

8・9月分 食物アレルギー対応食予定献立表 (C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	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		○
30	金	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		
2	月	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		
3	火	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		
4	水	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		○
5	木	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		
6	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		○
9	月	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	
10	火	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		
11	水	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		
12	木	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		
13	金	ごはん	つくねの生姜だれがけ	とんこつ煮	豆腐のみそ汁		
17	火	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	
18	水	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	○
19	木	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		
20	金	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		
24	火	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		
25	水	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		
26	木	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		
27	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		
30	月	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	

※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	Cコース 日にち	通常給食	食物アレルギー対応食	Cコース 日にち
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	8月29日	黒パン	乳不使用黒パン	9月11日
コッペパン	乳不使用コッペパン	9月4日	食パン	乳不使用食パン(コッペ型)	9月18日
ミルクスープ	豆乳スープ		かぼちゃスープ	かぼちゃの豆乳スープ	
大豆ミートの キーマカレー	乳不使用 大豆ミートのキーマカレー	9月6日	コッペパン	乳不使用コッペパン	9月25日