

2月分 食物アレルギー対応食予定献立表 (Aコース)



日	曜	主食	食缶のおかず			デザート等	個別容器
1	木	ごはん	さばのみそだれがけ	ほうれん草とウィンナーの炒め物	しょうゆ豚汁	いよかんゼリー	
2	金	ごはん	レバーとポテのオーロラソース和え	変わり和え	大根のみそ汁		
5	月	ごはん	いわしの蒲焼き	五目豆	田舎汁		
6	火	乳不使用 黒パン	ポテトカップグラタン	マカロニサラダ (サウザンアイランドドレッシング)	ボルシチ		
7	水	ソフトめん	ココア蒸しパン	ファイバーサラダ (イタリアンドレッシング)	キャベツとベーコンのスープ		
8	木	ごはん	野菜コロッケ (ソース)	もやしとキャベツの和え物 (和風ドレッシング)	おでん		
9	金	ごはん	まぐろのケチャップソースがけ	小松菜と豚肉のソテー	豆腐と肉団子のみそ汁		
13	火	乳不使用 こどもパン	ハンバーグ バーベキューソースがけ	キャベツとコーンの和え物 (具だくさん玉ねぎドレッシング)	白菜の豆乳スープ	はちみつレモンゼリー	○
14	水	中華めん	鶏肉の中華風焼き	切干大根のナムル (ナムルドレッシング)	みそコーンラーメン		
15	木	ごはん	とんかつ (ソース)	ひじきの煮物	厚揚げとじゃがいものみそ汁		
16	金	ごはん	にらまんじゅう	春雨サラダ	卵不使用 クッパ		○
19	月	ごはん	卵不使用 ゼリーフライ	しめじとねぎのごまじょうゆ炒め	呉汁		○
20	火	乳不使用 コッペパン	ポークチャップ	フライドポテト	野菜スープ		
21	水	地粉うどん	魚と野菜のメンチカツ (ソース)	もやしのごま和え	おかめうどん		
22	木	ごはん	いかナゲット	にらの和え物 (香味塩ドレッシング)	乳不使用 チキンカレー		○
26	月	ごはん	モウカ塩竜田揚げ	小松菜の中華和え (中華ドレッシング)	マーボー豆腐		
27	火	メロンパン (乳不使用)	鶏肉のマスタードソースがけ	スパゲティナポリタン	白菜スープ		
28	水	中華めん	春巻き	大根サラダ (ごまドレッシング)	タンメン		
29	木	ごはん	さけのみそ焼き	キムタク炒め	大根ときのこのすまし汁		

※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	Aコース 日にち	通常給食	食物アレルギー対応食	Aコース 日にち
黒パン	乳不使用 黒パン	2月6日	卵入りクッパ	卵不使用 クッパ	2月16日
こどもパン	乳不使用 こどもパン	2月13日	ゼリーフライ (卵含む)	卵不使用 ゼリーフライ	2月19日
白菜のクリームスープ	白菜の豆乳スープ		コッペパン	乳不使用 コッペパン	2月20日
ヨーグルト	はちみつレモンゼリー		チキンカレー	乳不使用 チキンカレー	2月22日