

6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	木	麦ごはん	いかフライ (ソース)	海そうサラダ (和風ドレッシング)	豚汁		
2	金	ごはん	かにしゅうまい	チンゲン菜とコーンのサラダ (中華ドレッシング)	野菜たっぷり マーボー豆腐		
5	月	ごはん	さばカレー焼き	じゃがいものそぼろ煮	えのきだけのみそ汁		
6	火	ごはん	春巻き	ピーマンの中華炒め	海鮮風ワンタンスープ		
7	水	メロンパン (乳不使用)	白身魚のエスカベッシュ	スパゲティナポリタン	野菜スープ		
8	木	中華めん	ねぎ塩まんじゅう	きゅうりのサラダ (香味塩ドレッシング)	豆腐ラーメン		
9	金	ごはん	わらじカツ	キャベツの和え物 (具たくさん玉ねぎドレッシング)	煮ぼうとう		
12	月	ごはん	あじごま風味フライ	ゴーヤチャンプルー	もずくスープ		
13	火	ごはん	つくねの おろしソースがけ	高野豆腐の炒め煮	なめこ汁		
14	水	乳不使用 こどもパン	鶏肉のパン粉焼き	ミックスソテー	オニオンスープ		○
15	木	地粉うどん	みそポテト	もやしのおひたし	肉汁うどん		
16	金	ごはん	いわしの生姜煮	キャベツと豚肉のみそ炒め	だまこ汁		
19	月	麦ごはん	チキンナゲット	フルーツポンチ	乳不使用 コーンカレー		○
20	火	ごはん	ちくわのから揚げ	そぼろごはんの具	かみなり汁		
21	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	根菜サラダ (ごまドレッシング)	ラビオリスープ	マスカット ゼリー	
22	木	地粉うどん	ゼリーフライ	小松菜ともやしのおひたし	なす南蛮うどん		
23	金	ごはん	レバーとかぼちゃの ごまみそ和え	ひじきの煮物	玉ねぎのみそ汁		
26	月	乳不使用 黒パン	ハーブチキン	ブロッコリーサラダ (イタリアンドレッシング)	トマトのスープ		○
27	火	ごはん	ハンバーグ 照り焼きソースがけ	親豆子豆和え (サウザンアイランドドレッシング)	ごまみそ汁		
28	水	ごはん	さわらのねぎみそだれがけ	ごぼうとさつま揚げの炒め物	鶏のだんご汁		
29	木	中華めん	深谷ねぎ入りぎょうざ	バンサンスー風サラダ (ナムルドレッシング)	とんこつラーメン		
30	金	乳不使用 コッペパン	野菜のメンチカツ (ソース)	コーンソテー	豆乳の キャロットポタージュ		○

※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	Cコース
		日にち
こどもパン	乳不使用こどもパン	14日
うずらの卵入り オニオンスープ	オニオンスープ	14日
コーンカレー	乳不使用コーンカレー	19日
コッペパン	乳不使用コッペパン	21日
ヨーグルト	マスカットゼリー	21日

通常給食	食物アレルギー対応食	Cコース
		日にち
黒パン	乳不使用黒パン	26日
バター風味の トマトのスープ	トマトのスープ	26日
コッペパン	乳不使用コッペパン	30日
キャロットポタージュ	豆乳のキャロットポタージュ	30日