

# 4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	食卓のおかず			デザート等	個別容器
10	水	ごはん	ショーロンポー	チンゲン菜とコーンのサラダ (具だくさん玉ねぎドレッシング)	野菜たっぷりマーボー豆腐		
11	木	ごはん	さばのごま焼き	じゃがいものカレーそぼろ煮	豆腐のみそ汁		
12	金	わかめごはん	とり肉のから揚げ	ほうれん草のごま和え	紅白はんぺん入りすまし汁	お祝いデザート	
15	月	ごはん	さわらのねぎみそだれがけ	ごぼうとさつま揚げの炒め物	肉団子汁		
16	火	<b>乳不使用 コッペパン</b>	フランクフルト	チリコンカン	春雨スープ	クレープ	
17	水	中華めん	深谷ねぎ入りぎょうざ	春野菜の炒め物	みそラーメン		
18	木	ごはん	ビビンバ	もやしのナムル (ナムルドレッシング)	トック入りわかめスープ		
19	金	ごはん	まぐろカツ(ソース)	ほたてごはんの具	せんべい汁		
22	月	ごはん	白身魚の甘酢あんかけ	野菜炒め	ワンタンスープ		
23	火	<b>乳不使用 黒パン</b>	とり肉のコーンフ레이크焼き	ブロッコリーサラダ	<b>ミートボール入り ミネストローネ</b>	<b>中&gt;やさいゼリー</b>	○
24	水	地粉うどん	ココア揚げパン (乳不使用)	小松菜のおかか和え	五目うどん		
25	木	ごはん	いわしの生姜煮	ひじきとちくわの煮物	じゃがいもと玉ねぎの みそ汁	のりふりかけ	
26	金	ごはん	チキンナゲット	フルーツポンチ	<b>乳不使用 ポークカレー</b>		○
30	火	<b>乳不使用 こどもパン</b>	ハンバーグ デミグラスソースがけ	キャベツのサラダ	桜のマカロニスープ		

※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	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
コッペパン	乳不使用 コッペパン	4月16日	中>りんごヨーグルト	中>やさいゼリー	4月23日
黒パン	乳不使用 黒パン	4月23日	ポークカレー	乳不使用 ポークカレー	4月26日
えびボール入り ミネストローネ	ミートボール入り ミネストローネ		こどもパン	乳不使用 こどもパン	4月30日