参考資料12－3　特別支援学校（アレルギー対応食）年間献立例

平成22年4月　福岡市特別支援学校（センター方式）給食献立　アレルギー対応献立表（想定）

※飲用牛乳分は減額
※主食のパンは給食センターで炊いた米飯で対応

		アレルゲン									アレルギー対応献立		
日	曜	主食 添え物	おかず	卵	乳	えび	かに	小麦粉	落花生	ごま	①卵対応	②乳・乳製品対応	③特定原材料対応） （卵・乳・えび・かに・小麦粉・そば・落花生・ごま）
6	火	米飯	まぐろの揚げ煮							○			まぐろの揚げ煮(ごま除去)
			わかめスープ										
			野菜炒め			○				○			野菜炒め(えび・ごま油除去、豚肉増量)
7	水	背割りミルクパン	チリコンカーン					○					チリコンカーン(デミグラスソース除去)
			クラムチャウダー		○			○				クラムチャウダー(バター・脱脂粉乳・牛乳・生クリーム除去、マーガリン・豆乳使用)	クラムチャウダー(バター・小麦粉・脱脂粉乳・牛乳・生クリーム除去、マーガリン・豆乳・でん粉使用)
			フルーツ盛り合わせ										
9	金	米飯	豚肉のしょうが焼き										
			みそ汁										
			即席漬										
12	月	米飯	煮魚(高圧処理)										
			すまし汁										
			小松菜の昆布あえ										
13	火	ワンローフ型食パン	オムレツ	○							鶏肉の照り焼き		鶏肉の照り焼き
		いちごジャム	キャロットスープ										
			フライドポテト										
14	水	米飯	ビーフカレー		○			○				ﾋﾞｰﾌｶﾚｰ(7品目除去カレールウ使用、脱脂粉乳除去)	ﾋﾞｰﾌｶﾚｰ(7品目除去カレールウ使用、脱脂粉乳除去)
			アスパラサラダ	○							アスパラサラダ(7品目除去マヨネーズタイプドレッシング使用)		アスパラサラダ(7品目除去マヨネーズタイプドレッシング使用)
		一食フィッシュ	清見みかん										
15	木	米飯	豆腐のうま煮										
			中華風コーンスープ			○				○			中華風コーンスープ（えび・ごま油除去）
			もやしのナムル							○			もやしのナムル（ごま油除去）
16	金	ぶどうねじりパン	魚のラビゴットソースかけ										
			スープ煮										
			海草サラダ										
		バター			○							ブルーベリージャム	ブルーベリージャム
19	月	赤飯	鶏肉のから揚げ					○					鶏肉のから揚げ（小麦粉除去、でん粉使用）
			つみれ汁	○									
			いちご										
		一食ごま塩											無し
20	火	米飯	魚のマヨネーズソース焼き	○							魚のマヨネーズソース焼き（7品目除去マヨネーズタイプドレッシング使用）		魚のマヨネーズソース焼き（7品目除去マヨネーズタイプドレッシング使用）
			もずくスープ										
			筑前煮										

		アレルゲン									アレルギー対応献立		
日	曜	主食 添え物	おかず	卵	乳	えび	かに	小麦粉	落花生	ごま	①卵対応	②乳・乳製品対応	③特定原材料対応） （卵・乳・えび・かに・小麦粉・そば・落花生・ごま）
21	水	柏型ミルクパン	ハンバーグ	○	○			○			ハンバーグ（卵、乳、小麦なし）	ハンバーグ（卵、乳、小麦なし）	ハンバーグ（卵、乳、小麦なし）
			野菜スープ										
			ポテトサラダ	○							ポテトサラサダ（7品目除去マヨネーズタイプドレッシング使用）		ポテトサラサダ（7品目除去マヨネーズタイプドレッシング使用）
		スライスチーズ			○							マーガリン	マーガリン
22	木	米飯	豚肉のオイスターソース炒め										
			春雨スープ							○			春雨スープ（ごま油除去）
			レバーの甘煮										
23	金	米飯	親子煮	○							鶏すき(鶏卵除去、焼豆腐追加)		鶏すき(鶏卵除去、焼豆腐追加)
			のっぺい汁										
			酢みそあえ										
26	月	キャロット食パン	魚のムニエルレモンソース					○					魚のムニエルレモンソース（小麦粉除去、米粉使用）
			マッシュルームのクリーム煮		○			○				スープ煮	スープ煮
			ミニトマト										
27	火	メロンパン	スパゲッティナポリタン		○			○				チーズ除去	スパゲッティナポリタン（チーズ除去、代替麺使用）
			コーンスープ		○			○				コーンスープ（バター・脱脂粉乳・牛乳・生クリーム除去、マーガリン・豆乳使用）	コーンスープ（バター・小麦粉・脱脂粉乳・牛乳・生クリーム除去、マーガリン・豆乳・でん粉使用）
			コールスロー										
28	水	米飯	ちくわの磯辺揚げ					○					ちくわの磯辺揚げ(小麦粉除去、米粉使用)
			豚汁										
			ひじきの炒め煮										
30	金	米粉パン	鶏肉のマリネ焼き										
		はちみつ＆マーガリン	ミネストラスープ					○					ミネストラスープ（マカロニ除去、じゃがいも増量）
			フレンチサラダ										
			ヨーグルト		○							ゼリー	ゼリー
6	木	米飯	肉じゃが										
			かき玉汁	○							すまし汁		すまし汁
			きんぴら							○			きんぴら（ごま・ごま油除去）
			柏もち										

平成22年5月　福岡市特別支援学校（センター方式）給食献立　アレルギー対応献立表（想定）

※飲用牛乳分は減額
※主食のパンは給食センターで炊いた米飯で対応

		アレルゲン									アレルギー対応献立		
日	曜	主食 添え物	おかず	卵	乳	えび	かに	小麦粉	落花生	ごま	①卵対応	②乳・乳製品対応	③特定原材料対応） （卵・乳・えび・かに・小麦粉・そば・落花生・ごま）
7	金	米飯	かき揚げ	○		○		○			かき揚げ（鶏卵除去）		かき揚げ（鶏卵・えび除去、上新粉使用）
		一食納豆	五月汁										
		一食天つゆ	切干し大根の酢物										
10	月	柏型ミルクパン	ハンバーグ	○	○			○			ハンバーグ（卵、乳、小麦なし）	ハンバーグ（卵、乳、小麦なし）	ハンバーグ（卵、乳、小麦なし）
			ポトフ										
			コーンサラダ										
		スライスチーズ			○							マーガリン	マーガリン
11	火	米飯	ビーフカレー（カレー粉1/2）		○			○				ビーフカレー（7品目除去カレールウ使用、脱脂粉乳除去）	ビーフカレー（7品目除去カレールウ使用、脱脂粉乳除去）
			フレンチサラダ										
			ミニトマト										
			お茶ムース		○							ぴわゼリー	ぴわゼリー
12	水	米飯	魚のホイル蒸し										
			みそ汁										
			肉じゃが										
13	木	ほうれんそうロールパン	焼きそば					○					炒めビーフン
			わかめスープ										
		一食フィッシュアーモンド	フルーツ盛り合わせ										
14	金	米飯	牛丼										
			ポテトドレッシングサラダ										
			甘夏みかん										
17	月	米飯	白身魚の揚げ煮（白身魚天ぷら）					○					白身魚の揚げ煮（小麦粉除去、でん粉使用）
		あさりのつくだ煮	つみれ汁										
			五目きんぴら							○			五目きんぴら（ごま除去）
			みかんジュース										
18	火	米粉パン	豚肉のマリネ焼き										
		いちごジャム	ほたて貝のクリーム煮		○			○				ほたてのトマト煮	ほたてのトマト煮
			アーモンドドレッシングサラダ										
19	水	米飯	鶏肉の照り焼き										
			ごまドレッシングサラダ							○			フレンチサラダ
			たかなの油炒め										
			ヨーグルト		○							ゼリー	ゼリー
20	木	米飯	魚のごまだれ焼き（ホキ）							○			魚のしょうが焼き
			土佐煮										
			即席漬										

