

平成30年度 7月分

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			
2月	米飯230g		チキンボールのすまし汁・アレルギー対応さばみそ煮 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	チキンボール さばみそ煮	小松菜、人参、ごぼう 長ねぎ、干しいたけ キャベツ、きゅうり	米飯 ドレッシング
3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） 生野菜（キャベツ・わかめ） アレルギー対応和風ドレッシング・カシスジャム	ポークフランク 鶏肉の米パン粉フ ライ わかめ	玉ねぎ、大根、人参 トマト、キャベツ	米粉パン、米油 ドレッシング カシスジャム
4水	米飯230g		中華スープ・アレルギー対応つくね棒（2個） チャプチェ	豚肉 つくね棒 豚ひき肉	人参、白菜、玉ねぎ 干しいたけ ピーマン、にんにく	米飯、春雨 ごま油
5木	米飯250g		マーボー丼・焼き米粉ギョウザ マンゴー入り豆乳ゼリー	豆腐 豚ひき肉 米粉ギョウザ	長ねぎ、人参、干しいたけ キャベツ、にんにく しょうが、マンゴー	米飯、ごま油 豆乳ゼリー
6金	米飯230g		豆腐とわかめのみそ汁・手作りメンチカツ せんキャベツ・ソース 七タデザート	わかめ 豆腐、油揚 メンチカツ	人参、長ねぎ、 干しいたけ、キャベツ	米飯、米油 七タデザート
9月	米飯230g		しめじのみそ汁・鮭塩焼 もやしと人参のおひたし（しょうゆ）	豚肉、油揚 鮭塩焼	人参、長ねぎ しめじ、もやし	米飯 じゃがいも
10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 ミートソース米粉マカロニ	豚肉、 ポークウィンナー 豚ひき肉	玉ねぎ、人参、もやし 干しいたけ、パセリ ピーマン、トマト	米粉パン 米粉マカロニ
11水	米飯230g		じゃがいものみそ汁・アレルギー対応彩り野菜豆腐 焼鳥丼の具・アレルギー対応プリン	油揚、わかめ 彩り野菜豆腐 鶏肉	人参、玉ねぎ しめじ、長ねぎ にんにく、しょうが	米飯 じゃがいも プリン
12木	米飯230g		せんぎり汁・あじ塩焼 ひき肉とじゃがいもの炒め物	ひじき 油揚、豚ひき肉 あじ塩焼	キャベツ、人参、長ねぎ 切干大根、玉ねぎ	米飯 じゃがいも
13金	米飯230g		根菜汁 アレルギー対応鶏肉の米パン粉フライ（みそ味） ほうれん草と人参のおひたし（しょうゆ）	鶏肉 油揚 鶏肉の米パン粉フ ライ	大根、人参、長ねぎ ごぼう、ほうれん草	米飯、米油
17火	米粉パン		肉団子スープ・アレルギー対応チキンハンバーグ・ 生野菜（キャベツ・きゅうり） アレルギー対応イタリアンドレッシング・りんごジャム	チキンボール 豆腐 チキンハンバーグ	人参、長ねぎ 小松菜、キャベツ きゅうり	米粉パン ドレッシング りんごジャム
18水	米飯230g		キムチスープ・揚げ米粉ギョウザ（2個） ゆで野菜（もやし・人参） アレルギー対応和風ドレッシング アレルギー対応大豆小魚	豚肉 米粉ギョウザ 大豆、小魚	白菜キムチ、長ねぎ、人参 小松菜、もやし	米飯、ごま油 米油 ドレッシング
19木	米飯230g		なめこみそ汁・ます塩焼 ★おでん☆	豆腐 ます塩焼 金時豆、高野豆腐	なめこ、長ねぎ、人参 ごぼう、梅干し	米飯 （こんにゃく）
20金	米飯250g		夏野菜カレー・ツナサラダ（ツナ・キャベツ・きゅうり） エッグフリーマヨネーズ・カットすいか	豚ひき肉 豆乳、ツナ	かぼちゃ、玉ねぎ、なす 人参、キャベツ きゅうり、すいか	米飯 マヨネーズソ ース

◆調味料は全てアレルギー対応のものを使っています。

◆献立は都合により変更することがあります。

◆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。

◆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。