

8・9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
28	水	ごはん	キムチ丼の具	春雨サラダ	冬瓜スープ		
29	木	ごはん	かつおの照り焼き	ぶた肉となすのみそ炒め	きのこのすまし汁	アセロラゼリー	
30	金	ごはん	揚げどりの梨みそだれがけ	きんぴらごぼう	里芋のとん汁		
2	月	地粉うどん	サモサ風春巻き	小松菜のみそドレッシング和え	カレーうどん		
3	火	ごはん	海鮮チヂミ	中華サラダ(中華ドレッシング)	マーボー豆腐		
4	水	ごはん	とり肉の香味焼き	キャベツと菊花の煮びたし	なすと厚揚げのみそ汁	のりふりかけ	
5	木	乳不使用 コッペパン	野菜コロッケ(ソース)	三色ソテー	豆乳スープ		○
6	金	ごはん	あじのごまがらめ	切干大根の煮物	あおさのみそ汁		
9	月	地粉うどん	卵不使用 さつまいもの天ぷら	もやしとじゃこの和え物	かやくうどん		○
10	火	ごはん	ポークチャップ	ポテトの洋風煮	ジュリエンスープ		
11	水	ごはん	さんまフライ(ソース)	里芋のそぼろ煮	お月見汁	十五夜ゼリー	
12	木	乳不使用 コッペパン	ハンバーグ バーベキューソースがけ	フルーツポンチ	ポトフ		
13	金	ソフトめん	魚と野菜のメンチカツ(ソース)	フレンチサラダ(クリーミーフレンチドレッシング)	梨入り肉みそソース		
17	火	ごはん	つくねの生姜だれがけ	とんこつ煮	豆腐のみそ汁		
18	水	ごはん	さばのみぞれがけ	こんにゃくの炒め煮	かぼちゃと玉ねぎのみそ汁		
19	木	乳不使用 黒パン	フライドポテト カレー風味	とり肉のトマト煮	具だくさんコンソメスープ		
20	金	ごはん	白身魚の中華あんかけ	もやしのナムル(ナムルドレッシング)	クッパ		
24	火	中華めん	棒ぎょうざ	小松菜の酢じょうゆ和え	五目ラーメン		
25	水	ごはん	とり肉の塩から揚げ	中華丼の具	トック入り中華スープ		
26	木	乳不使用食パン (コッペ型)	さけフライ トマトソースがけ	チンゲン菜のサラダ(イタリアンドレッシング)	かぼちゃの豆乳スープ	チョコレートジャム	○
27	金	ごはん	お魚ナゲット	きゅうりのサラダ(具だくさん玉ねぎドレッシング)	乳不使用 大豆ミートのキーマカレー		○
30	月	中華めん	豆腐入りしゅうまい	海そうサラダ(中華ドレッシング)	ちゃんぽんめん		

※原因食物に乳が含まれない場合は、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	Bコース	
		通常給食	食物アレルギー対応食
コッペパン	乳不使用コッペパン	通常給食	食物アレルギー対応食
ミルクスープ	豆乳スープ	9月5日	9月19日
さつまいもの天ぷら(卵含む)	卵不使用 さつまいもの天ぷら	9月9日	9月26日
コッペパン	乳不使用コッペパン	9月12日	9月27日