

7月分アレルギー対応一覧（献立変更後詳細内容）

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）
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・魚卵）	とり肉の甘辛煮		
	小松菜のごまヨネーズ和え	ごま	対応和え物	→	除去
2 (木)	納豆				
	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 米粉キャベツメンチカツ	→	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	→	キャー油・シチューの素（乳・卵・小麦不使用）・豆乳
	ツナサラダ				
3 (金)	一食オレンジ	オレンジ	対応デザート	→	チョコプリン
	ごはん				
	牛乳				
	五目うま煮				
	冷やっこのねぎみそかけ				
6 (月)	コーンサラダ				
	塩ラーメン	中華めん(小麦) なると	対応麺 対応汁物	→	あわ麺 他の具多め
	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	なす・バター・カレールウ(乳・小麦)・チーズ	対応カレー	→	他の具多め・キャー油・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				
8 (水)	天の川ソーダゼリー	天の川ソーダゼリー(豆乳)	対応デザート	→	プリン
	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)	ポロニアカツ		
9 (木)	きゅうりの南蛮漬け				
	ゆかりごはん				
	牛乳				
	夏のっぺ				
10 (金)	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	さつま揚げ・ごま	対応きんぴら	→	他の具多め・除去
	スクールヨーグルト	ヨーグルト	対応デザート	→	プリン
13 (月)	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
14 (火)	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				
	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				
15 (水)	トリブルゼリー	トリブルゼリー (ぶどう・ライム・ブルーベリー果汁)	対応デザート	→	チョコプリン
	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、豆腐
16 (木)	多菜包子	多菜包子(小麦、かきエキス)	チキンウインナー		
	バンバンジーサラダ	棒々鶏ドレッシング(ごま)	対応サラダ	→	和風ドレッシング
	ごはん				
	牛乳				
17 (金)	なす入りみそ汁	なす	対応汁物	→	他の具多め
	さばの照り焼き	さば	照り焼きハンバーグ		
	小松菜ともやしのごま和え	もやし・ごま	対応和え物	→	キャベツ・除去
	冷凍みかん	みかん	対応デザート	→	乳酸菌デザート
18 (土)	キャロットピラフ				
	のむヨーグルト				
	フルーツポンチ	もも・みかん・パインアップル・ カクテルゼリー(りんご・もも・ぶどう果汁・豆乳)	対応デザート	→	ヨーグルトまたはフルーツ和え（もも・みかん・サイダー）
	さけのマリネ揚げ	小麦粉	対応揚げ物	→	米粉
	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。					