

11月分 食物アレルギー対応食予定献立表 (Bコース)



日	曜	主食	食缶のおかず			デザート等	個別容器
1	水	ごはん	レバーと里芋のみそがらめ	ゆず風味の炒めなます	チンゲン菜のみそ汁		
2	木	乳不使用 はちみつパン	鶏肉のコーンフ레이크焼き	花野菜サラダ (イタリアンドレッシング)	トマト入りスープ	中>マスカットゼリー	
6	月	中華めん	ポテト春巻き	ごぼうサラダ (ごまドレッシング)	豆腐ラーメン		○
7	火	ごはん	たら ^{こんじき} の金色揚げ	秋のわくわくごはんの具	オール久喜自慢のみそ汁		
8	水	ごはん	ししゃもフライ (ソース)	切干大根のサラダ (和風ドレッシング)	根菜のみそ汁	のりふりかけ	
9	木	乳不使用 こどもパン	ハンバーグ トマトソースがけ	ビーンズサラダ (具だくさん玉ねぎドレッシング)	ポトフ		
10	金	ごはん	豚ねぎ丼	もやしの和え物	わかめのみそ汁		
13	月	地粉うどん	まぐろメンチカツ (ソース)	野菜の塩こうじ炒め	ねぎ入り肉うどん		
15	水	彩の国 キャロットピラフ	野菜のオムレツ風	ブロッコリーサラダ	野菜スープ		○
16	木	乳不使用 コッペパン	フランクフルト パーベキューソースがけ	マッシュポテト	ラビオリスープ		
17	金	ごはん	白身魚のチリソースがけ	春雨の炒め物	塩マーボー豆腐		
20	月	地粉うどん	ちくわの磯辺揚げ	こまつなサラダ (和風ドレッシング)	ちゃんこ風うどん	中>小魚	
21	火	麦ごはん	豆腐ナゲット	フルーツポンチ	乳不使用 ほうれん草カレー		○
22	水	ごはん	さばの塩焼き	筑前煮	お吸い物		
24	金	ごはん	わらじカツ	小松菜のおひたし	しげただ汁	久喜市産いちごのゼリー	
27	月	ソフトめん	かにしゅうまい	大根サラダ (具だくさん玉ねぎドレッシング)	肉みそソース		
28	火	ごはん	チキンチキンごぼう	ほうれん草のごま和え	豆腐と油揚げのみそ汁		
29	水	ごはん	ほっけの生姜焼き	ひじきの煮物	具だくさん豚汁	お米のパパロア	
30	木	乳不使用 こどもパン	赤魚バジルフライ	きのこのソテー	かぼちゃの 豆乳シチュー		○

※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	Bコース 日にち
はちみつパン	乳不使用 はちみつパン	11月2日
中>ヨーグルト	中>マスカットゼリー	11月2日
手作り チーズ入り春巻き	ポテト春巻き	11月6日
こどもパン	乳不使用 こどもパン	11月9日
オムレツ デミグラスソースがけ	野菜のオムレツ風	11月15日

通常給食	食物アレルギー対応食	Bコース 日にち
コッペパン	乳不使用 コッペパン	11月16日
ほうれん草カレー	乳不使用 ほうれん草カレー	11月21日
こどもパン	乳不使用 こどもパン	11月30日
かぼちゃのシチュー	かぼちゃの豆乳シチュー	11月30日