ベストプリン
15 (水)	ごはん				
	牛乳				
	ビーフンスープ				
	とり肉の唐揚げ				
	野菜の青じそドレッシングサラダ				
16 (木)	ゆかりごはん				
	牛乳				
	筑前煮				
	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				
17 (金)	一食りんご	りんご	対応デザート	→	チョコプリン
	ごはん				
	牛乳				
	かぼちのみそ汁				
	さばの塩焼き	さば	ポロニアステーキ		
20 (月)	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
	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	→	米粉パゲッティ
	豆腐入りミートローフ	パン粉(小麦)・牛乳・鶏卵	ハンバーグ		
21 (火)	れんこんサラダ	ごま	対応サラダ	→	除去
	元氣ヨーグルト	ヨーグルト	対応デザート	→	ぶどうゼリー
	ごはん				
	牛乳				
	切干大根のうま煮	さつま揚げ	対応煮物	→	他の具多め
22 (水)	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				
	一食野菜ふりかけ				
	ごはん				
	牛乳				
23 (木)	豆腐のみそ汁				
	近江牛コロッケ	近江牛コロッケ(小麦)	米粉メンチカツ		
	赤こんにやくの炒め煮	ごま	対応炒め煮	→	除去
	納豆	納豆	一食ふりかけ(ひじき)		
	ごはん				
24 (金)	牛乳				
	みそワタンスープ	タンメン(小麦)	対応スープ	→	フォー
	豚肉のしょうが炒め				
	かぼちやサラダ				
27 (月)	親子丼	鶏卵・かまぼこ	対応丼(具)	→	大豆フレーク・他の具多め
	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	対応和え物	→	花かつお
28 (火)	ソフトめんミートソース	ソフトめん チーズ	対応麺 対応ミートソース	→	米粉パゲッティ 除去
	牛乳				
	焼きウインナー				
	コーンサラダ				
30 (木)	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)	ささみの揚げ煮		
	アスパラのおかか和え				
30 (木)	あまなつゼリー	あまなつゼリー(あまなつ)	対応デザート	→	コアヨーグルト
	菜めし				
	牛乳				
	若竹のすまし汁	かまぼこ	対応汁物	→	他の具多め
	魚型すり身カツ	魚型すり身カツ(小麦・魚すり身)	ポロニアカツ		

\* 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。