

食物アレルギー対応食 学校給食献立一覧表

平成31年度 4月分

青森市小学校給食センター

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			
10	水	米飯250g		ポークカレー チャーメンサラダ(揚米粉麺、レタス、きゅうり) アレルギー対応フレンチクリーミードレッシング お祝いデザート	豚肉 豆乳	玉ねぎ、人参 レタス、きゅうり	米飯 じゃがいも 揚米粉麺 ドレッシング お祝いデザート
11	木	米粉麺		担々麺 アレルギー対応彩り野菜豆腐 れんこんの炒め物	豚ひき肉 彩り野菜豆腐 豚肉	もやし、長ねぎ 小松菜、にんにく れんこん	米粉麺 ごま ごま油
12	金	米飯230g		きりたんぼ汁 アレルギー対応あじ米粉カツ ゆで野菜(小松菜、コーン) アレルギー対応和風ドレッシング	鶏肉 あじ米粉カツ	人参、ふき、細竹 ぜんまい、えのきたけ 長ねぎ、干しいたけ 小松菜、コーン	米飯、米油 きりたんぼ ドレッシング
15	月	米飯230g		豆腐とわかめのみそ汁 さば塩焼 肉じゃが	豆腐 わかめ、油揚 さば塩焼、豚肉	人参、長ねぎ 玉ねぎ	米飯 じゃがいも (こんにゃく)
16	火	米粉パン		チキンボールスープ 手作りじゃがいもコロック せんきゃべツ・パックソース	豆腐 チキンボール 大豆	人参、もやし 長ねぎ、干しいたけ 玉ねぎ、キャベツ	米粉パン じゃがいも
17	水	米飯230g		けんちん汁 ます塩焼 生野菜(きゅうり、わかめ) アレルギー対応和風ドレッシング アレルギー対応おかかふりかけ	鶏肉 豆腐、わかめ ます塩焼	大根、人参 ごぼう、きゅうり	米飯、ごま油 ドレッシング
18	木	米粉麺		きつねうどん アレルギー対応ポテト付きささみカツ 生野菜(キャベツ、きゅうり) エッグフリーマヨネーズ アレルギー対応プリン	鶏肉 油揚 ポテト付きささみカツ	人参、干しいたけ 長ねぎ、ふき、細竹 ぜんまい、えのきたけ キャベツ、きゅうり	米粉麺 マヨネーズソース プリン
19	金	米飯230g		中華スープ アレルギー対応チキンハンバーグ チャプチェ	豚肉 チキンハンバーグ 豚ひき肉	人参、白菜、玉ねぎ 干しいたけ、竹の子 ピーマン、にんにく	米飯、春雨 ごま、ごま油
22	月	米飯230g		★武者汁 アレルギー対応鶏肉の生姜焼 ゆで野菜(大根、きゅうり) アレルギー対応和風ドレッシング	すり身ボール 鶏肉の生姜焼	人参、ごぼう、長ねぎ 大根、きゅうり	米飯 さといも (こんにゃく) ドレッシング
23	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 ミートソース米粉マカロニ 県産りんごジャム	豚肉 ソーセージステーキ 豚ひき肉、大豆	玉ねぎ、人参、もやし 干しいたけ ピーマン	米粉食パン 米粉マカロニ りんごジャム
25	木	米粉麺		しょうゆラーメン・焼き米粉ギョウザ(2個) ゆで野菜(大根、人参) アレルギー対応イタリアンドレッシング アレルギー対応大豆小魚	豚肉 なると 米粉ギョウザ 大豆小魚	人参、長ねぎ もやし、大根	米粉麺 ドレッシング
26	金	米飯250g		ハッシュドポーク ツナ&ビーンズサラダ (ツナ、キャベツ、ミックスビーンズ) エッグフリーマヨネーズ いちごゼリー	豚肉 ツナ ミックスビーンズ	玉ねぎ、人参 マッシュルーム キャベツ	米飯 マヨネーズソース いちごゼリー

◆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。