		アレルゲン									アレルギー対応献立		
日	曜	主食 添え物	おかず	卵	乳	えび	かに	小麦粉	落花生	ごま	①卵対応	②乳・乳製品対応	③特定原材料対応） （卵・乳・えび・かに・小麦粉・そば・落花生・ごま）
21	金	ミルククレセントロールパン	スパゲッティミートソース		○			○				スパゲッティミートソース（チーズ除去）	スパゲッティミートソース（チーズ除去、代替麺使用）
			アスパラサラダ	○							アスパラサラダ（マヨネーズ除去、ドレッシング使用）		アスパラサラダ（マヨネーズ除去、ドレッシング使用）
			メロン										
		一食チーズ			○							一食フィッシュ	一食フィッシュ
24	月	ぶどうねじりパン	レバーとじゃがいものから揚げ										
		マーガリン	春雨スープ			○				○			春雨スープ（えび・ごま油除去）
			小松菜の炒め物										
25	火	米飯	ハヤシライス		○			○				牛肉のトマト煮	牛肉のトマト煮
			ごぼうサラダ	○						○	ごぼうサラダ（マヨネーズ除去、ドレッシング使用）		ごぼうサラダ（マヨネーズ・ごま除去、ドレッシング使用）
			ゴールデンキウイフルーツ										
26	水	ワンローフ型食パン	オムレツ	○							鶏肉の照り焼き		鶏肉の照り焼き
		はちみつ＆マーガリン	ミネストローネ										
			わかめサラダ							○			わかめサラダ（ごま除去）
27	木	米飯	魚のソース焼き（ホキ）										
			ひじきと大豆のうま煮										
			野菜の甘酢漬							○			野菜の甘酢漬（ごま油除去）
			みかんジュース										
28	金	米飯	揚げ魚のレモン風味（かれい）					○					揚げ魚のレモン風味（小麦粉除去、でん粉使用）
		きくらげのつくだ煮	もずくスープ										
			豆腐のうま煮										
31	月	メロンパン	タンドール風チキン		○							鶏肉のマリネ焼き	鶏肉のマリネ焼き
			スープ煮										
			コールスロー										
1	火	米飯	ショウロンポウ					○					肉団子の中華煮
		一食のりかつおふりかけ	いか中華炒め	○						○	いか中華炒め（うずら卵除去）		いか中華炒め（うずら卵・ごま油除去）
		一食二杯酢	もやしのナムル							○			もやしのナムル（ごま油除去）

平成22年6月　福岡市特別支援学校（センター方式）給食献立　アレルギー対応献立表（想定）

※飲用牛乳分は減額
※主食のパンは給食センターで炊いた米飯で対応

		アレルゲン									アレルギー対応献立		
日	曜	主食 添え物	おかず	卵	乳	えび	かに	小麦粉	落花生	ごま	①卵対応	②乳・乳製品対応	③特定原材料対応） （卵・乳・えび・かに・小麦粉・そば・落花生・ごま）
2	水	米飯	魚の梅みそ焼き（ホキ骨なし）										
			筑前煮										
			たかなの油炒め							○			たかなの油炒め（ごま除去）
3	木	胚芽食パン	ホワイトシチュー		○			○				ホワイトシチュー（バター・牛乳・脱脂粉乳除去、豆乳・でん粉使用）	ホワイトシチュー（バター・牛乳・脱脂粉乳除去、豆乳・でん粉使用）
		りんごジャム	ツナと春雨のサラダ							○			ツナと春雨のサラダ（ごま油除去）
			ミニトマト										
4	金	米飯	プルコギ							○			プルコギ（ごま除去）
			わかめスープ							○			わかめスープ（ごま油除去）
			もやしのナムル							○			もやしのナムル（ごま油除去）
			ハスカップゼリー										
7	月	米飯	夏野菜のカレー		○			○				夏野菜のカレー（7品目除去カレールウ使用、脱脂粉乳除去）	夏野菜のカレー（7品目除去カレールウ使用、脱脂粉乳除去）
			ミニカツレツ（手作り重量配缶）	○				○			ミニカツレツ（手作り重量配缶）（鶏卵除去）		豚肉のソテー
			野菜の甘酢漬							○			野菜の甘酢漬（ごま油除去）
8	火	黒糖パン	オムレツ	○							魚のラビゴットソースかけ		魚のラビゴットソースかけ
			ポトフ										
			びわ										
		一食チーズ			○							一食黒豆	一食黒豆
9	水	米飯	レバーと鶏肉の煮物										
			中華スープ			○				○			中華スープ（えび・ごま油除去）
			ごまあえ							○			和風和え（ごま除去）
		一食ひじきふりかけ											一食うめじそふりかけ
10	木	米飯	さばの塩焼き										
			土佐煮										
			みそ汁										
			おからケーキ								ピーチゼリー		ピーチゼリー
11	金	キャロットロールパン	和風スパゲッティ					○				和風スパゲッティ（バター除去、サラダ油使用）	和風スパゲッティ（バター除去、米粉スパゲッティ麺・サラダ油使用）
			ごまドレッシングサラダ							○			フレンチサラダ（ごま除去）
			フルーツ盛り合わせ										
14	月	米粉パン	ゴーヤのかき揚げ					○					ゴーヤのかき揚げ（小麦粉除去・でん粉使用）
			じゃがいものパプリカ煮										
		一食中濃ソース	マカロニサラダ	○				○			マカロニサラダ（7品目除去マヨネーズタイプドレッシング使用）		マカロニサラダ（米粉マカロニ・7品目除去マヨネーズタイプドレッシング使用）
		ココアスプレッド			○							マーマレード	マーマレード
15	火	米飯	魚のみそマヨネーズ焼き（かれい角切り）							○	魚のみそ焼き（かれい角切り）		魚のみそ焼き（かれい角切り）
			もずくスープ										
			がんもどきの五目煮										

