

アレルギー対応食献立 (中学校献立 9月)

区分	日	曜日	記号	基本献立	アレルギー対応献立				
					卵対応	乳対応	8種対応		
							主食変更なし	主食変更あり	
1	2	月	ア	麦ご飯					
				鶏肉の照り焼き					
	3	火	イ	もずくスープ もやしと小松菜のあえ物					
2	4	水	ウ	キャロットロールパン					
				シーフードスパゲッティ					
	5	木	エ	海藻サラダ ハイン&ナタデココ					
3	6	金	オ	麦ご飯					
				チキンカレー					
	9	月	カ	ひじきサラダ 巨峰	【除去】マヨネーズ、【代替】ノンエッグマヨネーズ				
4	10	火	キ	ミルクねじりパン					
				魚のホワイトソースかけ					
	11	水	ク	ミートボールのトマト煮 ブロッコリーサラダ					
5	12	木	ケ	五目飯	【代替】「五目飯(8種対応)」★2	【代替】「五目飯(8種対応)」★2	【代替】「五目飯(8種対応)」★2	【代替】「五目飯(8種対応)」★2	
				ホキの南蛮漬					
	13	金	コ	豆腐とわかめのみそ汁 月見団子					
6	17	火	サ	食パン					
				スライスチーズ					
	18	水	シ	魚のラビゴットソースかけ 洋風スープ サラダサンド	【除去】マヨネーズ、【代替】ノンエッグマヨネーズ				
7	19	木	ス	麦ご飯					
				卓上中濃ソース					
	20	金	セ	白身魚フライ ひじきと大豆のうま煮 和風あえ					
8	24	火	ソ	ワンローフ型食パン					
				いちごジャム					
	25	水	タ	煮込みハンバーグ じゃがいものカレー煮 野菜ソテー					
9	26	木	チ	麦ご飯					
				ブルコギ					
	27	金	ツ	中華風コンソープ きゅうりとわかめの酢の物 ヨーグルト	【除去】鶏卵				
10	30	月	テ	チーズツイスト					
				オムレツ	【代替】「オムレツ風」★4				
	1	火	ト	ラトウイユ コールスロー みかんジュース					

※ 代替の加工品を使用するだけでなく、手作りの代替食を作ることもあります。例として、色をつけている★1～5の料理については、詳細な作り方を提示しています。

