

平成29年度 1月分

食物アレルギー対応食 学校給食献立一覧表

実施日	こんだて			主に体の組織をつくる食品群	主に体の調子を整える食品群	主にエネルギーとなる食品群
	主食	飲み物	おかず			
15 月	米飯230g		けの汁・ほっけ塩焼 ほうれん草とにんじんのおひたし(しょうゆ) アレルギー対応大豆小魚	高野豆腐 大豆 ほっけ塩焼 小魚	大根、人参 ほうれん草、ごぼう ふき、ぜんまい	米飯 (こんにゃく)
16 火	米粉パン		ミネストローネ・アレルギー対応チキンハンバーグ ゆで野菜(ブロッコリー、コーン) アレルギー対応フレンチクリーミードレッシング	チキンボール いんげん豆 チキンハンバーグ	玉ねぎ、大根、人参 トマト、ブロッコリー コーン、にんにく、パセリ	米粉パン ドレッシング
17 水	米飯250g		チキンカレー ゆで野菜(わかめ、きゅうり) エッグフリーマヨネーズ	鶏肉、豆乳 わかめ	玉ねぎ、人参 きゅうり	米飯 じゃがいも マヨネーズソース
18 木	米粉麺		肉野菜うどん・アレルギー対応野菜入りかまぼこ アセロラ入りアレルギー対応豆乳デザート アレルギー対応ごま付小魚	豚肉、なると 野菜入りかまぼこ 豆乳デザート 小魚	玉ねぎ、人参 干しいたけ、長ねぎ もやし	米粉麺 ごま アセロラジュレ
19 金	米飯230g		みそおでん・ます塩焼・ゆで野菜(ごぼう、にんじん) アレルギー対応フレンチドレッシング アレルギー対応プリン	ます塩焼 すり身ボール プリン	大根、人参 細竹、ごぼう しょうが	米飯 ドレッシング
22 月	米飯230g		キムチスープ アレルギー対応ギョウザ(2個) 野菜中華炒め	豚肉、豆腐 ギョウザ 油揚	白菜キムチ、人参 小松菜、もやし	米飯
23 火	米粉食パン		白菜と肉団子のスープ、アレルギー対応白身魚フライ ゆで野菜(小松菜、にんじん) アレルギー対応イタリアンドレッシング	チキンボール 白身魚フライ	白菜、人参 干しいたけ しめじ、小松菜	米粉食パン 春雨、米油 ドレッシング
24 水	米飯230g		★まめぶ汁風・アレルギー対応ソーセージステーキ ゆで野菜(チンゲン菜、もやし) アレルギー対応ノンオイル梅ドレッシング カットりんご	油揚、鶏肉 ソーセージステーキ	長ねぎ、人参 ごぼう、チンゲン菜 もやし、りんご	米飯 いもち (こんにゃく)
25 木	米粉麺		タンタン麺・アレルギー対応鶏肉の米パン粉フライ ゆで野菜(キャベツ、にんじん) アレルギー対応和風ドレッシング	豚ひき肉、豆乳 鶏肉の米パン粉フライ	もやし、メンマ、人参 長ねぎ、ほうれん草 干しいたけ、キャベツ にんにく	米粉麺 米油、ごま ドレッシング
26 金	米飯250g		中華丼・アレルギー対応彩り野菜豆腐 油揚ともやしの炒め物	豚肉 すり身ボール 彩り野菜豆腐 油揚	しょうが、白菜、人参 竹の子、干しいたけ もやし	米飯
29 月	米飯230g		豆腐のみそ汁・あじ塩焼 ひじきの炒め物 アレルギー対応給食週間デザート	豚肉、豆腐 あじ塩焼 ひじき、なると 大豆	人参、たもぎたけ 長ねぎ	米飯 給食週間デザート
30 火	米粉食パン		野菜スープ アレルギー対応つくね棒 ミートソースマカロニ	豚肉、豚ひき肉 つくね棒 ひよこ豆	もやし、人参、長ねぎ 干しいたけ、キャベツ 玉ねぎ	米粉食パン 米粉マカロニ
31 水	米飯230g		根菜汁・赤魚塩焼 れんごんの甘辛炒め アレルギー対応のりふりかけ	豚肉 赤魚塩焼	大根、人参 ごぼう、れんごん キャベツ、長ねぎ 玉ねぎ	米飯 (こんにゃく)

◆調味料は全てアレルギー対応のものを使っています。

◆アレルギー対応食では、牛乳のみ学校に直接配送され、その他のドレッシングやデザート、りんごジュースなどは個人専用箱に入れてセンターから配送されますので、個人専用箱に入っているものの以外は食べないでください。

◆献立は都合により変更することがあります。

◆りんごジュースのから容器は個人専用箱に入れて給食センターに返してください。

◆魚には骨があるので、気をつけて食べてください。