

平成29年度 3月分

食物アレルギー対応食 学校給食献立一覧表

日 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 る い			
1 木	米粉麺		肉わかめうどん アレルギー対応キャベツ入り平つくね ゆで野菜(もやし・人参) アレルギー対応和風ドレッシング	豚肉・わかめ 油揚 キャベツ入り平つくね	人参・長ねぎ ぜんまい・もやし 干しいたけ	米粉麺 ドレッシング
2 金	米飯230g		豆腐とのりのみそ汁 アレルギー対応さけ米粉カツ・野菜の炒め物・ソース ピーチゼリー	豆腐・のり 豚肉 さけ米粉カツ	人参・チンゲン菜 長ねぎ・キャベツ 玉ねぎ	米飯 米油 ピーチゼリー
5 月	米飯230g		すまし汁・あじ塩焼・ふきの炒め物	魚のすり身ボール 鶏肉・油揚 あじ塩焼	人参・ごぼう 長ねぎ・ふき 干しいたけ	米飯 (こんにゃく)
6 火	米粉食パン		ベーコンとポテトのスープ アレルギー対応ソーセージステーキ ゆで野菜(ほうれん草・人参) アレルギー対応コーンクリーミードレッシング	ベーコン ソーセージステーキ	人参・玉ねぎ パセリ・ほうれん草	米粉食パン じゃがいも ドレッシング
7 水	米飯230g		ピリ辛みそ汁 アレルギー対応チキンハンバーグ 豚肉と野菜の炒め物	豆腐・豚肉 チキンハンバーグ	切干大根・小松菜 白菜・人参 ピーマン・もやし にんにく	米飯
8 木	米粉麺		みそラーメン アレルギー対応野菜入りかまぼこ たけのこの炒め物 アレルギー対応米粉のカップケーキ	豚肉・なると わかめ 野菜入りかまぼこ	人参・もやし 長ねぎ・メンマ 竹の子・しょうが にんにく	米粉麺 米粉のカップ ケーキ (こんにゃく)
9 金	米飯250g		ポークカレー きゅうりとわかめのサラダ アレルギー対応ノンオイル梅ドレッシング パイン缶	豆乳・豚肉 わかめ	人参・玉ねぎ きゅうり・パイン	米飯 じゃがいも
14 水	米飯230g		豚汁・アレルギー対応さわら照焼・きんぴらごぼう	豚肉 さわら照焼	人参・玉ねぎ ごぼう・さやいんげん 干しいたけ	米飯 じゃがいも (こんにゃく)
15 木	米粉麺		きつねうどん アレルギー対応彩り野菜豆腐 れんこんの炒め物 みかんゼリー	豚肉・鶏肉 油揚 彩り野菜豆腐	人参・長ねぎ ぜんまい・れんこん 枝豆・干しいたけ	米粉麺 みかんゼリー
16 金	米飯230g		せん切り汁 アレルギー対応たれ付つくね棒 肉じゃが煮	ひじき・豚肉 たれ付つくね棒	キャベツ・人参 長ねぎ・切干大根 もやし・玉ねぎ	米飯 じゃがいも (こんにゃく)
19 月	米飯230g		なめこ汁・さば塩焼・筑前煮・アレルギー対応ふりかけ	高野豆腐・鶏肉 さば塩焼	長ねぎ・人参 ごぼう・竹の子 なめこ・干しいたけ	米飯 (こんにゃく)
20 火	米粉食パン		和風ポトフ アレルギー対応鶏肉の米パン粉フライ ゆで野菜(ブロッコリー・人参) アレルギー対応フレンチドレッシング	ポークフランクフルト 鶏肉の米パン粉フライ	玉ねぎ・人参 大根・ごぼう ブロッコリー	米粉食パン 米油 ドレッシング
22 木	米粉麺		しょうゆラーメン アレルギー対応たら塩麹竜田揚げ 豚肉と野菜の炒め物 アレルギー対応プリン	豚肉・なると たら塩麹竜田揚げ	人参・長ねぎ もやし・メンマ キャベツ・ピーマン 玉ねぎ	米粉麺 米油 プリン
23 金	米飯250g		マーボー丼・ギョウザ 豆乳ゼリー入りフルーツポンチ	豆腐・豚ひき肉 ギョウザ 豆乳デザート	長ねぎ・キャベツ 人参・しょうが にんにく・みかん パイン・黄桃	米飯

◆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。