

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
平成31年4月一部変更

1 除去食の調理作業手順

(1) 卵・うずらの卵・マヨネーズ

食品名	献立名	具体的な対応	
卵	天井(えび、ちくわ、野菜)	ししゃも天ぷら	小麦粉と水の衣で最初に揚げる
	チキンアーモンド揚げ	いんげんの天ぷら	
	焼きちくわのアーモンド揚げ	アスパラの天ぷら	
	いか天ぷら	かぼちゃの天ぷら	
	いかの香味揚げ	ピーマンの天ぷら	
	凍み豆腐の天ぷら	二色揚げ	
	さつまいも天ぷら (20g)	三色揚げ	
	さつまいも天ぷら	ししとうの天ぷら	
	鮭の南部揚げ	ちくわの石垣揚げ	小麦粉と水とごまの衣で最初に揚げる
	さんま南部揚げ	ぶりの南部揚げ	
	ソースカツ丼	味噌かつ	小麦粉と水、パン粉の衣で最初に揚げる
	味噌かつ丼	えびフライ	
	エスカロップ	鮭フライ	
	チキンアーモンドフライ	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	
	白身魚のハーブフライ		
	チキンクラッカー揚げ	白身魚のクラッカー揚げ	小麦粉と水、パン粉、クラッカーの衣で最初に揚げる
	鮭のクラッカー揚げ		
	高野豆腐のフライ	ほっけのごまフライ	小麦粉と水、パン粉、ごまの衣で最初に揚げる
	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)
	ししゃものカレー天ぷら		小麦粉と水とカレー粉の衣で最初に揚げる
	ししゃもフライ		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)
	ちくわの磯辺揚げ		小麦粉と水と青のり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		小麦粉と水、ベーキングパウダー、砂糖の衣で最初に揚げる	
ウインナーフリッター		小麦粉とベーキングパウダーと牛乳と砂糖の衣で最初に揚げる	
シュウマイフリッター(肉)	シュウマイフリッター(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	

除去食・代替食対象献立一覧表
平成31年4月一部変更

(1) 卵・うずらの卵・マヨネーズ

食品名	献立名		具体的な対応
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	ほっけのオトミールフライ	小麦粉と水、パン粉、オトミールの衣で最初に揚げる
	さわらのオトミールフライ		
	ザンギ		でんぷんをまぶし、最初に揚げる
	ごまザンギ	鮭ザンギ	ごまをまぜこみ、でんぷんをまぶし、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	芦別がたんラーメン (えび入り)	
	こまたまスープ		
うずらの卵	中華丼 (えび入り)	酢豚 (芋抜き)	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
<p>《注意点》</p> <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) 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		小麦粉と水、ベーキングパウダー、砂糖の衣で最初に揚げる
	シュウマイフリッター(肉)	シュウマイフリッター(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	
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

除去食・代替食対象献立一覧表
平成31年4月一部変更

(2) 牛乳・乳製品

食品名	献立名		具体的な対応
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
<<注意点>> ・オープン料理は、最上段をアレルギー除去食専用とする。 ※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。			

(3) 種実類

食品名	献立名		具体的な対応
アーモンド	チキンアーモンド揚げ	焼きちくわのアーモンド揚げ	小麦粉と水の衣で最初に揚げる
	チキンアーモンドフライ		小麦粉と水、パン粉の衣で最初に揚げる
	アーモンドポテト		揚げたいものに砂糖をまぶす

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
<<注意点>> ・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、バター、チョコクリーム等)
バター	乳製品	ジャムに替える
<<注意点>> ・誤配のないようにする。		

(3) その他
種実類

原因食品	具体的な対応
ピーナッツ	使用しない