

対応詳細の見方

〇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	対応内容（代替食材等）
例 1 (月)	チーズパン	コッペパン(小麦・乳)・チーズ	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
	パンキンポタージュ	バター・牛乳・パンキンポタージュ(乳・小麦)	対応ポタージュ	キャノーラ油・豆乳・シチューの素(乳・卵・小麦不使用)
2 (火)	野菜のフレンチサラダ	フレンチドレッシング(レモン・ゆず果汁)	対応サラダ	和風ドレッシング
	わかめスープ	もやし・タンメン(小麦)	対応スープ	
3 (水)	豚肉のスタミナ炒め	ごま	対応炒め物	
	わかめごはん			
4 (木)	あじの米パン粉フライ	あじの米パン粉フライ(あじ)	米粉メンチカツ	
	野菜のごまマヨネーズ和え	ごま	対応和え物	除去
5 (金)	カレーライス	カレーうどん(小麦・乳)・チーズ	対応カレー	除去
	のむヨーグルト			
8 (月)	パンキンポタージュ	パンキンポタージュ(乳・小麦)	対応ポタージュ	キャノーラ油・豆乳・シチューの素(乳・卵・小麦不使用)
	ハンバーグの赤ワインソースかけ	マカロニ(小麦)	対応ハンバーグ	米粉パンまたは乳なしパン・マープルジャム
9 (火)	鶏の煮物			
	イカフライ	イカフライ(小麦・イカ)		
10 (水)	みそけんちん汁			
	ささみ梅しそフライ	ささみ梅しそフライ(小麦)	米粉チキンカツ	
11 (木)	煮魚(さば)	さば	とり肉の照り焼き	
	小松菜のあっさり和え	もやし	対応和え物	キャベツ
12 (金)	揚げぎょうざ	ぎょうざ(小麦)	チキンナゲット	
	中華サラダ	ごま	対応サラダ	除去
15 (月)	ふるさとうどん	うどん(小麦)	対応麺	フォー
	野菜のかき揚げ	竹輪・てんぷら粉(小麦)	対応かき揚げ	他の具多め・米粉、でん粉
16 (火)	鶏ゴボ井	かまぼこ	対応井(具)	他の具多め
	フライビンズ	小麦粉	対応揚げ物	米粉、でん粉
17 (水)	すき焼き風煮			
	さけの白醤油焼き			
18 (木)	小あゆの南蛮漬け	小あゆでんぶん付き(小あゆ・えびかにに混入の疑似・魚卵)	根菜入りつくねの南蛮漬け	
	納豆			
19 (金)	豆腐とわかめのみそ汁			
	きゅうりのごまドレッシング和え	もやし・香りごまドレッシング	対応和え物	他の具多め・和風ドレッシング
22 (月)	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
	ミネストローネ	マカロニ(小麦)	対応スープ	米粉スパゲッティ
23 (火)	中華風卵スープ	鶏卵・ホタテ・エスコーン(乳・小麦・ほたてエキス)	対応スープ	大豆フレーク、他の具多め・除去
	さくらんぼゼリー	さくらんぼゼリー(さくらんぼ果汁)	対応デザート	プリン
24 (水)	キャベツのスープ煮	野菜入り肉団子(小麦)	対応スープ煮	
	白身魚の香草フライ	白身魚の香草フライ(白身魚・小麦)	米粉キャベツメンチカツ	
25 (木)	じゃーまんポテト	じゃーまんポテト	対応じゃーまんポテト	
	鮭菜めし	紅鮭菜めしの素(ごま)	対応ごはん	
26 (金)	冷やっこのねぎみそかけ			
	さやいんげんのごま和え	ごま	対応和え物	除去
29 (月)	ポークしゅうまい	ポークしゅうまい(小麦)	米粉チヂミ	
	湘南ゴールドゼリー	湘南ゴールドゼリー(湘南ゴールド果汁)	対応デザート	チョコプリン
30 (火)	元氣もりもりミックスレバー揚げ	小麦粉・ごま	対応揚げ物	米粉・除去
	ハムとピーマンの酢の物	もやし	対応酢の物	キャベツ

アレルゲン → 対応内容(代替食材等)
 *バター → キャノーラ油に代替
 *牛乳 → 豆乳に代替
 *パンキンポタージュ(乳・小麦) → シチューの素(乳・卵・小麦不使用)に代替

アレルゲン → 対応内容(代替食材等)
 *コッペパン(小麦・乳) → 米粉パン(小麦アレルギー)に代替
 または
 乳なしパン(乳アレルギー)に代替

アレルゲン → 対応内容(代替食材等)
 *鶏卵 → 大豆フレーク、他の具多めに代替
 *ホタテ・エスコーン(乳・小麦・ほたてエキス) → 除去

* 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。