		アレルゲン									アレルギー対応献立		
日	曜	主食 添え物	おかず	卵	乳	えび	かに	小麦粉	落花生	ごま	①卵対応	②乳・乳製品対応	③特定原材料対応） （卵・乳・えび・かに・小麦粉・そば・落花生・ごま）
16	水	柏型ミルクパン	チリコンカーン										
		一食フィッシュ	野菜スープ										
			かぼちゃサラダ	○							かぼちゃサラダ（7品目除去マヨネーズタイプドレッシング使用）		かぼちゃサラダ（7品目除去マヨネーズタイプドレッシング使用）
			冷凍白桃										
17	木	米飯	かつおのホイル蒸し										
			春雨スープ			○				○			春雨スープ（えび・ごま油除去）
			豚肉のオイスターソース炒め										
18	金	米飯	四川豆腐							○			四川豆腐（ごま油除去）
			和風あえ										
			すまし汁										
21	月	ワンローフ型食パン	ハンバーグ（手作り）	○				○			ハンバーグ（卵、乳、小麦なし）	ハンバーグ（卵、乳、小麦なし）	ハンバーグ（卵、乳、小麦なし）
			トマトスープ煮										
			フレンチサラダ										
		スライスチーズ										いちごジャム	いちごジャム
22	火	米飯	煮魚					○					
			八宝菜	○		○				○	八宝菜（うずら卵除去）		八宝菜（うずら卵・えび・ごま油除去）
			ごまじゃこ							○			じゃこ炒め（ごま除去）
		みかんジュース											
23	水	米飯	シュウマイ					○		○			シュウマイ（ライスペーパーで手作り）
		あさりのつくだ煮	大豆の五目煮										
		一食二杯酢	きゅうりのしそあえ										
24	木	ぶどうパン	ミニコロッケ					○			魚のから揚げ（鶏卵除去）		魚のから揚げ（鶏卵・小麦粉除去）
			五目ビーフン										
		一食中濃ソース	コーンサラダ										
25	金	米飯	高野豆腐のうま煮										
		一食フィッシュアーモンド	つみれ汁										
			ひじきサラダ	○							ひじきサラダ（7品目除去マヨネーズタイプドレッシング使用）		ひじきサラダ（7品目除去マヨネーズタイプドレッシング使用）
28	月	米飯	魚のしょうが焼き（かれい）										
			みそ風味肉じゃが										
			即席漬							○			即席漬（ごま油除去）
29	火	ねじりパン	鶏肉の照り焼き										
		いちごジャム	コーンスープ		○							コーンスープ（牛乳除去、豆乳使用）	コーンスープ（牛乳除去、豆乳使用）
			コールスロー										
30	水	米飯	野菜いっぱいドライカレー					○					野菜いっぱいドライカレー（7品目除去カレールウ使用）
			ミネストラスープ					○					ミネストラスープ（マカロニ除去）
			海藻サラダ										
1	木	米飯	揚げ魚のレモン風味（ホキ天ぷら）										揚げ魚のレモン風味（小麦粉除去）
		一食のりのつくだ煮	ゴーヤチャンプルー		○						ゴーヤチャンプルー（鶏卵除去、他を増量）		ゴーヤチャンプルー（鶏卵除去、他を増量）
			人参しりしり							○			人参しりしり（ごま除去）
			シイクワシャーゼリー										

平成22年7月　福岡市特別支援学校（センター方式）給食献立　アレルギー対応献立表（想定）

※飲用牛乳分は減額
※主食のパンは給食センターで炊いた米飯で対応

				アレルゲン							アレルギー対応献立		
日	曜	主食 添え物	おかず	卵	乳	えび	かに	小麦粉	落花生	ごま	①卵対応	②乳・乳製品対応	③特定原材料対応） （卵・乳・えび・かに・小麦粉・そば・落花生・ごま）
2	金	キャロットロールパン	芙蓉蟹（フーヨーハイ）	○			○				オムレツ風ポテト（かぼちゃまたはさつまいも使用）		オムレツ風ポテト（かぼちゃまたはさつまいも使用）
			中華風コーンスープ			○				○			中華風コーンスープ（えび・ごま油除去）
		一食冷し中華スープ	冷し中華	○				○			冷し中華（代替めん使用）		冷し中華（代替めん使用）
5	月	くるみパン	豚肉のマリネ焼き										
			かぼちゃスープ		○			○				かぼちゃスープ（脱脂粉乳・生クリーム・バター除去、豆乳使用）	かぼちゃスープ（脱脂粉乳・生クリーム・バター・小麦粉除去、豆乳・でん粉使用）
			シーフードマリネ			○							シーフードマリネ（えび除去）
6	火	米飯	肉じゃが										
			つみれ汁					○					すまし汁（たちつみれ除去、鶏肉追加）
			ごまあえ							○			おひたし（ごま除去）
		一食フィッシュアーモンド											
7	水	米粉パン	かれいフライ					○					かれいのから揚げ（でん粉使用）
		マーマレード	トマト煮					○					トマト煮（マカロニ除去）
		一食中濃ソース	切干し大根サラダ	○						○	切干し大根サラダ（7品目除去マヨネーズタイプドレッシング使用）		切干し大根サラダ（7品目除去マヨネーズタイプドレッシング使用、ごま除去）
8	木	米飯	魚の照り焼き										
			豚汁										
			即席漬							○			即席漬（ごま・ごま油除去）
9	金	米飯	鶏肉のから揚げ					○					鶏肉のから揚げ（小麦粉除去、でん粉使用）
			わかめスープ										
			チャプチェ							○			チャプチェ（ごま・ごま油除去）
			ヨーグルト		○							ゼリー	ゼリー
12	月	ワンローフ型食パン	魚のチーズソース焼き	○	○						魚のマヨネーズソース焼き（マヨネーズタイプドレッシング使用）	魚のマヨネーズソース焼き（マヨネーズタイプドレッシング使用）	魚のマヨネーズソース焼き（マヨネーズタイプドレッシング使用）
		りんごジャム	ミネストラスープ					○					ミネストラスープ（マカロニ除去）
			ツナドレッシングサラダ										
13	火	米飯	コロッケ					○					コロッケ（でん粉使用）
			春雨スープ			○				○			春雨スープ（えび・ごま油除去）
		一食中濃ソース	ゴーヤチャンプルー										
			冷凍パインアップル										
		一食のりたまごふりかけ		○	○					○	一食うめじそふりかけ	一食うめじそふりかけ	一食うめじそふりかけ
14	水	米飯	夏野菜のカレー		○							夏野菜のカレー（7品目除去カレールウ使用、脱脂粉乳除去）	夏野菜のカレー（7品目除去カレールウ使用、脱脂粉乳除去）
			コーンサラダ										
			デラウェア										
			みかんジュース										
15	木	柏型ミルクパン	ハンバーグ	○	○			○			ハンバーグ（卵、乳、小麦除去）	ハンバーグ（卵、乳、小麦除去）	ハンバーグ（卵、乳、小麦除去）
			ラタトゥイユ										
			アーモンドドレッシングサラダ										
16	金	米飯	さばのホイル蒸し										
			もずくスープ										
			五目きんぴら							○			五目きんぴら（ごま除去）

平成22年9月　福岡市特別支援学校（センター方式）給食献立　アレルギー対応献立表（想定）

※飲用牛乳分は減額
※主食のパンは給食センターで炊いた米飯で対応

		アレルゲン									アレルギー対応献立		
日	曜	主食 添え物	おかず	卵	乳	えび	かに	小麦粉	落花生	ごま	①卵対応	②乳・乳製品対応	③特定原材料対応） （卵・乳・えび・かに・小麦粉・そば・落花生・ごま）
2	木	米飯	チキンカレー		○			○				チキンカレー（7品目除去カレールウ使用、脱脂粉乳除去）豆乳追加	チキンカレー（7品目除去カレールウ使用、脱脂粉乳除去、豆乳・コーンスターチ使用）
			フレンチサラダ										
			フルーツ盛り合わせ										
3	金	キャロットロールパン	手作り五目卵焼き	○							五目卵焼き(豆腐とかぼちゃで手作り)		五目卵焼き(豆腐とかぼちゃで手作り)
			焼きうどん					○					焼きうどん(うどん等のアレルギー対応物資使用)
			野菜スープ										
6	月	米飯	かにカツレツ	○				○			いかフリッター(鶏卵除去、でん粉使用)		いかフリッター（鶏卵・小麦粉除去、でん粉使用）
		一食中濃ソース	中華スープ							○			中華スープ(ごま油除去)
		きくらげのつくだ煮	野菜の甘酢漬							○			野菜の甘酢漬（ごま油除去）
7	火	米飯	魚の野菜あんかけ										
			野菜スープ										
			ごまドレッシングサラダ							○			ごまドレッシングサラダ(ごま・ごま油除去)
8	水	チーズパン	鶏肉のマリネ焼き										
			ポークビーンズ										
			ラフランスゼリー										
9	木	米飯	白身魚の天ぷら	○				○			白身魚の天ぷら（鶏卵除去）		白身魚のから揚げ（鶏欄・小麦粉除去、でん粉使用）
		一食天つゆ	みそ汁										
			豚肉の炒り煮										
10	金	米飯	かれいのうめみそ焼き										
			わかめスープ										
			肉じゃが										
13	月	ワンローフ型食パン	シュウマイ					○					春巻(ライスペーパーで代替)
		いちじくジャム	中華野菜炒め							○			中華野菜炒め(ごま油除去、サラダ油使用)
			中華スープ							○			中華スープ（ごま油除去）
			みかんジュース										
14	火	米飯	かれいフライ					○					かれいフライ(小麦粉除去)
		一食中濃ソース	つみれ汁	○							つみれ汁(鶏卵除去つみれを手作り)		つみれ汁(鶏卵除去つみれを手作り)
			深川丼										
15	水	米飯	鶏肉の照り焼き										
			すまし汁	○									
			切干し大根の煮物										

