

7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 |
|----|---|-----------------------|-----------------------|--------------------------------|-------------------|-----------|------|
| 3 | 月 | 乳不使用 こどもパン | フィッシュファイル (ソース) | 野菜と大豆のトマト煮 | スコッチブロス | | |
| 4 | 火 | 地粉うどん | たこ焼き | 寒天ともやしのごま和え | 五目うどん | | |
| 5 | 水 | ごはん | 七タコロッケ (ソース) | ズッキーニのソテー | 七タ汁 | 七タゼリー | |
| 6 | 木 | 乳不使用 食パン | 豆腐ハンバーグ デミグラスソースがけ | 洋風になんじんしりしり | トマトのスープ | いちごジャム | ○ |
| 7 | 金 | ごはん | モウカの生姜だれがけ | かみかみサラダ (和風ドレッシング) | かぼちゃのみそ汁 | ブルーベリータルト | |
| 10 | 月 | 中華めん | ポークしゅうまい | キャベツのごまじょうゆ和え | 塩ラーメン | | |
| 11 | 火 | ごはん | 鶏肉とかぼちゃの香味和え | コーンと大根のサラダ (具だくさん玉ねぎドレッシング) | 冬瓜のみそ汁 | | |
| 12 | 水 | ごはん | いかなゲット | こんにやくサラダ (イタリアンドレッシング) | 乳不使用夏野菜カレー | | ○ |
| 13 | 木 | 乳不使用 コッペパン | チキンシュニッツェル | マッシュポテト | コンソメスープ | | |
| 14 | 金 | ごはん | さばのみそだれがけ | しらたきの炒り煮 | お吸い物 | | |
| 18 | 火 | 地粉うどん | あじフリッター | ほうれん草のおひたし | 京風うどん | | |
| 19 | 水 | ごはん | 豚肉の黒酢あんかけ | きゅうりのサラダ (中華ドレッシング) | キムチのピリ辛みそ汁 | | |
| 20 | 木 | ごはん | ブルコギ | 大根のナムル (ナムルドレッシング) | わかめスープ | | |

※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 |
|---------------|------------|------|
| | | 日にち |
| こどもパン | 乳不使用こどもパン | 3日 |
| 食パン | 乳不使用食パン | 6日 |
| うずらの卵とトマトのスープ | トマトのスープ | 6日 |

| 通常給食 | 食物アレルギー対応食 | Bコース |
|--------|------------|------|
| | | 日にち |
| 夏野菜カレー | 乳不使用夏野菜カレー | 12日 |
| コッペパン | 乳不使用コッペパン | 13日 |

