

日	献立名	アレルギー	代替		対応内容（代替食材等）
2 (水)	ごはん				
	牛乳				
	豆腐のみそ汁				
	豚肉のしょうが炒め				
	かぼちゃサラダ				
3 (木)	食パン	食パン(小麦・乳)	対応パン	→	米粉パンまたは乳なしパン
	牛乳				
	救給コーンポタージュ(非常食用)				
	メンチカツ				
	ツナサラダ				
4 (金)	一食メーブルジャム				
	夏野菜カレー	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・キャノー油・除去
	のむヨーグルト				
	チキンナゲット				
	コーンサラダ				
7 (月)	わかめうどん	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				
	竹輪のゆかり揚げ	竹輪・てんぷら粉(小麦)	米粉チキンカツ		
	野菜のドレッシング和え	香りごまドレッシング(ごま)	対応和え物	→	和風ドレッシング
8 (火)	ごはん				
	牛乳				
	かきたま汁	鶏卵・かまぼこ	対応汁物	→	大豆フレーク・他の具多め
	とり肉のレモン風味焼き	レモン果汁	対応焼き物	→	とり肉の照り焼き
	たくあんのごまマヨ和え	ごま	対応和え物	→	除去
9 (水)	和梨ゼリー	和梨ゼリー(梨果汁)	対応デザート	→	チョコプリン
	ごはん				
	牛乳				
	マーボーなす	なす	対応炒め物	→	他の具多め
	米粉入り春巻き	米粉入り春巻き(小麦)	米粉チヂミ		
10 (木)	ハムともやしの中華和え	もやし	対応和え物	→	マロニー
	菜めし				
	牛乳				
	じゃがいものみそ汁				
	さばの塩こうじ漬け焼き	さばの塩こうじ漬け(さば)	ポロニアステーキ		
11 (金)	野菜の和風炒め				
	ごはん				
	牛乳				
	ひじきの磯煮				
	れんこんエビ寄せ揚げ	れんこんエビ寄せ揚げ(小麦・えび・魚すり身)	ポロニアカツ		
14 (月)	ささみときゅうりのからし和え	ごま	対応和え物	→	除去
	チョコチップパン	コッペパン(小麦・乳)・チョコチップ(乳)	対応パン+マーブルジャム	→	米粉パンまたは乳なしパン・いちごジャム
	牛乳				
	大豆とじゃがいものミートソース煮				
	さけのハーブ焼き				
15 (火)	コールスロー風サラダ	レモン果汁	対応サラダ	→	除去
	ごはん				
	牛乳				
	春雨スープ				
	コーンしゅうまい	コーンしゅうまい(小麦・魚すり身)	チキンウインナー		
16 (水)	チンジャオロース	オイスターソース(かきエキス・ほたてエキス)	対応炒め物	→	除去
	コアヨーグルト	ヨーグルト	対応デザート	→	ぶどうゼリー
	ごはん				
	牛乳				
	いなか汁				
17 (木)	とり肉の青じそドレッシング煮				
	野菜のごまマヨネーズ和え	ごま	対応和え物	→	除去
	ごはん				
	牛乳				
	冬瓜のすまし汁	かまぼこ・そうめん(小麦)	対応汁物	→	他の具多め・フォー
18 (金)	いかの天ぷら	いかの天ぷら(小麦・いか)	ささみの天ぷら		
	きんぴらごぼう	さつま揚げ	対応きんぴら	→	鶏肉
	一食オレンジ	オレンジ	対応デザート	→	プリン
	近江牛丼				
	牛乳				
24 (木)	わかさぎの黄金がらめ	わかさぎ(えびかに混入の疑い・魚卵)	ささみの黄金がらめ		
	小松菜のおかか和え	もやし	対応和え物	→	キャベツ
	ごはん				
	牛乳				
	豚汁				
25 (金)	照り焼きハンバーグ				
	れんこんサラダ				
	一食野菜ふりかけ				
	ごはん				
	牛乳				
28 (月)	お月見汁	かまぼこ	対応汁物	→	他の具多め
	里いもコロッケ	里いもコロッケ(小麦)	米粉キャベツメンチカツ		
	ツナとキャベツのごま和え	ごま	対応和え物	→	除去
	お月見ゼリー	お月見ゼリー(みかん・レモン果汁)	対応デザート	→	乳酸菌デザート
	野菜ラーメン	中華めん(小麦)	対応麺	→	あわ麺
29 (火)	牛乳				
	手作りかぼちゃドーナツ	小麦粉・鶏卵・普通牛乳・バター	対応ドーナツ	→	米粉、コーンスターチ・除去・豆乳・キャノー油
	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				
30 (水)	トック入りわかめスープ				
	ヤンニョムチキン	ごま	対応揚げ物	→	除去
	ほうれん草のナムル	もやし	対応和え物	→	マロニー
	ごはん				
	牛乳				
	さつまいものみそ汁				
	焼さんまの大根おろしかけ	さんま	とり肉の大根おろしかけ		
	野菜の和風サラダ				

* 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。