		アレルゲン									アレルギー対応献立		
日	曜	主食 添え物	おかず	卵	乳	えび	かに	小麦粉	落花生	ごま	①卵対応	②乳・乳製品対応	③特定原材料対応) (卵・乳・えび・かに・小麦粉・そば・落花生・ごま)
16	木	ミルクねじりパン	なすのミートソース煮		○			○				なすのミートソース煮(チーズ除去)	なすのミートソース煮(チーズ除去、豆乳・米粉・でん粉使用)
			コーンサラダ										
			巨峰										
			ビーンズスプレッド		○							梨ジャム	梨ジャム
17	金	米飯	かつおのホイル蒸し										
		はりはり漬	かき玉汁	○							かき玉汁(鶏卵除去、豆腐増量)		かき玉汁(鶏卵除去、豆腐増量)
			大豆の五目煮										
21	火	米飯	ビビンバ							○			ビビンバ(ごま・ごま油除去)
		一食フィッシュ	もすくスープ	○									
			もやしのナムル							○			もやしのナムル(ごま・ごま油除去)
			おはぎ										
22	水	米粉パン	オムレツ	○							オムレツ(豆腐とかぼちゃで手作り)	オムレツ(手作りオムレツ)	オムレツ(豆腐とかぼちゃで手作り)
		りんごジャム	マッシュルームのクリーム煮	○	○			○				マッシュルームのクリーム煮(脱脂粉乳・生クリーム除去、豆乳使用	マッシュルームのクリーム煮(脱脂粉乳・生クリーム・小麦粉除去、豆乳・コーンスターチ使
			野菜サラダ	○							野菜サラダ(7品目除去マヨネーズタイプドレッシング使用)		野菜サラダ(7品目除去マヨネーズタイプドレッシング使用)
24	金	黒糖ぶどうパン	ホキのラビゴットソースかけ										
			野菜スープ										
			キャベツソテー										
27	月	米飯	さんまの塩焼き										
			みそ汁										
			高野豆腐の八目煮										
28	火	胚芽食パン	魚のマヨネーズソース焼き	○							魚のマヨネーズソース焼き(手作り白身魚のムニエル)	魚のマヨネーズソース焼き(手作り白身魚のムニエル)	魚のマヨネーズソース焼き(手作り白身魚のムニエル:米粉使用)
		はちみつ＆マーガリン	ミネストラスープ										
			海藻サラダ										
29	水	米飯	鶏肉のオイスターソース炒め										
		ひじきのつくだ煮	太平燕(タイピーエン)	○		○					太平燕(うずら卵除去、他の材料増量)		太平燕(えび・うずら卵除去、他の材料増量)
			中華サラダ							○			中華サラダ(ごま油除去)
30	木	米飯	ハヤシライス		○			○				ハヤシライス(脱脂粉乳除去)	ドライカレー(7品目除去カレールウ使用、パン粉除去)
			チキンドレッシングサラダ										
			フルーツヨーグルトあえ		○							フルーツヨーグルトあえ(ヨーグルト除去フルーツのみ使用)	フルーツヨーグルトあえ(ヨーグルト除去フルーツのみ使用)
1	金	柏型ミルクパン	手作りハンバーグ	○	○			○			ハンバーグ(卵、乳、小麦除去)	ハンバーグ(卵、乳、小麦除去)	ハンバーグ(卵、乳、小麦除去)
			コーンスープ	○	○						コーンスープベーコン(卵なしを指定)	コーンスープ(脱脂粉乳・生クリーム・牛乳除去、豆乳使用)	コーンスープ(脱脂粉乳・生クリーム・牛乳除去、豆乳使用)
			マカロニサラダ	○				○			マカロニサラダ(7品目除去マヨネーズタイプドレッシング使用)		野菜サラダ(マヨネーズ・マカロニ除去、他の材料増量、ドレッシング使用)

平成22年10月　福岡市特別支援学校（センター方式）給食献立　アレルギー対応献立表（想定）

※飲用牛乳分は減額
※主食のパンは給食センターで炊いた米飯で対応

		アレルゲン									アレルギー対応献立		
日	曜	主食 添え物	おかず	卵	乳	えび	かに	小麦粉	落花生	ごま	①卵対応	②乳・乳製品対応	③特定原材料対応） （卵・乳・えび・かに・小麦粉・そば・落花生・ごま）
4	月	米飯	ちくわの磯辺揚げ										
			油揚げとじゃがいものみそ汁										
			和風あえ										
5	火	米飯	親子丼	○							鶏丼（卵除去、鶏肉・玉ねぎ増量）		鶏丼（卵除去、鶏肉・玉ねぎ増量）
			豆腐と三つ葉のすまし汁										
			ごまあえ							○			ほうれんそうのおひたし（ごま除去）
6	水	食パン	鶏肉の照り焼き										
			角切り野菜のコンソメスープ										
			コールスロー	○							コールスロー（7品目除去マヨネーズタイプドレッシング使用）		コールスロー（7品目除去マヨネーズタイプドレッシング使用）
		スライスチーズ			○							一食フィッシュ	一食フィッシュ
7	木	米飯	さばの塩焼き										
			豚汁										
			ひじきと厚揚げのうま煮										
8	金	米飯	シュウマイ					○					シュウマイ（ライスペーパー使用）
			中華スープ							○			中華スープ（ごま油除去）
			杏仁豆腐		○							フルーツ盛り合わせ（杏仁豆腐除去、フルーツ増量）	フルーツ盛り合わせ（杏仁豆腐除去、フルーツ増量）
12	火	柏型ミルクパン	コロッケ	○				○			コロッケ（鶏卵除去）		コロッケ（鶏卵・小麦粉・パン粉除去、コーンフレーク使用）
			ミネストローネ										
		卓上中濃ソース	マカロニサラダ	○				○			マカロニサラダ（7品目除去マヨネーズタイプドレッシング使用）		ツナサラダ（マカロニ除去、他食材増量、7品目除去マヨネーズタイプドレッシング使用）
13	水	米飯	かれいのとろろ蒸し	○							かれいのとろろ蒸し（鶏卵除去）		かれいのとろろ蒸し（鶏卵除去）
			魚そうめんのすまし汁	○							魚そうめんのすまし汁（魚そうめん卵なし指定）		魚そうめんのすまし汁（魚そうめん卵なし指定）
			切干し大根の酢物										
14	木	米飯	チャプチェ							○			チャプチェ（ごま・ごま油除去）
		一食いそわかめふりかけ	もずくスープ										
			もやしのナムル							○			もやしのナムル（ごま・ごま油除去、サラダ油使用）
15	金	ミルクねじりパン	ホキのムニエル		○							ホキのムニエル（脱脂粉乳除去、マーガリン使用）	ホキのムニエル（脱脂粉乳除去、マーガリン使用）
		いちごジャム	かぼちゃスープ		○			○				かぼちゃスープ（バター・脱脂粉乳・牛乳・生クリーム除去、マーガリン・豆乳使用）	かぼちゃスープ（バター・小麦粉・脱脂粉乳・牛乳・生クリーム除去、マーガリン・豆乳・でん粉使用）
			フレンチサラダ										
		一食チーズ			○							一食大豆昆布	一食大豆昆布
18	月	くるみパン	豚肉のマリネ焼き										
			ポトフ										
			コールスロー										

