

7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	アレルギー	代替	対応内容（代替食材等）
1 (水)	ごはん			
	牛乳			
	豚汁			
	小あゆのあめ煮	小あゆ（えび・かに混入の疑い）	とり肉の甘辛煮	
	小松菜のごまマヨネーズ和え	ごま	対応和え物	→ 除去
	納豆			
2 (木)	ごぼうメンチカツバーガー	バンズパン(小麦・乳) ごぼうメンチカツ(小麦)	対応パン 米粉メンチカツ	→ 米粉パンまたは乳なしパン
	牛乳			
	コーンシチュー	バター・ホワイトルウ(小麦・乳)・普通牛乳	対応シチュー	→ キャノーラ油・シチューの素(乳・卵・小麦不使用)・豆乳
	ツナサラダ			
	一食オレンジ	オレンジ	対応デザート	→ ぶどうゼリー
3 (金)	豚キムチ丼			
	牛乳			
	たこナゲット	たこナゲット(小麦・たこ・いか・魚すり身)	チキンナゲット	
	きゅうりのナムル	もやし	対応和え物	→ マロニー
6 (月)	塩ラーメン	中華めん(小麦)	対応麺	→ あわ麺
	牛乳			
	油淋鶏	小麦粉	対応揚げ物	→ 米粉
	中華風サラダ			
7 (火)	夏野菜カレーライス	バター・カレールウ(乳・小麦)・チーズ	対応カレー	→ キャノーラ油・除去
	牛乳			
	星型ハンバーグ			
	野菜の青じそドレッシングサラダ			
	天の川ソーダゼリー			
8 (水)	ごはん			
	牛乳			
	肉じゃが			
	ぶりのフライ	ぶりのフライ(ぶり・小麦)	米粉チキンカツ	
	きゅうりの南蛮漬け			
9 (木)	ゆかりごはん			
	牛乳			
	夏のっぺ			
	イカのオイル焼き	いか	とり肉のオイル焼き	
	れんこんのきんぴら	ごま	対応きんぴら	→ 除去
	スクールヨーグルト	ヨーグルト	対応デザート	→ チョコプリン
10 (金)	ごはん			
	牛乳			
	わかめと豆腐のみそ汁			
	野菜入り焼肉	焼肉のたれ(ごま)	対応焼肉	→ ウスターソース、砂糖
	ごぼうサラダ	ごま	対応サラダ	→ 除去
13 (月)	黒糖パン	コッペパン(小麦・乳)	対応パン+ジャム	→ 米粉パンまたは乳なしパン・ブルーベリージャム
	牛乳			
	ガンボスープ	あさり	対応スープ	→ 他の具多め
	ふりふりチキン			
	ポパイサラダ			
	トリプルゼリー			
14 (火)	ごはん			
	牛乳			
	モロヘイヤ入り卵スープ	鶏卵	対応スープ	→ 大豆フレーク
	多葉包子	多葉包子(乳・卵不使用・かきエクス)	米粉チヂミ	
	パンパンジーサラダ	棒々鶏ドレッシング(ごま)	対応サラダ	→ 和風ドレッシング
15 (水)	ごはん			
	牛乳			
	なす入りみそ汁			
	さばの照り焼き	さば	鶏肉の照り焼き	
	小松菜ともやしのごま和え	もやし・ごま	対応和え物	→ 除去
	冷凍みかん	みかん	対応デザート	→ 豆乳プリン
16 (木)	キャロットピラフ			
	のむヨーグルト			
	フルーツポンチ	パインアップル	対応デザート	→ 他の具多め
	さけのマリネ揚げ	さけ・小麦粉	ささみのマリネ揚げ	
	カレーマッシュ			

\* 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。

\* 安心・安全なアレルギー食を提供するために、原因食品でないものも除去する場合があります。