

対応食の例 卵アレルギーの場合

一般食

アレルギー対応食

ごはん

牛乳

たまご焼き

ひじきの炒め物

豚汁



豆腐ハンバーグ

対応食の例 小麦アレルギーの場合

一般食

アレルギー対応食

ごはん

牛乳

たまご焼き

ひじきの炒め物

豚汁



豆腐ハンバーグ

ひじきの炒め物

(小麦不使用)

卵アレルギーの対応食



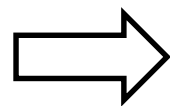
かぼちゃオムレツ ⇒ かぼちゃのノンエッグ
マヨネーズ焼き

洋風のメニューに合うものにしました。

小麦・卵・かにアレルギーの対応食



かにたま



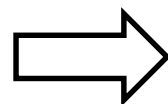
中華つくね

中華風のメニューに合うものになりました。

乳アレルギーの対応食



米粉パン



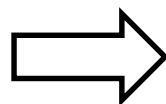
こっぺパン

乳不使用のパンです。

小麦アレルギーの対応食



米粉パン



米粉パン

特定原材料7品目(卵・乳・小麦・そば・ピーナッツ・えび・かに)
不使用のパンです。

長いもアレルギーの対応食



長いものうま煮 ⇨ 根菜のうま煮

長いもの代わりに、根菜を使用しました。

小麦・たらこアレルギーの対応食



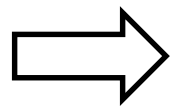
たらの子和え ⇨ 野菜のそぼろ炒め

たらこの代わりに鶏ひき肉を使用しました。

小麦・ごまアレルギーの対応食



- ・うどん
- ・山菜うどん汁
- ・とり肉天ぷら
- ・白あえ



- ・米粉めん
- ・山菜うどん汁 (小麦不使用)
- ・とり肉天ぷら (小麦不使用)
- ・野菜と豆腐の和え物
(小麦・ごま不使用)

小麦 アレルギーの対応食



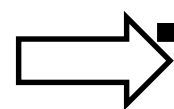
シューマイ ⇨ シューマイ (小麦不使用)

皮にライスペーパーを使用しました。

小麦・トマト アレルギーの対応食



- ・ポークカレー
- ・福神漬



- ・ポークカレー (小麦・トマト不使用)
- ・大根の酢漬け (小麦不使用)

もも・パイナップルアレルギーの対応食



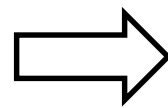
・フルーツデザート ⇨

・フルーツデザート
(もも・パイナップル不使用)

小麦アレルギーの対応食



せんべい汁



だまこ餅汁

南部せんべいの代わりに、だまこ餅(きりたんぽ)を使用しました。

小麦・えび・いかアレルギーの対応食



えびいかかき揚げ ⇨ 野菜と豆腐のかきあげ

えびやいかの代わりに、豆腐を使用しました。

小麦・いかアレルギーの対応食



いかメンチ ⇒ 鶏の唐揚げ

いかの代わりにして、鶏肉を使用しました。

魚アレルギーの対応食



さばみそ煮 ⇨ そぼろ肉豆腐

和風のメニューに合うものにしました。

小麦・魚・ごま アレルギーの対応食



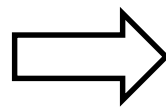
野菜とツナのごま酢和え ⇨ 野菜とささみの和え物

ツナの代わりにささみを使用し、小麦・ごま不使用の調味料で和えました。

小麦・魚アレルギーの対応食



- ・いわし生姜煮
- ・切干大根の炒め煮



- ・豚肉の生姜焼き
- ・切干大根の炒め煮

さといも アレルギーの対応食



みそけんちん汁 ⇨ みそけんちん汁 (さといも不使用)

さといもの代わりにじゃがいもを使用しました。