		アレルゲン									アレルギー対応献立		
日	曜	主食 添え物	おかず	卵	乳	えび	かに	小麦粉	落花生	ごま	①卵対応	②乳・乳製品対応	③特定原材料対応） （卵・乳・えび・かに・小麦粉・そば・落花生・ごま）
19	火	米飯	さんまの塩焼き										
			けんちん汁										
			大豆の五目煮										
20	水	ワッサンロール	きのこスパゲッティ		○			○				きのこスパゲッティ（バター除去）	きのこスパゲッティ（バター除去、ライスパスタ使用）
			せん切り野菜のコンソメスープ										
			チキンサラダ	○							チキンサラダ（7品目除去マヨネーズタイプドレッシング使用）		チキンサラダ（7品目除去マヨネーズタイプドレッシング使用）
			りんごゼリー										
21	木	米飯 はりはり漬	秋さばの山家蒸し										
			さつま汁										
			柿										
22	金	米飯	ポークカレー		○			○				ポークカレー（7品目除去カレールウ使用、脱脂粉乳除去）	ポークカレー（7品目除去カレールウ使用、脱脂粉乳除去）
			アーモンドドレッシングサラダ										
			フルーツヨーグルト		○							フルーツ盛り合わせ（ヨーグルト除去、フルーツ増量）	フルーツ盛り合わせ（ヨーグルト除去、フルーツ増量）
25	月	ワンローフ型食パン はちみつ＆マーガリン	オムレツ	○				○			チキンソテーバジル風味		チキンソテーバジル風味
			じゃがいものパプリカ煮										
			ツナドレッシングサラダ										
26	火	米飯	八宝菜			○				○			八宝菜（えび・ごま油除去）
			春雨スープ							○			春雨スープ（ごま油除去）
			大学芋							○			大学芋（ごま除去）
27	水	米飯 一食フィッシュアーモンド	アスリートのための具だくさんハンバーグ	○	○			○			アスリートのための具だくさんハンバーグ（卵、乳、小麦除去）	アスリートのための具だくさんハンバーグ（卵、乳、小麦除去）	アスリートのための具だくさんハンバーグ（卵、乳、小麦除去）
			秋なすとちくわのみそ汁										
			里芋のうま煮										
28	木	米粉パン	ホワイトシチュー		○			○				ホワイトシチュー（バター・脱脂粉乳・牛乳・生クリーム除去、マーガリン・豆乳使用）	ホワイトシチュー（バター・小麦粉・脱脂粉乳・牛乳・生クリーム除去、マーガリン・豆乳・でん粉使用）
			ハムのマリネ										
			みかん										
		バター			○							マーガリン	マーガリン
29	金	米飯	白身魚の照り焼き										
			のっぺい汁										
			しらすあえ										
1	月	米飯	酢豚	○				○			酢豚（うずら卵除去、豚肉増量）		酢豚（うずら卵・小麦粉除去、豚肉・でん粉増量）
			わかめスープ										
			即席漬							○			即席漬（ごま・ごま油除去）

平成22年11月　福岡市特別支援学校（センター方式）給食献立　アレルギー対応献立表（想定）

※飲用牛乳分は減額
※主食のパンは給食センターで炊いた米飯で対応

		アレルゲン									アレルギー対応献立		
日	曜	主食 添え物	おかず	卵	乳	えび	かに	小麦粉	落花生	ごま	①卵対応	②乳・乳製品対応	③特定原材料対応） （卵・乳・えび・かに・小麦粉・そば・落花生・ごま）
2	火	クロワッサン	スパゲッティナポリタン					○					スパゲッティナポリタン（きびめん使用）
			野菜スープ										
			コーンサラダ										
		ラフランスゼリー											
4	木	米飯	魚のしょうが焼き										
			すき焼き										
			大根サラダ	○						○	大根サラダ（7品目除去マヨネーズタイプドレッシング使用）		大根サラダ（7品目除去マヨネーズタイプドレッシング使用、ごま除去）
5	金	米飯	レバーとじゃがいものから揚げ										
			中華スープ煮			○							中華スープ煮（えび除去）
			小松菜のナムル							○			小松菜のあえもの（ごま・ごま油除去）
8	月	食パン	オムレツ	○							鶏肉の照り焼き		鶏肉の照り焼き
		ブルーベリージャム	ポークビーンズ										
			チキンドレッシングサラダ										
9	火	胚芽食パン	豚肉のケチャップ焼き										
		いちご＆マーガリン	あさりのクリーム煮		○			○				あさりのクリーム煮(バター・脱脂粉乳・牛乳・生クリーム除去、マーガリン・豆乳使用)	あさりのクリーム煮(バター・小麦粉・脱脂粉乳・牛乳・生クリーム除去、マーガリン・豆乳・でん粉使用)
			コールスロー										
10	水	米飯	魚のソース焼き										
		一食のりのつくだ煮	のっぺい汁										
			ひじきと大豆のうま煮										
11	木	柏型ミルクパン	ハンバーグ	○	○			○			ハンバーグ（卵、乳、小麦除去）	ハンバーグ（卵、乳、小麦除去）	ハンバーグ（卵、乳、小麦除去）
		スライスチーズ	スープ煮										
			わかめサラダ							○			わかめサラダ（ごま・ごま油除去）
					○							マーガリン	マーガリン
12	金	米飯	かつおのホイル蒸し										
			豚汁										
			中華サラダ							○			中華サラダ（ごま油除去）
15	月	米飯	えびの天ぷら			○		○					かき揚げ（えび・小麦粉除去、でん粉使用）
			具うどん					○					具うどん（米粉うどん使用）
		一食天つゆ	酢みそあえ							○			酢みそあえ（ごま除去）
			のりかつおふりかけ		○					○		うめじそふりかけ	うめじそふりかけ
16	火	ごまおさつパン	ボルシチ										
			ツナドレッシングサラダ										
			梨										
		一食チーズ			○							一食大豆	一食大豆

		アレルゲン									アレルギー対応献立		
日	曜	主食 添え物	おかず	卵	乳	えび	かに	小麦粉	落花生	ごま	①卵対応	②乳・乳製品対応	③特定原材料対応） （卵・乳・えび・かに・小麦粉・そば・落花生・ごま）
17	水	米飯	さんまのみぞれかけ										
			わかめスープ										
			高野豆腐のうま煮										
18	木	米飯	ちゃんこ煮										
			ごまあえ							○			和風あえ（ごま除去）
			こんにゃくと豚肉のみそ煮込み							○			こんにゃくと豚肉のみそ煮込み（ごま油除去）
			ヨーグルト		○							りんごゼリー	りんごゼリー
19	金	ぶどうねじりパン	かれいフライ					○					魚のから揚げ（小麦粉除去）
		一食中濃ソース	ポトフ										
			マカロニサラダ	○				○			野菜サラダ（7品目除去マヨネーズタイプドレッシング使用）		野菜サラダ（7品目除去マヨネーズタイプドレッシング使用、マカロニ除去）
			ココア										
22	月	米飯	ポークカレー(カレー粉1/2)		○			○				ポークカレー(7品目除去カレールウ使用、脱脂粉乳除去)	ポークカレー(7品目除去カレールウ使用、脱脂粉乳除去)
			海藻サラダ										
			フルーツヨーグルトあえ		○							フルーツミックス	フルーツミックス
24	水	米飯	ホキのマヨネーズ焼き(骨除去)	○									
			土佐煮										
			即席漬け							○			即席漬（ごま・ごま油除去）
			のりたまごふりかけ	○							うめじそふりかけ		うめじそふりかけ
25	木	チーズツイスト	シュウマイ					○					シュウマイ（手作り、ライスペーパー使用）
			白菜のスープ							○			
		一食二杯酢	大豆入りかりんとう					○					大豆入りかりんとう（小麦粉除去）
26	金	米飯	豆腐の中華煮							○			豆腐の中華煮（ごま油除去）
			みそ汁										
			ごまドレッシングサラダ							○			チキンドレッシングサラダ
29	月	米飯	煮魚（さば高圧処理）										
			もずくスープ										
			みそおでん	○							みそおでん（うずら卵除去、他を増量）		みそおでん（うずら卵除去、他を増量）
			みかん										
30	火	背割り米粉パン	ウインナーソーセージ	○	○						豚肉のマリネ焼き	豚肉のマリネ焼き	豚肉のマリネ焼き
			トマトスープ煮										
			ごまあえマヨネーズあえ	○						○	ブロッコリーサラダ（7品目除去マヨネーズタイプドレッシング使用）		ブロッコリーサラダ（7品目除去マヨネーズタイプドレッシング使用、ごま除去）
1	水	ねじりパン	ビーフシチュー		○			○				牛肉のトマト煮	牛肉のトマト煮
			ほうれんそうサラダ										
			りんご										
		ソフトミルク			○							マーガリン	マーガリン

