

# 3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
1	金	ごはん	つくねの照り焼き	肉じゃが	白菜のみそ汁		
4	月	ごはん	さわらの西京みそ焼き	ちらしずしの具	沢煮椀	桜もち	
5	火	ごはん	豚肉のみそだれがけ	ほうれん草のおかか和え	根菜のすまし汁		
6	水	<b>乳不使用 コッペパン</b>	豆腐ナゲット	コーンサラダ (イタリアンドレッシング)	<b>あさりの豆乳シチュー</b>		○
7	木	中華めん	揚げぎょうざ	キャベツと厚揚げの中華炒め	とんこつラーメン		
8	金	赤飯 (ごま塩)	鶏肉のから揚げ	青菜のごま和え	お祝いすまし汁	お祝いゼリー	
11	月	ごはん	ハンバーグ おろしソースがけ	ツナサラダ (和風ドレッシング)	だご汁	こんぶふりかけ	
12	火	ごはん	ねぎ塩まんじゅう	フルーツポンチ	<b>乳不使用 ミートボールカレー</b>		○
13	水	<b>乳不使用 食パン (コッペ型)</b>	フランクフルト バーベキューソースがけ	ミックスソテー	マカロニスープ	りんごジャム	
14	木	地粉うどん	ししゃもの磯辺フライ (ソース)	小松菜のおひたし	鶏塩うどん		
15	金	ごはん	白身魚の南蛮漬け	八宝菜	にんじんともやしの 中華スープ		
18	月	ごはん	ブルコギ	ほうれん草ともやしのナムル (ナムルドレッシング)	トック入り中華スープ		
19	火	ごはん	<b>卵不使用 鶏天</b>	しらたきとたけのこの 甘辛炒め	大根と油揚げのみそ汁		○
21	木	ソフトめん	たこ焼き	キャベツのサラダ (香味塩ドレッシング)	肉みそソース		
22	金	ごはん	かつおの塩竜田 かんきつソースがけ	豚肉入り野菜のソテー	豆腐のスープ		

※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
コッペパン	乳不使用 コッペパン	3月6日
クラムチャウダー	あさりの豆乳シチュー	
ミートボールカレー	乳不使用 ミートボールカレー	3月12日

通常給食	食物アレルギー対応食	Cコース
		日にち
食パン	乳不使用食パン (コッペ型)	3月13日
鶏天 (卵含む)	卵不使用 鶏天	3月19日