

4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
12	水	ごはん	いわしのおかか煮	ひじきの五色炒め	具だくさん豚汁		
13	木	乳不使用 コッペパン	フランクフルト	チリコンカン	春雨スープ		
14	金	わかめごはん	鶏肉のから揚げ	春野菜の和え物	すまし汁	お祝いいちごゼリー	
17	月	中華めん	春巻き	中華きんぴら	ごまみそラーメン		
18	火	ごはん	卵不使用 鶏天	かぼす和え	団子汁		○
19	水	ごはん	豆腐ナゲット	イタリアンサラダ (イタリアンドレッシング)	乳不使用 ポークカレー		○
20	木	乳不使用 黒パン	鶏肉の コーンフ레이크焼き	ブロッコリーのサラダ (サウザンアイランドドレッシング)	ミネストローネ		
21	金	ごはん	ポークコロッケ (ソース)	切干大根の煮物	豆腐とわかめのみそ汁		
24	月	地粉うどん	大豆とじゃこの甘辛和え	青菜のおひたし	けんちんうどん		
25	火	ごはん	白身魚の 甘酢あんかけ	野菜炒め	ワンタンスープ	マスカットゼリー	
26	水	ごはん	ビビンバ	ほうれん草ともやしのナムル (ナムルドレッシング)	トックスープ		
27	木	乳不使用 こどもパン	ハンバーグ スパイシーソースがけ	コールスローサラダ (コールスロドレッシング)	アルファベットスープ		
28	金	ごはん	さわらの みそだれがけ	しらたきと白菜の甘辛炒め	鶏つくね汁	豆乳プリンタルト	

※原因食物が卵のみの場合は、牛乳を提供します。

【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	通常給食	食物アレルギー対応食	Bコース
		日にち			日にち
コッペパン	乳不使用コッペパン	4月13日(木)	黒パン	乳不使用黒パン	4月20日(木)
鶏天(卵含む)	卵不使用鶏天	4月18日(火)	ヨーグルト	マスカットゼリー	4月25日(火)
ポークカレー	乳不使用ポークカレー	4月19日(水)	こどもパン	乳不使用こどもパン	4月27日(木)