平成22年12月　福岡市特別支援学校（センター方式）給食献立　アレルギー対応献立表（想定）

※飲用牛乳分は減額
※主食のパンは給食センターで炊いた米飯で対応

		アレルゲン									アレルギー対応献立		
日	曜	主食 添え物	おかず	卵	乳	えび	かに	小麦粉	落花生	ごま	①卵対応	②乳・乳製品対応	③特定原材料対応） （卵・乳・えび・かに・小麦粉・そば・落花生・ごま）
2	木	米飯	えびマヨ	○	○	○		○			魚のみそだれ焼き	魚のみそだれ焼き	魚のみそだれ焼き（ごま除去）
		一食きくらげのつくだ煮	中華スープ							○			中華スープ（ごま油除去）
			みかん										
3	金	柏型ミルクパン	手作りハンバーグ	○	○			○			ハンバーグ（卵・乳・小麦除去）	ハンバーグ（卵・乳・小麦除去）	ハンバーグ（卵・乳・小麦除去）
			スープ煮										
			コールスロー	○							コールスロー（ドレッシング）		コールスロー（ドレッシング）
		スライスチーズ			○							一食フィッシュ	一食フィッシュ
6	月	米飯	じゃがいものミートソース煮										
			コーンスープ		○			○				コーンスープ（牛乳・生クリーム・脱脂粉乳除去、豆乳・でん粉使用）	コーンスープ（牛乳・生クリーム・脱脂粉乳除去、豆乳・でん粉使用）
			ツナドレッシングサラダ										
			ヨーグルト		○							ピーチゼリー	ピーチゼリー
7	火	米飯	魚のしょうが焼き（かれい）										
			かき玉汁	○							すまし汁（鶏卵除去）		すまし汁（鶏卵除去）
			みそ風味肉じゃが										
8	水	キャロットロールパン	ほたて貝のクリーム煮		○			○				ほたて貝のクリーム煮（バター・脱脂粉乳・牛乳・生クリーム除去、マーガリン・豆乳使用）	ほたて貝のクリーム煮（バター・小麦粉・脱脂粉乳・牛乳・生クリーム除去、マーガリン・豆乳・でん粉使用）
			チキンと春雨のサラダ							○			チキンと春雨のサラダ（ごま油除去）
			フルーツ盛り合わせ										
			ココア										
9	木	米飯	鶏肉のから揚げ					○					鶏肉のから揚げ（小麦粉除去、でん粉のみの衣）
		一食のりかつおふりかけ	わかめスープ										
			ひじきと大豆のうま煮										
10	金	米飯	ポークカレー		○			○				ポークカレー（7品目除去カレールウ使用、脱脂粉乳除去）	ポークカレー（7品目除去カレールウ使用、脱脂粉乳除去）
			コーンサラダ										
			いよかん										
13	月	ワンローフ型食パン	魚のレモンソースかけ[ホキ]										
		りんごジャム	トマトスープ煮										
			アーモンドドレッシングサラダ										
14	火	米飯	さばのみそ煮										
		あさりのつくだ煮	のっぺい汁										
			ごまあえ							○			和風あえ（ごま除去）
15	水	米飯	鶏肉とレバーの揚げ煮					○					鶏肉とレバーの揚げ煮（小麦粉除去、でん粉のみの衣）
		一食のりのつくだ煮	冬野菜のうどん					○					冬野菜のうどん（ごはんうどん使用）
			野菜の甘酢漬							○			野菜の甘酢漬（ごま油除去）

		アレルゲン									アレルギー対応献立		
日	曜	主食 添え物	おかず	卵	乳	えび	かに	小麦粉	落花生	ごま	①卵対応	②乳・乳製品対応	③特定原材料対応） （卵・乳・えび・かに・小麦粉・そば・落花生・ごま）
16	木	米粉パン	オムレツ	○							鶏肉の照り焼き		鶏肉の照り焼き
			ポトフ										
			ミニトマト										
		ココアスプレッド			○							一食はちみつ	一食はちみつ
17	金	米飯	筑前煮										
		一食うめじそふりかけ	みそ汁										
			切干し大根サラダ	○						○	切干し大根サラダ（7品目除去マヨネーズタイプドレッシング使用）		切干し大根サラダ（7品目除去マヨネーズタイプドレッシング使用、ごま除去）
20	月	米飯	厚揚げの五目煮										
			つみれ汁										
			たかなの油炒め							○			たかなの油炒め（ごま・ごま油除去）
21	火	胚芽食パン	かれいのムニエル		○			○				魚のラビゴットソースかけ	魚のラビゴットソースかけ
		いちごジャム	かぼちゃのクリーム煮		○			○				かぼちゃのクリーム煮（バター・脱脂粉乳・牛乳・生クリーム除去、マーガリン・豆乳使用）	かぼちゃのクリーム煮（バター・小麦粉・脱脂粉乳・牛乳・生クリーム除去、マーガリン・豆乳・でん粉使用）
			フレンチサラダ										
22	水	ミルククレセントロールパン	鶏肉のマリネ焼き										
			ミネストローネ					○					ミネストローネ（マカロニ除去、じゃがいも増量）
			ほうれんそうサラダ										
			ケーキ	○	○			○			お米のカップケーキ（卵・乳・小麦不使用）	お米のカップケーキ（卵・乳・小麦不使用）	お米のカップケーキ（卵・乳・小麦不使用）

