

# 対応詳細の見方

## 〇月分アレルギー対応一覧（詳細内容）

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)	なめこのみそ汁			
	豚肉のスタミナ炒め	ごま	対応炒め物	
4 (木)	天の川汁	そうめん(小麦)・かまぼこ	対応汁物	フォー・他の具多め
	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	
5 (金)	カレーライス	カレールウ(小麦・乳)・チーズ	対応カレー	除去
	のむヨーグルト			
8 (月)	パンパン	コッペパン(小麦・乳)・パンアップル	対応パン+メープルジャム	米粉パンまたは乳なしパン・メープルジャム
	豆乳スープ	豆乳	対応スープ	
9 (火)	根菜の煮物			
	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)	じゃがいものみそ汁			
	煮魚(さば)	さば	とり肉の照り焼き	
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)	いなか汁			
	小あゆの南蛮漬け	小あゆでんぶん付き(小あゆ・えびかに混入の疑い・魚卵)	根菜入りつくねの南蛮漬け	
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・ホタテジュエースコーン(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
	ショウロンポー	ショウロンポー(小麦・かきエキス)	チキンウインナー	
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	
25 (木)	かぼちゃのみそ汁			
	とりの梅酒煮			
26 (金)	冷やっこのねぎみそかけ	ごま	対応和え物	除去
	サンマーメン(生馬蹄)	中華めん(小麦)	対応麺	あわ麺
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  
 \*ホタテジュエースコーン(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。