

食物アレルギー対応食 学校給食献立一覧表

平成30年度 5月分

| 実施日 | 献立 | 献立 | | | 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 | おかず類 | | | |
| 1 火 | 米粉パン | | コンソメスープ・アレルギー対応チキンハンバーグ せんきゃべツ・アレルギー対応フレンチドレッシング りんごジャム | 豚肉 チキンハンバーグ | 玉ねぎ、人参 ほうれん草、キャベツ 干しいたけ | 米粉パン ドレッシング りんごジャム | |
| 2 水 | 米飯230g | | 春雨スープ・アレルギー対応ソーゼースステーキ もやしとなる炒め物・柏餅 | 豚肉 ソーゼースステーキ なると | 人参、竹の子 ほうれん草、もやし | 米飯 春雨 ごま油 柏餅 | |
| 7 月 | 米飯230g | | 豆腐のみそ汁・さば味噌煮 ゆで野菜（ほうれん草・コーン）・アレルギー対応和風ドレッシング アレルギー対応プリン | わかめ、豆腐 さば味噌煮 | 人参、長ねぎ ほうれん草、コーン | 米飯 ドレッシング プリン | |
| 8 火 | 米粉パン | | ミネストローネ・アレルギー対応鶏肉の米パン粉フライ（塩味） ゆで野菜（きわかめ・きゅうり） アレルギー対応コーンクリーミードレッシング | ポークフランクフルト 大豆、きわかめ 鶏肉の米パン粉フライ | 玉ねぎ、大根 人参、ごぼう きゅうり | 米粉パン 米油 ドレッシング | |
| 9 水 | 米飯230g | りんごジュース | だぶ・アレルギー対応キャベツ入り平つくね・ひじきの炒め物 | 鶏肉、かまぼこ キャベツ入り平つくね ひじき、油揚げ | 大根、長ねぎ、人参 ごぼう、干しいたけ 枝豆 | 米飯 ごま油 | |
| 10 木 | 米粉麺 | | しょうゆラーメン・ポテトカレー炒め ゆで野菜（いんげん・人参）・アレルギー対応フレンチドレッシング ぶどうゼリー | 豚肉、なると | 人参、長ねぎ、もやし ほうれん草、メンマ パセリ、いんげん | 米粉麺 じゃがいも ドレッシング ぶどうゼリー | |
| 11 金 | 米飯250g | | マーボー丼・焼米粉ギョウザ・りんご入りフルーツポンチ | 豆腐・豚ひき肉 米粉ギョウザ | 長ねぎ、キャベツ、人参 しょうが、にんにく りんご、みかん、パイナップル | 米飯 ごま油 | |
| 14 月 | 米飯230g | | 米粉ラザニアスープ・アレルギー対応たれ付チキンハンバーグ ゆで野菜（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 | 豚肉 たれ付チキンハンバーグ | 小松菜、もやし 人参、キャベツ きゅうり | 米飯 米粉ラザニア ドレッシング | |
| 15 火 | 米粉パン | | ベーコンとポテトのスープ・アレルギー対応つくね棒（2個） ゆでキャベツ・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 つくね棒 | 人参、玉ねぎ キャベツ | 米粉パン じゃがいも ドレッシング | |
| 16 水 | 米飯230g | | キムチスープ・アレルギー対応野菜入りかまぼこ ゆで野菜（もやし・しめじ）・アレルギー対応イタリアンドレッシング | 豚肉、豆腐 野菜入りかまぼこ | 白菜キムチ、玉ねぎ 人参、もやし しめじ | 米飯 ドレッシング ごま油 | |
| 17 木 | 米粉麺 | | 肉わかめうどん・アレルギー対応鶏肉の生姜焼 きんぴらごぼう・アレルギー対応米粉のカップケーキ（メープル味） | 豚肉、わかめ 油揚げ、なると 鶏肉の生姜焼 | 人参、長ねぎ ごぼう、干しいたけ | 米粉麺 カップケーキ | |
| 18 金 | 米飯250g | | チキンカレー・ゆで野菜（キャベツ・きゅうり・コーン） アレルギー対応和風ドレッシング・パイナップル | 鶏肉、豆乳 | 玉ねぎ、人参、キャベツ きゅうり、コーン パイナップル | 米飯 じゃがいも ドレッシング | |
| 21 月 | 米飯230g | | 豚汁・白身魚照焼・ひじきの炒め物・アレルギー対応大豆小魚 | 豚肉、ホキ 高野豆腐、油揚げ 大豆、小魚 | 人参、ごぼう ひじき、しょうが 干しいたけ | 米飯 じゃがいも （ごんにゃく） | |
| 22 火 | 米粉食パン | | あさりのトマトスープ・アレルギー対応ハンバーグ せんきゃべツ・アレルギー対応イタリアンドレッシング いちごジャム | あさり、鶏肉 ハンバーグ | にんにく、玉ねぎ 人参、トマト キャベツ | 米粉食パン じゃがいも ドレッシング いちごジャム | |
| 23 水 | 米飯230g | | いももち汁・手作り照焼チキン ゆで野菜（キャベツ・きゅうり）・エッグフリーマヨネーズソース | 豚肉、鶏肉 | 人参、長ねぎ、ごぼう にんにく、キャベツ きゅうり | 米飯 いももち マヨネーズソース | |
| 24 木 | 米粉麺 | | みそラーメン・アレルギー対応彩り野菜豆腐 粉ふきいも・みかんゼリー | 豚肉、なると 彩り野菜豆腐 | もやし、人参、長ねぎ メンマ、しょうが にんにく、パセリ | 米粉麺 じゃがいも ごま油 みかんゼリー | |
| 25 金 | 米飯250g | | 焼肉丼・揚げ米粉ギョウザ・フルーツ白玉 | 豚肉 米粉ギョウザ | 玉ねぎ、人参 にんにく、しょうが キャベツ、パイナップル | 米飯 春雨 米油 白玉 | |
| 28 月 | 米飯230g | | じゃがいもみそ汁・あじ塩焼 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 アレルギー対応ごま付小魚 | わかめ あじ塩焼 小魚 | 人参、長ねぎ キャベツ | 米飯 じゃがいも ドレッシング ごま | |
| 29 火 | 米粉パン | | コンソメスープ・アレルギー対応ポークウィンナー（3個） ミートソース米粉マカロニ・アレルギー対応プリン | 豚肉、豚ひき肉 ポークウィンナー | 玉ねぎ、人参 もやし、玉ねぎ ピーマン | 米粉パン 米粉マカロニ プリン | |
| 30 水 | 米飯230g | | 肉団子のスープ・赤魚の塩焼・チャブチ | チキンボール 赤魚の塩焼 油揚げ、豚肉 | 小松菜、人参 玉ねぎ、ピーマン にんにく、干しいたけ | 米飯 春雨 ごま油 | |
| 31 木 | 米粉麺 | | なめこうどん・アレルギー対応キャベツ入り平つくね フルーツ入り豆乳ゼリー・アレルギー対応黒糖大豆 | 豚肉、油揚げ キャベツ入り平つくね 大豆、豆乳デザート | なめこ、人参、長ねぎ 玉ねぎ、ピーマン 黄桃、パイナップル | 米粉麺 | |

◆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。