

除去食・代替食対象献立一覧表
令和6年7月一部変更

除去食・代替食 対象献立一覧表

除去食・代替食対象献立一覧表
令和6年7月一部変更

1 除去食の調理作業手順

(1) 鶏卵・うずらの卵・マヨネーズ

食品名	献立名	具体的な対応
鶏卵	天丼(えび、ちくわ、野菜)	ししやも天ぷら
	いか天ぷら	いんげんの天ぷら
	いかの香味揚げ	アスパラの天ぷら
	凍み豆腐の天ぷら	かぼちゃの天ぷら
	さつまいも天ぷら (20g)	ピーマンの天ぷら
	さつまいも天ぷら	二色揚げ
	ししとうの天ぷら	三色揚げ
	鮭の南部揚げ	ちくわの石垣揚げ
	さんま南部揚げ	ぶりの南部揚げ
	ソースカツ丼	味噌かつ
	味噌かつ丼	えびフライ
	エスカラップ	鮭フライ
	白身魚のハーブフライ	いかのコロコロ揚げ
	チキンカツ	白身魚フライ
	とんかつ	ほっけフライ
	ひれかつ	鮭のハーブフライ
	チキンクラッカー揚げ	白身魚のクラッcker揚げ
	鮭のクラッcker揚げ	小麦粉と水、パン粉、クラッckerの衣で最初に揚げる
	高野豆腐のフライ	ほっけのごまフライ
	さんまごまフライ	いわしごまフライ
	鮭ごまフライ	さわらのごまフライ
	ちくわチーズつめ揚げ	ちくわだけを小麦粉と水の衣で最初に揚げる
	ちくわチーズつめフライ	ちくわだけを小麦粉と水、パン粉の衣で最初に揚げる
	たこやき風天ぷら	小麦粉と水の衣で最初に揚げる (中学校はベーキングパウダーを入れる)
	ししやものカレーチーク	小麦粉と水とカレー粉の衣で最初に揚げる
	ししやもフライ	小麦粉と水、パン粉、ごまの衣で最初に揚げる (2本のとき青のり入れる)
	豆腐ボールの磯辺揚げ (中学校)	小麦粉と水と青のりの衣で最初に揚げる
	ちくわの磯辺揚げ	小麦粉と青のりと水の衣で最初に揚げる
	ちくわの二色揚げ	小麦粉と水と青のり、カレー粉の衣で最初に揚げる
	アメリカンドッグ	小麦粉、ベーキングパウダー、砂糖、塩、水の衣で最初に揚げる
	ワインナーフリッター	小麦粉と水、ベーキングパウダー、砂糖の衣で最初に揚げる
	ショウマイフリッター(肉)	小麦粉とベーキングパウダーと水の衣で最初に揚げる
	餃子フリッター	
	ポテトフリッター	揚げたいもに、砂糖をまぶす

除去食・代替食対象献立一覧表
令和6年7月一部変更

(1) 鶏卵・うずらの卵・マヨネーズ

食品名	献立名		具体的な対応
鶏卵	とり天（大分）		小麦粉、でん粉、ベーキングパウダーと水の衣で最初に揚げる
	豚肉のカレーフライ	ほっけのオームドロイ	小麦粉と水、パン粉、オームドロイの衣で最初に揚げる
	さわらのオームドロイ		
	ザンギ		でんぶんをまぶし、最初に揚げる
	ごまザンギ	鮭ザンギ	ごまをまぜこみ、でんぶんをまぶし、最初に揚げる
	親子丼	にらたまスープ	卵を入れる前に配食する
	親子うどん	中華スープ	
	かきたま汁	味噌汁（卵・玉ねぎ）	
	中華コーンスープ	芦別がタタンラーメン（えび入り）	
	小松菜と卵のスープ		
うずらの卵	中華丼（えび入り）	酢豚	うずらの卵を入れる前に配食する
	八宝菜（えび入り）		
マヨネーズ	鮭のマヨネーズ焼き	鮭の味噌マヨネーズ焼き	焼いた鮭のみ配食する
	白身魚の味噌マヨネーズ焼き		焼いた白身魚のみ配食する
《注意点》			
<ul style="list-style-type: none"> 容器に取り分けるときは、専用の器具を使用する。 鶏卵の混入と、接触に注意する。 オーブン料理は、最上段をアレルギー除去食専用とする。 <p>※最上段以外で焼く場合には、アレルギー除去食以外は焼かない。</p>			

