



10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	食卓のおかず			デザート等	個別 容器
1	火	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		
2	水	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		
3	木	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	
4	金	ごはん	さばの竜田揚げ	えのきたけの酢の物	だぶ		
7	月	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		
8	火	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	
9	水	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	○
10	木	中華めん	揚げぎょうざ	春雨の炒め物	とんこつラーメン		
11	金	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		
15	火	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		
16	水	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	○
17	木	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		○
18	金	ごはん	さけフライ	ひじきとちくわの煮物	豚汁		
21	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		
22	火	ごはん	みんぎ 金色焼き	小松菜のごま和え	すきやき風煮		○
23	水	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		
24	木	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		
25	金	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		
28	月	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		
29	火	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		○
30	水	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		
31	木	中華めん	春巻き	華風和え	ごまみそラーメン		

※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	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	10月2日	キャラメルポテト	大学芋	10月17日
食パン	乳不使用食パン(コッペ型)	10月9日	厚焼きたまご	<small>みんぎ</small> 金色焼き	10月22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		コッペパン	乳不使用コッペパン	10月23日
こどもパン	乳不使用こどもパン	10月16日	ポークカレー	乳不使用ポークカレー	10月29日
ブロッコリーの ガーリックポターージュ	ブロッコリーのガーリックソテー		バターコッペ	乳不使用コッペ	10月30日
りんごヨーグルト	りんごゼリー				