

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	アレルゲン	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	パンズパン(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)	ごはん				
	牛乳				
	五目うま煮				
	冷やっこのねぎみそかけ				
	キャベツのごま和え	ごま	対応和え物	→	かつお節
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)	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
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				
	トリブルゼリー				
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
	多菜包子	多菜包子(乳・卵不使用・かきエキス)	米粉チヂミ		
	パンバンジーサラダ	棒棒鶏ドレッシング(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。					