

食物アレルギー対応食 学校給食献立一覧表

令和元年度 3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			
2月	米飯230g		キャベツのみそ汁 アレルギー対応県産ごぼう入りつくねハンバーグ 切干大根の炒め物	豆腐、油揚 つくねハンバーグ 豚肉	キャベツ、人参 切干大根 干ししいたけ	米飯
3火	米粉パン		ミネストローネ 手作りメンチカツ ゆでキャベツ・ソース ひな祭りゼリー	鶏肉 手作りメンチカツ	玉ねぎ、大根 人参、キャベツ	米粉パン 米油 ひな祭りゼリー
4水	米飯230g		豚汁 ます塩焼 ひじきの炒め物 アレルギー対応のりふりかけ	豚肉 高野豆腐 ます塩焼 こめひじき	人参、長ねぎ ごぼう、干ししいたけ	米飯 じゃがいも
5木	米粉麺		なめこうどん・アレルギー対応彩り野菜豆腐 ゆで野菜（キャベツ・コーン） アレルギー対応フレンチクリーミードレッシング アレルギー対応カップケーキ（メープル味）	鶏肉、油揚 彩り野菜豆腐	人参、長ねぎ なめこ、干ししいたけ キャベツ、コーン	米粉麺 ドレッシング カップケーキ
6金	米飯250g		四川風マーボー丼 焼き米粉ギョウザ 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 にんにく、しょうが りんご、黄桃、パイナップル、みかん	米飯 ごま油
9月	米飯230g		さつまいも汁 赤魚塩焼 じゃがいものそぼろ炒め	豚肉 赤魚塩焼 豚ひき肉	干ししいたけ、人参 長ねぎ、玉ねぎ	米飯、さつまいも （こんにゃく） じゃがいも
10火	米粉食パン		コンソメスープ アレルギー対応ポークウィンナー（2個） ミートソース米粉マカロニ	豚肉 ポークウィンナー ベーコン	玉ねぎ、人参 もやし、パセリ 干ししいたけ、なす マッシュルーム	米粉食パン 米粉マカロニ
11水	米飯230g		ポークカレー・手作りメンチカツ ゆで野菜（小松菜・わかめ） アレルギー対応和風ドレッシング いちごゼリー	豚肉 豆乳 手作りメンチカツ わかめ	玉ねぎ、人参 小松菜	米飯、じゃがいも 米油 ドレッシング いちごゼリー
16月	米飯230g		トック入りスープ 白身魚照焼 ふきの炒め物	鶏肉 白身魚照焼 豚肉	人参、長ねぎ ごぼう、干ししいたけ ふき	米飯 トック
17火	米粉食パン		かぼちゃポタージュ アレルギー対応たれ付き肉団子（2個） 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・カシスジャム	鶏肉 豆乳 たれ付き肉団子	かぼちゃ、玉ねぎ いんげん、人参	米粉食パン ドレッシング カシスジャム
18水	米飯230g		みそおでん アレルギー対応鶏肉の生姜焼 きんぴらごぼう	すり身ボール 鶏肉の生姜焼 豚肉	大根、人参 細竹、しょうが ごぼう	米飯 ごま （こんにゃく）
19木	米粉麺		しょうゆラーメン 揚げ米粉ギョウザ（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 みかんゼリー	豚肉 なると 米粉ギョウザ	人参、長ねぎ 大豆もやし、キャベツ	米粉麺 米油 ドレッシング みかんゼリー
23月	米飯230g		きりたんぼ汁 アレルギー対応さばみそ煮 ゆで野菜（ブロッコリー・コーン） アレルギー対応フレンチクリーミードレッシング	鶏肉 さばみそ煮	細竹、ぜんまい、えのきたけ ふき、人参、長ねぎ 干ししいたけ ブロッコリー、コーン	米飯 きりたんぼ ドレッシング
24火	米粉パン		ポトフ アレルギー対応ポテト付きささみカツ 野菜炒め アレルギー対応黒糖大豆	ポークフランク ポテト付きささみカツ 豚ひき肉 黒糖大豆	人参、玉ねぎ 大根、キャベツ チンゲン菜、ピーマン	米粉パン 米油 ごま油
25水	米飯250g		焼肉丼 アレルギー対応海鮮ハンバーグ 黄桃入り豆乳ゼリー	豚肉 海鮮ハンバーグ	もやし、玉ねぎ 人参、ピーマン にんにく、しょうが 黄桃	米飯 春雨 豆乳デザート

◆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。