



10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	火	乳不使用 こどもパン	ハンバーグ 照り焼きソースがけ	ブロッコリーのガーリックソテー	ミネストローネ	りんごゼリー	○
2	水	ソフトめん	大学芋	こまつなサラダ (和風ドレッシング)	カレーミートソース		○
3	木	ごはん	豆腐カツ(ソース)	切干大根のソース炒め	キャベツのみそ汁		
4	金	ごはん	いわしの生姜煮	ごぼうとさつま揚げの炒め物	とりのつくね汁		
7	月	ごはん	さばの竜田揚げ	えのきたけの酢の物	だぶ		
8	火	乳不使用食パン (コッペ型)	バジルチキン	緑黄色野菜のサラダ	キャロット 豆乳ポターージュ	ブルーベリージャム	○
9	水	中華めん	揚げぎょうざ	春雨の炒め物	とんこつラーメン		
10	木	麦ごはん	豆腐ナゲット	ブロッコリーのサラダ (イタリアンドレッシング)	ハヤシライス		
11	金	ごはん	かつおカツ 甘辛ソースがけ	豆サラダ (具だくさん玉ねぎドレッシング)	いもこ汁	こんぶふりかけ	
15	火	乳不使用 コッペパン	フランクフルト	チリコンカン	たっぷり野菜の コンソメスープ		
16	水	中華めん	春巻き	華風和え	ごまみそラーメン		
17	木	ごはん	とり肉のねぎ塩だれ	生揚げの炒め物	かぼちゃのみそ汁		
18	金	ごはん	レバーとポテトの オーロラソース和え	ほうれん草の和え物	長ねぎのみそ汁		
21	月	ごはん	こんじき 金色焼き	小松菜のごま和え	すきやき風煮		○
22	火	乳不使用 コッペパン	チキンカツの デミグラスソースがけ	きゅうりのサラダ	米粉の豆乳シチュー		
23	水	中華めん	ポークしゅうまい	キャベツの炒め物	野菜たっぷりタンメン	中>小魚	
24	木	ごはん	さけフライ	ひじきとちくわの煮物	豚汁		
25	金	麦ごはん	ミートボール ケチャップソースがけ	ハロウィンポンチ	乳不使用ポークカレー		○
28	月	ごはん	ホイコーロー丼	パンサンスー風サラダ (ナムルドレッシング)	トック入りわかめスープ		
29	火	乳不使用 コッペ	かぼちゃのグラタン	ミックスソテー	ラビオリスープ		
30	水	地粉うどん	大豆とポテトの磯辺和え	ほうれん草のおかか和え	ねぎ入り肉うどん		
31	木	ごはん	白身魚の甘酢あんかけ	ヘルシーチンジャオロース	ワンタンスープ		

※原因食物に乳が含まれない場合は、牛乳を提供します。

※「中>○○」は、中学校のみ提供の献立です。

【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
こどもパン	乳不使用こどもパン	10月1日	コッペパン	乳不使用コッペパン	10月15日
ブロッコリーの ガーリックバターソテー	ブロッコリーのガーリックソテー		厚焼きたまご	こんじき 金色焼き	10月21日
りんごヨーグルト	りんごゼリー		コッペパン	乳不使用コッペパン	10月22日
キャラメルポテト	大学芋	10月2日	ポークカレー	乳不使用ポークカレー	10月25日
食パン	乳不使用食パン(コッペ型)	10月8日	バターコッペ	乳不使用コッペ	10月29日
キャロットポターージュ	キャロット豆乳ポターージュ				