

11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
1	水	乳不使用 はちみつパン	鶏肉の コーンフレーク焼き	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	
2	木	ソフトめん	かにしゅうまい	大根サラダ (具たくさん玉ねぎドレッシング)	肉みそソース		
6	月	ごはん	さばの塩焼き	筑前煮	お吸い物		
7	火	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	
8	水	乳不使用 コッペパン	フランクフルト バーベキューソースがけ	マッシュポテト	ラビオリスープ		
9	木	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		
10	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		
13	月	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		
15	水	ごはん	豚ねぎ丼	もやしの和え物	わかめのみそ汁		
16	木	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		○
17	金	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		○
20	月	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	
21	火	ごはん	たら <small>こんじき</small> 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		
22	水	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 (具たくさん玉ねぎドレッシング)	ポトフ		
24	金	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		
27	月	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		○
28	火	ごはん	ほっけの生姜焼き	ひじきの煮物	具たくさん豚汁	お米のパパロア	
29	水	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		○
30	木	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	

※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
はちみつパン	乳不使用 はちみつパン	11月1日
中>ヨーグルト	中>マスカットゼリー	11月1日
コッペパン	乳不使用 コッペパン	11月8日
手作り チーズ入り春巻き	ポテト春巻き	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17日

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	11月22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27日
こどもパン	乳不使用 こどもパン	11月29日
かぼちゃのシチュー	かぼちゃの豆乳シチュー	11月29日