

10月分 食物アレルギー対応食予定献立表 (Cコース)



日	曜	主食	食卓のおかず			デザート等	個別容器
2	月	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	
3	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		
4	水	乳不使用 こどもパン	さけのエスカベッシュ	わかめサラダ	きのこの 豆乳シチュー		○
5	木	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	
6	金	ごはん	野菜しんじょう	豚骨煮	さつま汁		
10	火	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	はちみつレモン ゼリー	
11	水	乳不使用 コッペ	フランクフルト	チリコンカン	具だくさん コンソメスープ		
12	木	地粉うどん	卵不使用 かぼちゃの天ぷら	小松菜のおひたし	肉汁うどん		○
13	金	ごはん	野菜コロケ (ソース)	大根のサラダ (具だくさん玉ねぎドレッシング)	すき焼き風煮		
16	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		
17	火	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	
18	水	乳不使用 はちみつパン	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	あさりと豆腐の スープ		○
19	木	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		
20	金	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		
23	月	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		
24	火	ごはん	いかフライ (ソース)	八宝菜	中華コーンスープ		
25	水	乳不使用 ツイストパン	鶏肉のパン粉焼き	グリーンサラダ	ミネストローネ		
26	木	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		
27	金	麦ごはん	たこナゲット	野菜サラダ	乳不使用 肉いっぱいカレー		○
30	月	ごはん	かれいの 甘酢あんかけ	ひじきの中華炒め	白菜の中華スープ		
31	火	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		

※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	Cコース
		日にち
こどもパン	乳不使用 こどもパン	10月4日
きのこのシチュー	きのこの 豆乳シチュー	10月4日
ヨーグルト	はちみつレモンゼリー	10月10日
バターコッペ	乳不使用 コッペ	10月11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12日

通常給食	食物アレルギー対応食	Cコース
		日にち
はちみつパン	乳不使用 はちみつパン	10月18日
あさりとうずらの卵の スープ	あさりと豆腐の スープ	10月18日
ツイストパン	乳不使用 ツイストパン	10月25日
肉いっぱいカレー	乳不使用 肉いっぱいカレー	10月27日