

# 8・9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
28	月	ごはん	あじのごまがらめ	中華丼の具	トック入り中華スープ		
29	火	麦ごはん	赤魚の トマトソースがけ	小松菜の みそドレッシング和え	<b>乳不使用梨入り大豆の キーマカレー</b>		○
30	水	<b>乳不使用 こどもパン</b>	ミートコロッケ (ソース)	三色ソテー	肉団子とトマトのスープ		
31	木	ソフトめん	<b>チキンのカレー焼き</b>	キャベツのサラダ (イタリアンドレッシング)	ポロネーゼ		○
1	金	ごはん	かつおの生姜焼き	ひじきの煮物	里芋の豚汁		
4	月	ごはん	つくねの照り焼き	きんぴらごぼう	じゃがいものみそ汁		
5	火	ごはん	里芋コロッケ	菊の花の和え物	なすと油揚げのみそ汁	のりふりかけ	
6	水	<b>乳不使用 ツイストパン</b>	さけのバジル焼き	ポテトの洋風煮	カレースープ		
7	木	中華めん	揚げぎょうざ	ほうれん草のサラダ (香味塩ドレッシング)	五目ラーメン		
8	金	麦ごはん	メンチカツ (ソース)	和風ラタトゥイユ	冬瓜汁		
11	月	ごはん	豚肉の 竜田おろしぼん酢がけ	かぼちゃのそぼろ煮	玉ねぎのみそ汁		
12	火	ごはん	レバーの 甘辛ごまがらめ	きゅうりの和え物	あおさのみそ汁		
13	水	<b>乳不使用 ロールパン</b>	チキンのプロバンス風	フレンチサラダ (クリーミーフレンチドレッシング)	ポトフ	ラフランスジャム	
14	木	地粉うどん	<b>ちくわの磯辺揚げ</b>	こんにゃくの炒め煮	豚肉となすのごま汁うどん		○
15	金	ごはん	キムチ丼の具	大豆もやしのナムル (ナムルドレッシング)	春雨スープ	レモンゼリー	
19	火	ごはん	揚げ鶏の梨みそだれがけ	切干大根の煮物	すまし汁		
20	水	<b>乳不使用 こどもパン</b>	ハンバーグ バーベキューソースがけ	海そうサラダ (イタリアンドレッシング)	<b>かぼちゃの豆乳スープ</b>		○
21	木	中華めん	コーンしゅうまい	中華サラダ (中華ドレッシング)	ちゃんぽんめん	冷凍みかん	
22	金	ごはん	さんまの蒲焼き	小松菜のごま和え	すすき汁	お月見大福	
25	月	ごはん	かれいの中華あんかけ	もやしのサラダ (具だくさん玉ねぎドレッシング)	マーボー豆腐		
26	火	ごはん	鶏肉の塩から揚げ	厚揚げと豚肉のみそ炒め	きのこのすまし汁		
27	水	<b>乳不使用 はちみつパン</b>	フランクフルト マスタードソースがけ	フルーツ白玉	具だくさんスープ		
28	木	地粉うどん	<b>卵不使用 さつま芋の天ぷら</b>	もやしとじゃこの和え物	きつねうどん	<b>中&gt; マスカットゼリー</b>	○
29	金	ごはん	さばの香味焼き	じゃがいもの煮物	豆腐のみそ汁		

※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
梨入り大豆のキーマカレー	乳不使用 梨入り大豆のキーマカレー	8月29日
こどもパン	乳不使用こどもパン	8月30日 9月20日
タンドリーチキン (乳含む)	チキンのカレー焼き	8月31日
ツイストパン	乳不使用ツイストパン	9月6日
バターロール	乳不使用ロールパン	9月13日

通常給食	食物アレルギー対応食	Cコース
		日にち
ちくわの天ぷら (卵含む)	ちくわの磯辺揚げ	9月14日
かぼちゃスープ	かぼちゃの豆乳スープ	9月20日
はちみつパン	乳不使用はちみつパン	9月27日
さつま芋の天ぷら (卵含む)	卵不使用 さつま芋の天ぷら	9月28日
中>ヨーグルト	中>マスカットゼリー	9月28日