



# 11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	金	ごはん	さけの照り焼き	ほうれん草の磯香和え (バック刻みのり)	かむかむみそ汁		
5	火	中華めん	肉まん	キャベツのサラダ (中華ドレッシング)	もやしあんかけラーメン		
6	水	わかめごはん	小魚フライ	れんこんのきんぴら	しげただ汁	はちみつレモンゼリー	
7	木	<b>乳不使用 コッペ</b>	とり肉のレモンソースがけ	大根サラダ (具だくさん玉ねぎドレッシング)	<b>豆乳チャウダー</b>		○
8	金	ごはん	いわしの蒲焼き	切干大根の煮物	油揚げのみそ汁		
11	月	地粉うどん	魚のから揚げ	かぶの和え物	ちゃんこ風うどん		
12	火	麦ごはん	とり肉のもりもりねぎ焼き	ぶた肉とキャベツの ゆずぼん酢炒め	みぞれ汁	久喜市産 いちごのゼリー	
13	水	ごはん	ゼリーフライ	切干大根の炒め物	とん汁	のりふりかけ	
15	金	<b>乳不使用 ツイストパン</b>	白身魚のトマトソースがけ	きゅうりのサラダ (イタリアンドレッシング)	アルファベットスープ	ぶどうゼリー	
18	月	地粉うどん	ほっけの竜田揚げ	野菜の塩こうじ炒め	肉ごぼううどん		
19	火	ごはん	チキンナゲット	もやしのサラダ (塩中華ドレッシング)	<b>乳不使用 ほうれん草カレー</b>		○
20	水	ごはん	豆腐ハンバーグ みそだれがけ	かぼちゃサラダ	とりねぎ生姜スープ		
21	木	<b>乳不使用 こどもパン</b>	ポテトコロッケ (ソース)	きのこのソテー	トマトスープ		
22	金	ごはん	甘辛ねぎぶた丼	もやしのナムル (ナムルドレッシング)	<b>卵不使用トッポギスープ</b>		○
25	月	中華めん	レバーのピリ辛ソースがけ	ほうれん草のサラダ	豆腐ラーメン		
26	火	ごはん	<b>手作り春巻き</b>	花野菜のソテー	豆乳カレースープ		○
27	水	ごはん	さばの香味焼き	わかめのごまじょうゆ和え	さつまいものみそ汁		
28	木	<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	マッシュポテト	野菜スープ	<b>中&gt;小魚</b>	
29	金	ごはん	わらじカツ	小松菜のおひたし	煮ぼうとう		

※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	通常給食	食物アレルギー対応食	Bコース 日にち
ヨーグルト	はちみつレモンゼリー	11月6日	こどもパン	乳不使用こどもパン	11月21日
バターコッペ	乳不使用コッペ	11月7日	卵入り トッポギスープ	卵不使用 トッポギスープ	11月22日
クラムチャウダー	豆乳チャウダー		手作りチーズ入り 春巻き	手作り春巻き	11月26日
ツイストパン	乳不使用ツイストパン	11月15日	はちみつパン	乳不使用はちみつパン	11月28日
ほうれん草カレー	乳不使用 ほうれん草カレー	11月19日	中>角チーズ	中>小魚	