

# 10月分 食物アレルギー対応食予定献立表 (Aコース)



日	曜	主食	食缶のおかず			デザート等	個別容器
2	月	ごはん	鶏肉の照り焼きソースがけ	五目豆	ごぼうのみそ汁		
3	火	<b>乳不使用 こどもパン</b>	さけのエスカベッシュ	わかめサラダ	<b>きのこの豆乳シチュー</b>		○
4	水	中華めん	えびしゅうまい	ツナサラダ (香味塩ドレッシング)	もやしあんかけ ラーメン	中>ぶどうゼリー	
5	木	ごはん	ささみのレモンソースがけ	切干大根のソース炒め	ほうれん草のみそ汁		
6	金	ごはん	レバーとポテトのオーロラソース和え	ほうれん草の和え物	長ねぎのみそ汁	ブルーベリーゼリー	
10	火	ごはん	海鮮チヂミ	キャベツと豚肉のみそ炒め	ワンタンスープ		
11	水	地粉うどん	<b>卵不使用 かぼちゃの天ぷら</b>	小松菜のおひたし	肉汁うどん		○
12	木	ごはん	野菜コロッケ (ソース)	大根のサラダ (具たくさん玉ねぎドレッシング)	すき焼き風煮		
13	金	ごはん	野菜しんじょう	豚骨煮	さつま汁		
16	月	ごはん	いかフライ (ソース)	八宝菜	中華コーンスープ		
17	火	<b>乳不使用 はちみつパン</b>	ハンバーグ デミグラスソースがけ	キャベツとベーコンのソテー	<b>あさりと豆腐の スープ</b>		○
18	水	中華めん	春巻き	華風和え (中華ドレッシング)	みそラーメン		
19	木	ごはん	れんこんのはさみ揚げ (ソース)	ヘルシー チンジャオロース	わかめスープ		
20	金	ごはん	さわらのみそだれがけ	ごぼうサラダ (ごまドレッシング)	きのこ汁		
23	月	麦ごはん	たこナゲット	野菜サラダ	<b>乳不使用 肉いっぱいカレー</b>		○
24	火	<b>乳不使用 ツイストパン</b>	鶏肉のパン粉焼き	グリーンサラダ	ミネストローネ		
25	水	地粉うどん	スティック大学芋	キャベツの煮びたし	かやくうどん		
26	木	ごはん	いわしの生姜煮	もやしの和え物 (和風ドレッシング)	根菜のすまし汁	<b>はちみつレモン ゼリー</b>	
27	金	ごはん	かれのい 甘酢あんかけ	ひじきの中華炒め	白菜の中華スープ		
30	月	ごはん	白身魚のフライ (ソース)	イタリアンサラダ (イタリアンドレッシング)	アルファベットスープ	パンプキン ババロア	
31	火	<b>乳不使用 コッペ</b>	フランクフルト	チリコンカン	具たくさん コンソメスープ		

※原因食物が卵のみの場合は、牛乳を提供します。  
※「中>○○」は、中学校のみ提供の献立になります。

## 【食物アレルギー対応食の詳細】

通常給食	食物アレルギー対応食	Aコース
		日にち
こどもパン	乳不使用 こどもパン	10月3日
きのこのシチュー	きのこの 豆乳シチュー	10月3日
かぼちゃの天ぷら (卵含む)	卵不使用 かぼちゃの天ぷら	10月11日
はちみつパン	乳不使用 はちみつパン	10月17日
あさりととうずらの卵の スープ	あさりと豆腐の スープ	10月17日

通常給食	食物アレルギー対応食	Aコース
		日にち
肉いっぱいカレー	乳不使用 肉いっぱいカレー	10月23日
ツイストパン	乳不使用 ツイストパン	10月24日
ヨーグルト	はちみつレモンゼリー	10月26日
バターコッペ	乳不使用 コッペ	10月31日