

# 4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
10	水	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		
11	木	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	
12	金	<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	
15	月	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		
16	火	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		
17	水	<b>乳不使用 黒パン</b>	とり肉のコーンフレーク焼き	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>	○
18	木	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		
19	金	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		
22	月	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>		○
23	火	ごはん	まぐろカツ(ソース)	ほたてごはんの具	せんべい汁		
24	水	<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		
25	木	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		
26	金	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	
30	火	ごはん	白身魚の甘酢あんかけ	野菜炒め	ワンタンスープ		

※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	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
コッペパン	乳不使用 コッペパン	4月12日	中>りんごヨーグルト	中>やさいゼリー	4月17日
黒パン	乳不使用 黒パン	4月17日	ポークカレー	乳不使用 ポークカレー	4月22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24日