

食物アレルギー対応食 学校給食献立一覧表

平成30年度 4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 る い			
11 水	米飯230g		きりたんぼ汁 鮭塩焼・ゆで野菜(わかめ・小松菜) アレルギー対応和風ドレッシング お祝いデザート	鶏肉 鮭塩焼 わかめ	白菜、長ねぎ 干しいたけ 小松菜、人参	米飯 きりたんぼ ドレッシング お祝いデザート
12 木	米粉麺		しょうゆラーメン アレルギー対応彩り野菜豆腐 切干大根の炒め物	豚肉 なると 彩り野菜豆腐	人参、長ねぎ もやし、切干大根 干しいたけ	米粉麺
13 金	米飯230g		ボークカレー ツナサラダ(ツナ・キャベツ・アスパラガス) アレルギー対応コーンクリーミードレッシング カットサンフルーツ	豚肉 豆乳 ツナ	玉ねぎ 人参 キャベツ アスパラガス サンフルーツ	米飯 じゃがいも ドレッシング
16 月	米飯230g		いももち汁 さばのみそ煮 ひじきの炒め物	鶏肉、油揚 さばのみそ煮 ひじき 大豆	人参 大根 長ねぎ 干しいたけ	米飯 いももち
17 火	米粉食パン		コンソメスープ アレルギー対応ソーセージステーキ キャベツの炒め物 県産りんごジャム	豚肉 ソーセージステーキ ベーコン	玉ねぎ 人参、もやし 干しいたけ キャベツ	米粉食パン りんごジャム
18 水	米飯230g		ピリ辛みそ汁 アレルギーさけ米粉カツ せんキャベツ ソース	豚肉 豆腐 さけ米粉カツ	切干大根 玉ねぎ、ほうれん草 人参、にんにく キャベツ	米飯 米油
19 木	米粉麺		カレーうどん チキン&ビーンズサラダ(ささみ・ほうれん草・ミック スピーンズ) アレルギー対応フレンチドレッシング アレルギー対応米粉のカップケーキ	豚肉 ささみ ミックスピーンズ	にんにく、玉ねぎ 人参、ほうれん草 干しいたけ 長ねぎ	米粉麺 ドレッシング カップケーキ
20 金	米飯230g		豚汁 アレルギー対応たれ付きつくね棒(2個) ゆで野菜(もやし・きゅうり) アレルギー対応和風ドレッシング	豚肉 たれ付きつくね棒	キャベツ 人参、長ねぎ 玉ねぎ きゅうり もやし	米飯 じゃがいも ドレッシング
23 月	米飯230g		けんちん汁 あんかけ野菜豆腐 ゆで野菜(きゅうり・わかめ) アレルギー対応イタリアンドレッシング	鶏肉、豆腐 彩り野菜豆腐 わかめ	大根、人参 長ねぎ、きゅうり	米飯 ドレッシング
24 火	米粉パン		かぼちゃのポタージュ アレルギー対応チキンハンバーグ ゆで野菜(キャベツ・人参) エッグフリーマヨネーズ	鶏肉 豆乳 チキンハンバーグ	かぼちゃ、玉ねぎ しめじ、キャベツ 人参	米粉パン マヨネーズソ ース
26 木	米粉麺		きつねうどん アレルギー対応鶏肉のパン粉フライ ゆで野菜(キャベツ・コーン) アレルギー対応コーンクリーミードレッシング いちごゼリー	豚肉 油揚 鶏肉のパン粉フライ	人参、長ねぎ 干しいたけ 切干大根 キャベツ コーン	米粉麺 米油 ドレッシング いちごゼリー
27 金	米飯230g		玉ねぎとわかめのみそ汁 手作り白身魚の照焼 人参しりしり	豆腐、わかめ ホキ ツナ、大豆	玉ねぎ 人参	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。

保護者の皆様へ

保護者のみなさまには事前に献立について確認し、小学校給食センターに「確認承諾書」を返送していただいております。昨年度までの4年間で、様々なご意見・ご感想を受け、改善に向けて検討しております。学校給食課及び小学校給食センターでは、引き続きアレルギー対応食をより良いものにしていきたいと考えておりますので、保護者のみなさまにはぜひ確認承諾書を通じてご意見をいただければと思います。