

# 1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	食缶のおかず			デザート等	個別容器
9	火	ごはん	メンチカツ甘辛ソース	野菜のうま煮	わかめスープ		
10	水	<b>乳不使用 はちみつパン</b>	ハンバーグ デミグラスソースがけ	ポテトサラダ	具だくさんオニオンスープ		
11	木	中華めん	焼きぎょうざ	ほうれん草のサラダ (香味塩ドレッシング)	広東めん		
12	金	ごはん	赤魚の塩竜田揚げ	炒めなます	白玉雑煮		
15	月	わかめごはん	豚肉コロッケ (ソース)	五目きんぴら	ごま香るみそ汁		
16	火	麦ごはん	レモンバジルチキン	カリフラワーのサラダ (イタリアンドレッシング)	<b>乳不使用 ポークカレー</b>		○
17	水	<b>乳不使用 ツイストパン</b>	フランクフルト ケチャップソースがけ	マカロニのガーリックソテー	コンソメスープ		
18	木	地粉うどん	<b>卵不使用 きすの天ぷら</b>	もやしの和え物 (和風ドレッシング)	肉ごぼううどん		○
19	金	ごはん	ちくわのから揚げ	大根のナムル (ナムルドレッシング)	キムチ鍋	マスカットゼリー	
22	月	ごはん	鶏肉の甘酢あんかけ	キャベツの和え物	冬野菜のすまし汁	<b>りんごゼリー</b>	
23	火	ごはん	ぶりの照り焼き	大根とにんじんの煮物	なめこのみそ汁	お魚ふりかけ	
24	水	<b>乳不使用 こどもパン</b>	胸いっぱい ふんわりチキン	手作りマトドレッシングのサラダ	かぼちゃ豆乳シチュー		
25	木	中華めん	ポークしゅうまい	ブロッコリーのサラダ (具だくさん玉ねぎドレッシング)	マーボーラーメン		
26	金	ごはん	くじら竜田とポテトの オーロラソース和え	白菜とねぎのみそ炒め煮	すいとん汁		
29	月	麦ごはん	さけの塩焼き	青菜のおひたし	みそけんちん汁	ぼんかん	
30	火	地粉うどん	きなこ揚げパン (乳不使用)	寒天のごま酢和え	<b>五目うどん</b>		○
31	水	ごはん	さばの香味焼き	高野豆腐の炒め物	大根と油揚げのみそ汁		

※原因食物が卵のみの場合は、牛乳及びコーヒー牛乳を提供します。  
 ※コーヒー牛乳の提供日は、1月17日(水)です。

## 【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	1月10日
ポークカレー	乳不使用 ポークカレー	1月16日
ツイストパン	乳不使用 ツイストパン	1月17日
きすの天ぷら (卵含む)	卵不使用 きすの天ぷら	1月18日

通常給食	食物アレルギー対応食	Cコース
		日にち
りんごヨーグルト	りんごゼリー	1月22日
こどもパン	乳不使用 こどもパン	1月24日
かきたまうどん	五目うどん	1月30日