

6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
3	月	ごはん	かれのい南蛮漬け	切干大根のナムル (ナムルドレッシング)	坦々春雨スープ		
4	火	乳不使用 コッペパン	フランクフルト マスタードソースがけ	ズッキーニのソテー	アルファベットスープ	中>マスカット ゼリー	
5	水	地粉うどん	ささかまの磯辺揚げ	青菜とわかめのごま和え	おくずかけ		
6	木	ごはん	いわしのおかか煮	キャベツとぶた肉のみそ炒め	だまこ汁		
7	金	ごはん	ハンバーグ 照り焼きソースがけ	親豆子豆和え (サウザンアイランドドレッシング)	玉ねぎのみそ汁		
10	月	麦ごはん	いかフライ (ソース)	かみかみ炒め	根菜のみそ汁		
11	火	乳不使用 食パン (コッペ型)	さけのバジル 米粉パン粉焼き	大根サラダ (具だくさん玉ねぎドレッシング)	ラビオリスープ	いちごジャム	○
12	水	中華めん	ねぎ塩まんじゅう	寒天のごま酢和え	豆腐ラーメン		
13	木	ごはん	わらじカツ	キャベツの和え物 (和風ドレッシング)	煮ぼうとう		
14	金	ごはん	あじのごま竜田	マーミナチャンプルー	もずくスープ	レモンゼリー	
17	月	ごはん	メンチカツ (ソース)	八宝菜	発酵食品のチゲ風みそ汁		
18	火	乳不使用 こどもパン	チキンのトマトソースがけ	ブロッコリーのサラダ (イタリアンドレッシング)	ほたての豆乳スープ		○
19	水	地粉うどん	みそポテト	小松菜の和え物	なす南蛮うどん		
20	木	ごはん	魚のから揚げ	そぼろごはんの具	かみなり汁		
21	金	麦ごはん	ミートボール	フルーツポンチ	乳不使用 トマトチキンカレー		○
24	月	ごはん	さばのカレー焼き	じゃがいもの煮物	まるごと煮干しのみそ汁		
25	火	メロンパン (乳不使用)	米粉のフライドチキン	スパゲティボロネーゼ	まめまめコンソメスープ		
26	水	中華めん	揚げぎょうざ	春雨サラダ (中華ドレッシング)	とんこつラーメン		
27	木	ごはん	レバーとポテトの 甘辛ごまがらめ	ひじきの煮物	呉汁		
28	金	ごはん	あんかけ ポークしゅうまい	きゅうりのサラダ (塩中華ドレッシング)	マーボーなす		○

※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	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	6月4日	こどもパン	乳不使用 こどもパン	6月18日
中)ヨーグルト	中)マスカットゼリー		ほたての クリームスープ	ほたての 豆乳スープ	
食パン	乳不使用 食パン(コッペ型)	6月11日	トマトチキンカレー	乳不使用 トマトチキンカレー	6月21日
さけのバジル チーズ焼き	さけのバジル 米粉パン粉焼き		あんかけ えびしゅうまい	あんかけ ポークしゅうまい	6月28日