

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	主に体の腸子を整える食品群	主にエネルギーとなる食品群
	主食	飲み物	おかず			
1 水	米飯230g		じゃがいものみそ汁・さんま塩焼・ゆで野菜(キャベツ、にんじん) エッグフリーマヨネーズ	厚揚げ さんま塩焼	人参、長ねぎ、白菜 キャベツ	米飯、じゃがいも マヨネーズソース
2 木	米粉麺		あんかけうどん・アレルギー対応彩り野菜豆腐・ゆで野菜(長いも、人参) アレルギー対応梅ドレッシング・米粉カップケーキ(メープル)	豚肉 アレルギー対応彩り野菜豆腐	キャベツ、人参 チンゲン菜、しょうが	米粉麺、長いも 米粉カップケーキ
6 月	米飯230g		つくね汁・ほっけ塩焼・厚揚げともやしの炒め物・アレルギー対応大豆小魚	チキンミートボール 高野豆腐、ほっけ塩焼 厚揚げ、大豆、小魚	チンゲン菜、竹の子、人参 長ねぎ、もやし、ピーマン	米飯
7 火	米粉食パン		コンソメスープ・アレルギー対応ハンバーグ・鶏肉とキャベツの炒めもの	ささみ水煮 チキンハンバーグ	玉ねぎ、人参、もやし 干しいたけ、キャベツ	米粉食パン
9 木	米粉麺(細)		タンタン麺・焼き米粉ギョウザ(2個)・ホイコーロー	豚ひき肉 米粉ギョウザ 豚肉	もやし、長ねぎ 小松菜、干しいたけ にんにく、キャベツ しょうが、しめじ	米粉麺、ごま油
10 金	米飯230g		中華スープ・アレルギー対応キャベツ入り平つくね・チャプチェ	豚肉 キャベツ入り平つくね	人参、干しいたけ 長ねぎ、玉ねぎ、竹の子 白菜、にんにく	米飯、ごま油 米粉ラザニア 春雨
13 月	米飯230g		豆腐とごぼうのみそ汁・さば塩焼・根菜とこんにゃくの炒め物・みかんゼリー	豆腐、豚肉 さば塩焼	人参、ごぼう、長ねぎ れんこん、干しいたけ	米飯 みかんゼリー (こんにゃく)
14 火	米粉パン		ミネストローネ・アレルギー対応ソーセージステーキ ゆで野菜(ブロッコリー、人参) アレルギー対応イタリアンドレッシング・アレルギー対応黒糖大豆	ソーセージステーキ 黒糖大豆 ホークフランク	玉ねぎ、れんこん、人参 ブロッコリー	米粉パン 米粉マカロニ ドレッシング
15 水	米飯230g		県産ほたてすまし汁・鶏肉の米粉パンフライ(塩味) ゆで野菜(チンゲン菜、もやし)・バックソース・りんごとカシスのゼリー	ほたて 鶏肉の米粉パンフライ	大根、小松菜、人参、しめじ チンゲン菜、もやし りんごとカシスのゼリー	米飯、米油
16 木	米粉麺(細)		きつねうどん・アレルギー対応さけ米粉カツ・大根そぼろ煮 米粉カップケーキ(メープル)	鶏肉、油揚げ さけ米粉カツ 豚ひき肉	人参、長ねぎ、干しいたけ かぶ、細竹、ぜんまい えのきたけ、大根	米粉麺 米粉カップケーキ
17 金	米飯250g		チキンカレー・ゆで野菜(ごぼう、にんじん) アレルギー対応和風ドレッシング・スライスりんご・アレルギー対応ごま付小魚	鶏肉、豆乳 小魚	玉ねぎ、人参、ごぼう、りんご	米飯、じゃがいも ドレッシング、ごま
20 月	米飯230g		せんざり汁・ホキのしょうゆ煮・ゆで野菜(わかめ、もやし、人参) アレルギー対応和風ドレッシング・菓のムース	ひじき、油揚げ ホキのしょうゆ煮 わかめ	ほうれん草、人参、大根 切干大根、もやし	米飯 ドレッシング 菓のムース
21 火	米粉食パン		春雨スープ・アレルギー対応チキンハンバーグ・コーンクリームポテト	豚肉 チキンハンバーグ	もやし、人参、さくらげ チンゲン菜、コーン	米粉食パン、春雨 じゃがいも マヨネーズソース
22 水	米飯250g		★深川丼・アレルギー対応鶏肉の米粉パンフライ(みそ味) ゼリー入りフルーツポンチ	あさり なると、油揚げ 鶏肉の米粉パンフライ	しょうが、長ねぎ、人参 みかん、干しいたけ もも、パイナップル、ごぼう	米飯、米油 春雨 マスカットゼリー
24 金	米飯230g		みそおでん・あじ塩焼・白菜と人参のおひたし(しょうゆ)	チキンボール 厚揚げ あじ塩焼	大根、人参、細竹、しょうが 白菜	米飯 (こんにゃく)
27 月	米飯230g		きりたんぼ汁・白身魚みそ焼・ゆで野菜(もやし、人参) アレルギー対応コーンクリームミードレッシング	鶏肉 白身魚みそ焼	切干大根、人参、長ねぎ 干しいたけ、もやし	米飯、きりたんぼ ドレッシング
28 火	米粉食パン		白菜と肉団子のスープ・アレルギー対応さけ米粉カツ ゆで野菜(チンゲン菜・人参)・バックソース・アレルギー対応ごま付小魚	チキンミートボール さけ米粉カツ 小魚	白菜、人参、干しいたけ えのきたけ、チンゲン菜	米粉食パン、春雨 ごま油、米油、ごま
29 水	米飯230g	りんごジュース	米粉マカロニスープ・アレルギー対応つくね棒・チキンライスの具	豚肉、つくね棒 鶏肉、ベーコン	りんごジュース、小松菜 人参、ごぼう、玉ねぎ エリンギ	米飯 米粉マカロニ
30 木	米粉麺		カレーうどん・アレルギー対応ポークウインナー(2個) ゆで野菜(大根、きゅうり)・アレルギー対応梅ドレッシング アレルギー対応プリン	豚肉 ポークウインナー プリン	にんにく、玉ねぎ、人参 小松菜、干しいたけ 長ねぎ、大根、きゅうり	米粉麺 ドレッシング

◆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。