

7月分 食物アレルギー対応食予定献立表 (Bコース)



日	曜	主食	食缶のおかず			デザート等	個別容器
1	月	地粉うどん	ちくわのお茶揚げ	もやしのごま和え	きつねうどん		
2	火	ごはん	とり肉の黒酢あんかけ	小松菜のおかか和え	キムチのピリ辛みそ汁		
3	水	ごはん	星型ハンバーグ おろしソースがけ	キャベツと生揚げのみそ炒め	天の川のすまし汁	七夕ゼリー	
4	木	乳不使用 コッペパン	白身魚のプロバンス風	乳不使用リヨネーズポテト	ピストウスープ		○
5	金	ごはん	豆腐ナゲット	わかめのサラダ	乳不使用夏野菜カレー		○
8	月	ソフトめん	たこ焼き	こんにゃくサラダ (イタリアンドレッシング)	ミートソース		
9	火	ごはん	プルコギ	チンゲン菜の華風和え (中華ドレッシング)	冬瓜の中華スープ	ぶどうゼリー	
10	水	ごはん	モウカの塩竜田揚げ	ひじきの五色炒め	ワンタンスープ		
11	木	乳不使用 黒パン	赤魚の バジルソース焼き	ラタトゥイユ	春雨スープ		○
12	金	ごはん	とり肉のから揚げ カレー風味	ゴーヤイリチー	豆腐とわかめのお吸い物		
16	火	中華めん	中華まんじゅう	きゅうりのナムル (ナムルドレッシング)	塩ラーメン	中> はちみつレモンゼリー	
17	水	ごはん	ぶた肉の ねぎ塩だれがけ	じゃがいもの土佐煮	つみれのみそ汁		
18	木	乳不使用 こどもパン	とり肉の バーベキューソースがけ	ブロッコリーのソテー	スコッチブロス		
19	金	ごはん	油揚げの肉づめ 和風あんかけ	キャベツの和え物 (和風ドレッシング)	五目みそ汁		

※原因食物に乳が含まれない場合は、牛乳を提供します。
※「中>○」は、中学校のみ提供の献立です。

【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	Bコース
		日にち
コッペパン	乳不使用コッペパン	7月4日
リヨネーズポテト	乳不使用リヨネーズポテト	
夏野菜カレー	乳不使用夏野菜カレー	7月5日

通常給食	食物アレルギー対応食	Bコース
		日にち
黒パン	乳不使用黒パン	7月11日
えびボール入り 春雨スープ	春雨スープ	
中>ヨーグルト	中>はちみつレモンゼリー	7月16日
こどもパン	乳不使用こどもパン	7月18日