平成23年1月　福岡市特別支援学校（センター方式）給食献立　アレルギー対応献立表（想定）

※飲用牛乳分は減額
※主食のパンは給食センターで炊いた米飯で対応

※飲用牛乳分は減額

		アレルゲン									アレルギー対応献立		
日	曜	主食 添え物	おかず	卵	乳	えび	かに	小麦粉	落花生	ごま	①卵対応	②乳・乳製品対応	③特定原材料対応） （卵・乳・えび・かに・小麦粉・そば・落花生・ごま）
12	水	米飯	ホキの照り焼き										
			白玉雑煮										
			紅白なます							○			紅白なます（ごま除去）
13	木	ワッサンロール	かにカツレツ	○	○		○	○			鶏肉のから揚げ（でん粉使用）	鶏肉のから揚げ（でん粉使用）	鶏肉のから揚げ（でん粉使用）
			ポークビーンズ					○					ポークビーンズ（デミグラスソース除去）
			いちご										
			ヨーグルト		○							みかんゼリー	みかんゼリー
14	金	米飯	ビーフカレー		○			○				ﾋﾞｰﾌｶﾚｰ(7品目除去カレールウ使用、脱脂粉乳除去)	ﾋﾞｰﾌｶﾚｰ(7品目除去カレールウ使用、脱脂粉乳除去)
			ハムのマリネ										
			キウイフルーツ										
17	月	米飯	かれいのマヨネーズ焼き	○				○			かれいのマヨネーズ焼き（7品目除去マヨネーズタイプドレシング使用）		かれいのマヨネーズ焼き（7品目除去マヨネーズタイプドレシング使用）
			里芋のうま煮										
		あさりのつくだ煮	ほうれんそうのごまあえ							○			ほうれんそうのあえもの（ごま除去）
18	火	キャロットロールパン	明太子スパゲッティ		○			○				明太子スパゲッティ（バター除去）	五目ビーフン（7品目・ごま油除去）
			コーンスープ		○							コーンスープ（乳製品除去、豆乳使用）	コーンスープ（乳製品除去、豆乳使用）
			コールスロー	○				○			コールスロー（7品目除去マヨネーズタイプドレシング使用）		コールスロー（7品目除去マヨネーズタイプドレシング使用）
			ココア										
19	水	米飯	さんまの塩焼き										
			みそ汁										
			五目きんぴら							○			五目きんぴら（ごま除去）
20	木	米飯	ちくわの磯辺揚げ					○					ちくわの磯辺揚げ（でん粉使用）
			肉じゃが										
			小松菜の炒めもの							○			小松菜の炒め物（ごま除去）
21	金	柏型ミルクパン	煮込みハンバーグ	○	○			○			煮込みハンバーグ（乳、卵、小麦除去）	煮込みハンバーグ（乳、卵、小麦除去）	煮込みハンバーグ（乳、卵、小麦除去）
			冬野菜のポトフ										
			ツナドレッシングサラダ										
		一食チーズ			○							一食フィッシュ	一食フィッシュ
24	月	米飯	煮魚										
			もずくスープ										
			大豆の五目煮										
25	火	米飯	親子丼	○							そぼろ丼		
			つみれ汁										
		ごぶ漬	大根サラダ	○						○	大根サラダ（7品目除去マヨネーズ使用）		大根サラダ（7品目除去マヨネーズ使用、ごま除去）

		アレルゲン									アレルギー対応献立		
日	曜	主食 添え物	おかず	卵	乳	えび	かに	小麦粉	落花生	ごま	①卵対応	②乳・乳製品対応	③特定原材料対応） （卵・乳・えび・かに・小麦粉・そば・落花生・ごま）
26	水	米粉パン	ホキのトマトソースかけ										
			白菜のクリーム煮		○			○				白菜のクリーム煮（バター・脱脂粉乳・牛乳・生クリーム除去、マーガリン・豆乳使用）	白菜のクリーム煮（バター・小麦粉・脱脂粉乳・牛乳・生クリーム除去、マーガリン・豆乳・でん粉使用）
			ほうれんそうサラダ										
		ビーンズスプレッド			○							いちごジャム	いちごジャム
27	木	赤飯	筑前煮										
		一食ごま塩	すまし汁										
			ブロッコリーのごまあえ							○			ブロッコリーのあえもの（ごま除去）
			洋なしタルト	○	○			○			ゼリー	ゼリー	ゼリー
28	金	米飯	豆腐の中華煮							○			豆腐の中華煮（ごま油除去）
			中華風コーンスープ	○		○					中華風コーンスープ（鶏卵除去）		中華風コーンスープ（鶏卵・えび除去）
			白菜の酢の物										
31	月	ぶどうねじりパン	かれいフライ					○					かれいの天ぷら（でん粉使用）
			肉団子のトマトスープ		○			○				肉団子のトマトスープ（乳・小麦粉除去）	肉団子のトマトスープ（乳・小麦粉除去）
			ぽんかん										
		タルタルソース		○				○			一食中濃ソース		一食中濃ソース

平成23年2月　福岡市特別支援学校（センター方式）給食献立　アレルギー対応献立表（想定）

※飲用牛乳分は減額
※主食のパンは給食センターで炊いた米飯で対応

		アレルゲン									アレルギー対応献立		
日	曜	主食 添え物	おかず	卵	乳	えび	かに	小麦粉	落花生	ごま	①卵対応	②乳・乳製品対応	③特定原材料対応） （卵・乳・えび・かに・小麦粉・そば・落花生・ごま）
1	火	背割り米粉パン	ウインナーソーセージ	○	○						豚肉のマリネ焼き	豚肉のマリネ焼き	豚肉のマリネ焼き
			スープ煮										
			コールスロー										
2	水	米飯	魚のごまだれ焼き（骨除去）							○			魚のしょうゆだれ焼き
			だぶ										
			大学芋							○			大学芋（ごま除去）
3	木	くるみパン	鶏肉の照り焼き										
			冬野菜のポトフ										
			キウイフルーツ										
4	金	米飯	ポークカレー（カレー粉1/2）		○			○				ﾋﾞｰﾌカレー（7品目除去カレールウ使用、脱脂粉乳除去）	ﾋﾞｰﾌカレー（7品目除去カレールウ使用、脱脂粉乳除去）
			海藻サラダ										
			フルーツミックス										
7	月	米飯	さばの塩焼き（高圧処理）										
			みそ汁										
			高野豆腐のうま煮										
8	火	柏型ミルクパン	ハンバーグ（手作り）	○	○			○			ハンバーグ（卵・乳・小麦除去）	ハンバーグ（卵・乳・小麦除去）	ハンバーグ（卵・乳・小麦除去）
			トマトスープ煮										
			ブロッコリー										
		スライスチーズ			○							一食フィッシュ	一食フィッシュ
		一食タルタルソース		○							マヨネーズタイプドレッシング		マヨネーズタイプドレッシング
9	水	米飯	揚げぎょうざ					○		○			手作り揚げぎょうざ（ライスペーパー使用、ごま油除去）
			ホウホウタン	○						○	ホウホウタン（鶏卵除去）		ホウホウタン（鶏卵除去）
		一食二杯酢	ほうれんそうのピーナッツあえ										
10	木	米飯	さばの味噌煮（高圧処理）										
			のっぺい汁										
			ひじきと大豆のうま煮										
14	月	胚芽食パン	スペイン風オムレツ	○	○						タンドール風チキン	タンドール風チキン（ヨーグルト除去）	タンドール風チキン（ヨーグルト除去）
		はちみつ＆マーガリン	かぼちゃクリーム煮		○			○				かぼちゃのクリーム煮（バター・脱脂粉乳・牛乳・生クリーム除去、マーガリン・豆乳使用）	かぼちゃのクリーム煮（バター・小麦粉・脱脂粉乳・牛乳・生クリーム除去、マーガリン・豆乳・でん粉使用）
			フレンチサラダ										
15	火	米飯	かつおのホイル蒸し（高圧処理）										
			白菜のスープ							○			白菜のスープ（ごま油除去）
			こんにゃくと豚肉のみそ煮込み（赤唐辛子除去）							○			こんにゃくと豚肉のみそ炒め（ごま油除去）

