

5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	食缶のおかず			デザート等	個別容器
1	水	ごはん	つくねの照り焼き	きんぴらごぼう	具だくさんみそ汁		
2	木	ごはん	かつおの塩竜田揚げ	小松菜のごまじょうゆ和え	若竹汁	柏もち	
7	火	乳不使用 コッペパン	フランクフルト カレー風味ソースがけ	じゃがいものソテー	オニオンスープ		○
8	水	中華めん	春巻き	大根のナムル (ナムルドレッシング)	つるかめラーメン		
9	木	ごはん	ローストチキン	フラワーポンチ	ハヤシライス		
10	金	ごはん	スタミナぶた丼の具	ごぼうサラダ (ごまドレッシング)	じゃがいものみそ汁		
13	月	ごはん	さけのから揚げ レモンソースがけ	昆布の煮物	小松菜のみそ汁		
14	火	乳不使用 こどもパン	ハンバーグ トマトソースがけ	アスパラガスのサラダ (イタリアンドレッシング)	コンソメスープ		
15	水	地粉うどん	卵不使用 ちくわの天ぷら	チンゲン菜のおひたし	山菜うどん		○
16	木	ごはん	豆腐と魚のカツ 甘辛ソースがけ	野菜のオイスターソース炒め	けんちん汁		
17	金	ごはん	とり肉のねぎ塩だれ	厚揚げとぶた肉のみそ炒め	お吸い物		
20	月	ごはん	豆腐しゅうまい	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 チキンカレー		○
21	火	乳不使用 黒パン	野菜コロッケ (ソース)	ブロッコリーのガーリックソテー	肉団子スープ		
22	水	中華めん	お魚ナゲット	ピーマンの中華炒め	広東めん		
23	木	ごはん	さばの塩焼き	ぶた肉と切干大根の炒め物	豆腐とキャベツのみそ汁		
24	金	麦ごはん	とんかつ (ソース)	ひじきの和え物	ごまみそ汁		
27	月	ごはん	レバーとポテトの オーロラソース和え	もやしの和え物 (和風ドレッシング)	つみれ汁		
28	火	乳不使用 こどもパン	とり肉のパン粉焼き	ミックスソテー	春野菜スープ		
29	水	地粉うどん	にらまんじゅう	さつま揚げの炒め物	わかめうどん	はちみつレモン ゼリー	
30	木	ごはん	酢ぶた	華風和え	中華スープ		
31	金	乳不使用 コッペパン	白身魚のフライ (ソース)	こんにゃくサラダ (具だくさん玉ねぎドレッシング)	キャベツの豆乳スープ		○

※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	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	5月7日	黒パン	乳不使用 黒パン	5月21日
じゃがバター	じゃがいものソテー		こどもパン	乳不使用 こどもパン	5月28日
こどもパン	乳不使用 こどもパン	5月14日	ヨーグルト	はちみつレモンゼリー	5月29日
ちくわの天ぷら (卵含む)	卵不使用 ちくわの天ぷら	5月15日	コッペパン	乳不使用 コッペパン	5月31日
チキンカレー	乳不使用 チキンカレー	5月20日	キャベツのミルクスープ	キャベツの豆乳スープ	