



# アレルギー対応食の例（卵・乳対応）

	献立名	写真
<b>通常給食</b>	★ココアパン ★牛乳(200ml) ★ハムチーズピカタ 枝豆サラダ ★かぼちゃのポタージュ  ★は対応食にするメニュー	
<b>対応食</b>	手作り豆乳ココアパン 緑茶(200ml) ハンバーグ 枝豆サラダ かぼちゃのポタージュ	



## 対応食の解説



◎ココアパンには『乳』が含まれているため、豆乳を使用した『乳』不使用のパンを手作りしています。（手作りパンは好評です♪）

◎牛乳は緑茶に代替しています。

（乳のアレルギーだけでなく、乳糖不耐症などの児童生徒・教職員も緑茶対応しています）

◎ハムチーズピカタには『卵』と『乳』が含まれているため、『卵』・『乳』不使用のハンバーグに代替しています。

◎枝豆サラダは、アレルゲンが含まれていないためそのまま同じものを提供しています。

◎かぼちゃのポタージュには、ベーコン・生クリーム・クリームポタージュ・ベシャメルソース・マーガリンが使用されており、これらにはすべて『乳』が含まれているため除去します。その代わりに豆乳やアレルギー用のクリームシチューを使用して『乳』不使用のかぼちゃのポタージュを作ります。（見た目はあまり変わりません）