

食物アレルギー対応食 学校給食献立一覧表

中学校

青森市小学校給食センター

平成29年度 8・9月分

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			
24 木	米飯250g		夏野菜カレー・ゆで野菜(きゅうり・わかめ) アレルギー対応和風ドレッシング・フルーツポンチ	豚ひき肉 大豆 わかめ	かぼちゃ、玉ねぎ、人参 なす、枝豆、りんご きゅうり、パイン、もも	米飯 ドレッシング
25 金	米飯230g		あさりのみそ汁・アレルギー対応ソーセージステーキ 野菜たっぷりビーフン炒め	あさり、あさり ソーセージステーキ 豚肉、高野豆腐	人参、長ねぎ キャベツ、玉ねぎ いんげん	米飯 ビーフン
28 月	米飯230g		ピリ辛みそ汁・さばみそ煮・ゆで野菜(おくら・キャベツ) アレルギー対応梅ノンオイルドレッシング	豚肉 厚揚げ さば味噌煮	切干大根、人参 白菜キムチ おくら、キャベツ にんにく、もやし	米飯
29 火	米粉パン		コンソメスープ・アレルギー対応鶏肉の米パン粉フライ(みそ味) ゆで野菜(ほうれん草・もやし) エッグフリーマヨネーズ・アレルギー対応大豆小魚	豚肉 米パン粉フライ 大豆小魚	玉ねぎ、人参、もやし 干しいたけ ほうれん草	米粉パン マヨネーズ
30 水	米飯230g		鶏肉と白菜の中華スープ・マーボーなす・ミニトマト(3個) 韓国のみ・アップルシャーベット	鶏肉 豚ひき肉 韓国のみ	はくさい、キャベツ、なす 人参、ミニトマト ほうれん草 にんにく、しょうが アップルシャーベット	米飯 春雨 ごま油
31 木	米飯250g		ビビンバ・米粉焼きギョウザ(2個) ゆで野菜(キャベツ・人参)・アレルギー対応和風ドレッシング	豚肉 ギョウザ	もやし、人参、小松菜 竹の子、切干大根 キャベツ、にんにく	米飯 ごま油 米油 ドレッシング
1 金	米飯230g		せんざり汁・アレルギー対応いかハンバーグ・ゆで野菜(キャベツ、ほうれん草) エッグフリーマヨネーズ・アレルギー対応のり佃煮	ひじき いかハンバーグ のり佃煮	キャベツ、人参、長ねぎ 切干大根、もやし ほうれん草	米飯 マヨネーズ
4 月	米飯230g		ごまみそ汁・さば塩焼・もやしといんげんのおひだし(しょうゆ)・ぶどうゼリー	厚揚げ 豚肉 さば塩焼き	人参、長ねぎ 大根、もやし いんげん	米飯 ごま ぶどうゼリー
5 火	米粉食パン		大根と肉団子のスープ・さけ米粉カツ・せんれタス エッグフリーマヨネーズ・アレルギー対応黒糖大豆	チキンボール さけ米粉カツ	大根、人参、レタス 干しいたけ ブロッコリー	米粉食パン 米油、春雨 マヨネーズ 黒糖大豆
6 水	米飯230g		五日中華スープ・アレルギー対応チキンハンバーグ 春雨サラダ・アレルギー対応和風ドレッシング	豚肉 チキンハンバーグ	白菜、人参、チンゲン菜 干しいたけ、しょうが 竹の子	米飯 春雨 ドレッシング
7 木	米飯250g		ハッシュドビーフ・揚げビーフンサラダ(ビーフン、もやし、にんじん) アレルギー対応コーンクリーミードレッシング	牛肉	玉ねぎ もやし、人参	米飯 ビーフン、米油 ドレッシング
8 金	米飯230g		鶏肉と根菜のみそ汁・鶏肉のから揚げ・ゆで野菜(にんじん、いんげん) 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	鶏肉、プリン	人参、長ねぎ 玉ねぎ、しょうが いんげん、にんにく	米飯 米油 ドレッシング
11 月	米飯230g		カレースープ・野菜入りかまぼこ・ゆで野菜(カリフラワー、人参) アレルギー対応イタリアンドレッシング・アレルギー対応のりふりかけ	鶏肉 野菜入りかまぼこ のりふりかけ	玉ねぎ、小松菜 人参 カリフラワー	米飯 ドレッシング
12 火	米粉パン		ミネストローネ・鶏肉の米パン粉フライ(塩味) まめサラダ・アレルギー対応フレンチドレッシング・みかんゼリー	ポークフランク 大豆、きんとき豆、 青大豆、白いんげん豆 米パン粉フライ	玉ねぎ、大根、人参 トマト きゅうり マッシュルーム	米粉パン 米油 ドレッシング みかんゼリー
13 水	米飯230g		みそけんちん汁・ほっけ塩焼・ひき肉とじゃがいものそぼろ煮	厚揚げ 豚ひき肉 ほっけ塩焼	大根、人参、ごぼう 干しいたけ 玉ねぎ	米飯 ごま油 じゃがいも 米油
14 木	米飯250g		中華丼・揚げ米粉ギョウザ・フルーツポンチ・アレルギー対応ごま付小魚	いか、豚肉 なると ギョウザ、小魚	人参 はくさい しょうが、りんご パイン、みかん、もも	米飯 ごま ごま油 米油
15 金	米飯230g		豚汁・白身魚みそ焼き・切干大根の炒め物	豚肉、高野豆腐 白身魚みそ焼	人参 干しいたけ 切干大根、長ねぎ いんげん	米飯 じゃがいも 春雨 米油
21 木	米飯250g		カレー丼・アレルギー対応チキンハンバーグ・せんれタス・ソース・カット和梨	ハンバーグ 豆乳	人参、人参、レタス 和梨	米飯 じゃがいも 米油
25 月	米飯230g		なめこ汁・アレルギー対応いかハンバーグ・豚肉と野菜の炒め物	高野豆腐 豚肉 いかハンバーグ	長ねぎ 人参 もやし チンゲン菜、枝豆	米飯 ごま油
26 火	米粉食パン		あさり入りトマトスープ・鮭のみそマヨ焼き・生野菜(キャベツ、きゅうり) アレルギー対応フレンチドレッシング・県産りんごジャム	あさり 鶏肉 鮭	人参、玉ねぎ トマト、きゅうり 大根、キャベツ	米粉食パン ドレッシング マヨネーズ、ジャム
27 水	米飯230g		いももち汁・アレルギー対応キャベツ入り平つくね・荳わかめと鶏肉の炒め物	鶏肉 荳わかめ、高野豆腐 キャベツ入り平つくね	人参、長ねぎ えのきたけ	米飯 いもちボール 米油 (こんにゃく)
29 金	米飯230g		たけのこの中華スープ・鶏肉の米パン粉フライ(みそ味) せんれタス・アレルギー対応和風ドレッシング	豚肉 米パン粉フライ	竹の子、人参 長ねぎ レタス	米飯 米油、ごま油 ドレッシング

◆予定献立から変更があった箇所には下線をひいています。

◆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。