(2) 牛乳・乳製品

食品名	献立名		具体的な対応
牛乳	アメリカンドッグ		小麦粉、ベーキングパウダー、砂糖、塩、水の衣で最初に揚げる
	ワインナーフリッター		小麦粉と水、ベーキングパウダー、砂糖の衣で最初に揚げる
	シウマイフリッター（肉）	シウマイフリッター（えび）	小麦粉とベーキングパウダーと水の衣で最初に揚げる
	餃子フリッター		
	ポテトフリッター	おさつフリッター	揚げたいものに、砂糖をまぶす
	フライドチキン	ハムシ・タヴァ	牛乳抜きで下味をつけて、最初に揚げる
バター	バターコーンラーメン	味噌バターコーンラーメン	バターを入れる前に配食する
	ボルシチ		
	鮭のチャンチャン焼き（小学校）		揚げた鮭のみ配食する
	鮭のチャンチャン焼き（中学校）		焼いた鮭のみ配食する
	ポテトポロネーズ		揚げたいものに塩・こしょうをまぶす

除去食・代替食対象献立一覧表
令和6年7月一部変更

(2) 牛乳・乳製品

食品名	献立名		具体的な対応
チーズ	はんぺんチーズフライ		小麦粉と卵、パン粉の衣で最初に揚げる
	白身魚のハーブフライ	鮭のハーブフライ	小麦粉と水、パン粉の衣で最初に揚げる
	ちくわチーズつめ揚げ		ちくわだけを小麦粉と水の衣で最初に揚げる
	ちくわチーズつめフライ		ちくわだけを小麦粉と水、パン粉の衣で最初に揚げる
	鮭のチーズ焼き	鮭のハーブ焼き	焼いた鮭のみ配食する
	白身魚のチーズ焼き	白身魚のハーブ焼き	焼いた白身魚のみ配食する
	鶏肉のチーズ焼き（中学校）		焼いた鶏肉のみ配食する
ヨーグルト	タンドリーチキン（小学校）		ヨーグルト抜きで下味をつけて、最初に揚げる
	タンドリーチキン（中学校）		ヨーグルト抜きで下味をつけて焼く
	ヨーグルト和え	フルーツサワー	果物だけをあえて、配食する
<p>《注意点》</p> <ul style="list-style-type: none"> ・オープン料理は、最上段をアレルギー除去食専用とする。 <p>※最上段以外で焼く場合には、アレルギー除去食以外は焼かない。</p>			

2 代替食について

(1) 既製品のデザート

品名	原因食品	具体的な対応
アイスクリーム	乳製品	既製品の果物ゼリーに替える
ヨーグルト	乳製品	既製品の果物ゼリーに替える
ゼリー・プリン類	果汁・果肉	アレルゲンの果物を使用していない既製品のゼリーやヨーグルト等に替える
	ゼラチン	ゼラチン未使用のゼリーに替える
	乳製品	既製品の果物ゼリーに替える
<p>《注意点》</p> <ul style="list-style-type: none"> ・誤配のないようにする。 		

(2) ジャム類

品名	原因食品	具体的な対応
ジャム	果汁・果肉・ペクチン	アレルゲンを使用していないものに替える（ジャム、チョコクリーム等）
バター	乳製品	ジャムに替える
<p>《注意点》</p> <ul style="list-style-type: none"> ・誤配のないようにする。 		