		アレルゲン									アレルギー対応献立		
日	曜	主食 添え物	おかず	卵	乳	えび	かに	小麦粉	落花生	ごま	①卵対応	②乳・乳製品対応	③特定原材料対応） （卵・乳・えび・かに・小麦粉・そば・落花生・ごま）
16	水	米飯	かき揚げ(ごぼう除去・玉ねぎ増量)			○		○					かき揚げ（小麦粉・えび除去）
		一食うめじそふりかけ	もずくスープ										
		一食天つゆ	野菜の炒り煮										
17	木	メロンパン	スパゲッティナポリタン		○			○				スパゲッティナポリタン（チーズ除去）	スパゲッティナポリタン（チーズ除去、こんにゃく麺使用）
			アーモンドドレッシングサラダ										
			ぽんかん										
18	金	米飯	シュウマイ					○					手作りシュウマイ(ライスペーパー使用)
			中華風コーンスープ			○				○			中華風コーンスープ（ごま油・えび除去）
		一食二杯酢	白菜の甘酢漬け							○			辛白菜(ごま油除去)
21	月	米飯	豚肉のしょうが焼き										
			さつま汁										
			五目きんぴら(赤唐辛子除去)							○			五目きんぴら（ごま油除去）
22	火	ワンローフ型食パン	魚のマヨネーズ焼き(骨除去)	○							魚のマヨネーズ焼き（7品目除去マヨネーズタイプドレッシング使用）		魚のマヨネーズ焼き（7品目除去マヨネーズタイプドレッシング使用）
		いちごジャム	ビーフシチュー					○					トマト煮
			ツナドレッシングサラダ										
23	水	黒糖パン	かれいフライ（骨除去）					○					白身魚のから揚げ（でん粉使用）
		マーガリン	野菜スープ										
			いよかん										
24	木	米飯	芙蓉蟹（フーヨーハイ）	○			○				鶏つくねのみそだれ焼き		鶏つくねのみそだれ焼き
			豚肉のオイスターソース炒め										
		一食フィッシュ	たかなの油炒め							○			たかなの油炒め（ごま除去）
			ヨーグルト		○							ピーチゼリー	ピーチゼリー
25	金	米粉パン	鶏肉のマリネ焼き										
			あさりのクリーム煮		○			○				あさりのクリーム煮(バター・脱脂粉乳・牛乳・生クリーム除去、マーガリン・豆乳使用)	あさりのクリーム煮(バター・小麦粉・脱脂粉乳・牛乳・生クリーム除去、マーガリン・豆乳・でん粉使用)
			野菜サラダ	○							野菜サラダ（7品目除去マヨネーズタイプドレッシング使用）		野菜サラダ（7品目除去マヨネーズタイプドレッシング使用）
		ビーンズスプレッド			○							マーマレード	マーマレード
28	月	米飯	魚の揚げ煮（ホキ骨除去）					○					わかさぎ天ぷら（でん粉使用）
			ほうとう					○					ほうとう（ごはんうどん使用）
			小松菜のごまあえ							○			小松菜の和風あえ
		一食のりたまごふりかけ		○							一食うめじそふりかけ		一食うめじそふりかけ
1	火	米飯	さんまの塩焼き（高圧処理）										
			けんちん汁										
			和風あえ										

平成23年3月　福岡市特別支援学校（センター方式）給食献立　アレルギー対応献立表（想定）

※飲用牛乳分は減額
※主食のパンは給食センターで炊いた米飯で対応

		アレルゲン									アレルギー対応献立		
日	曜	主食 添え物	おかず	卵	乳	えび	かに	小麦粉	落花生	ごま	①卵対応	②乳・乳製品対応	③特定原材料対応） （卵・乳・えび・かに・小麦粉・そば・落花生・ごま）
2	水	ミルククレセントロールパン	シュウマイ					○					シュウマイ（ライスペーパー使用）
			中華風コーンスープ							○			中華風コーンスープ （ごま油除去）
		一食二杯酢	長崎皿うどん			○		○		○			皿うどん（えび、ごま油除去、揚げ麺は小麦アレルギー対応麺代替）
3	木	米飯	すき焼き										
			すまし汁										
			ごまドレッシングサラダ							○			フレンチサラダ（ごま除去）
			ケーキ	○	○			○			お米のカップケーキ（卵・乳・小麦不使用）	お米のカップケーキ（卵・乳・小麦不使用）	お米のカップケーキ（卵・乳・小麦不使用）
4	金	米飯	酢豚										
			わかめスープ										
			ごまじゃこ							○			昆布イリチー（ごま除去）
7	月	背割りミルクパン	ウインナーソーセージ	○	○						ポークソテー	ポークソテー	ポークソテー
			白菜のクリーム煮		○			○				ポトフ	ポトフ
			コールスロー										
		一食チーズ			○							一食フィッシュ	一食フィッシュ
8	火	米飯	芙蓉蟹	○			○				魚のソース焼き		魚のソース焼き
			中華スープ煮			○							中華スープ煮（えび除去）
			もやしのナムル							○			もやしのナムル（ごま除去）
		一食のりかつおふりかけ			○			○		○		一食うめじそふりかけ	一食うめじそふりかけ
9	水	米飯	チキンカレー(カレー粉1/2)		○			○				チキンカレー（7品目除去カレールウ使用、脱脂粉乳除去）	チキンカレー（7品目除去カレールウ使用、脱脂粉乳除去）
		はりはり漬	フレンチサラダ										
			フルーツヨーグルトあえ		○							フルーツミックス	フルーツミックス
10	木	米粉パン	ハンバーグ	○	○			○			ハンバーグ（乳、卵、小麦除去）	ハンバーグ（乳、卵、小麦除去）	ハンバーグ（乳、卵、小麦除去）
			山菜スパゲッティ		○			○				山菜スパゲッティ（バター除去）	山菜スパゲッティ（バター除去、麺はアレルギー対応物資使用）
		一食フィッシュ	コーンソテー										
		ココアスプレッド			○							ジャム	ジャム
14	月	米飯	白身魚フライ(骨除去)					○					白身魚のから揚げ（でん粉使用）
			団子汁										
		卓上中濃ソース	ミニトマト										
11	金	米飯	魚のみそマヨネーズ焼き	○							魚のみそマヨネーズ焼き（7品目除去マヨネーズタイプドレッシング使用）		魚のみそマヨネーズ焼き（7品目除去マヨネーズタイプドレッシング使用）
			けんちん汁										
			わかめサラダ										

		アレルゲン									アレルギー対応献立		
日	曜	主食 添え物	おかず	卵	乳	えび	かに	小麦粉	落花生	ごま	①卵対応	②乳・乳製品対応	③特定原材料対応） （卵・乳・えび・かに・小麦粉・そば・落花生・ごま）
15	火	米飯	筑前煮										
			白菜のスープ							○			白菜のスープ（ごま油除去）
			ほうれんそうのごまあえ							○			ほうれんそうのソテー
			ピーチゼリー										
16	水	ワンローフ型食パン	オムレツ	○							鶏肉の照り焼き	鶏肉の照り焼き	鶏肉の照り焼き
		いちごジャム	スープ煮										
			アーモンドドレッシングサラダ										
			ヨーグルト		○							アセロラゼリー	アセロラゼリー
17	木	柏型ミルクパン	チリコンカーン					○					トマト煮
			ツナと春雨のサラダ							○			ツナと春雨のサラダ （ごま油除去）
			清美みかん										
		スライスチーズ			○							マーガリン	マーガリン
18	金	米飯	ちくわの磯辺揚げ					○					ちくわの磯辺揚げ （小麦粉除去、でん粉使用）
			具うどん					○					具うどん（麺はアレルギー対応物資使用）
			たかなの油炒め							○			たかなの油炒め（ごま除去）
			ココアワッフル	○	○			○			りんごゼリー	りんごゼリー	りんごゼリー
22	火	胚芽食パン	魚のラビゴットソースかけ(骨除去)										
		ブルーベリージャム	じゃがいものカレー煮										
			コーンサラダ										
23	水	米飯	豆腐のうま煮										
		あさりのつくだ煮	みそ汁										
			チキンサラダ	○							チキンドレッシングサラダ		チキンドレッシングサラダ