



12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
2	月	ごはん	はびるんハンバーグ おろしソースがけ	根葉花実の 和え物	にんじんとごぼうの ごまみそ汁		
3	火	麦ごはん	プルコギ	ほうれん草の ごま和え	里芋とかぶの みそ汁	みかん クレープ	
4	水	乳不使用 黒パン	赤魚の バジルソース焼き	もやしの カレー炒め	コンソメスープ		
5	木	地粉うどん	にらまんじゅう	生揚げと大根の みそ炒め	田舎うどん		
6	金	ごはん	白身魚の チリソースがけ	華風和え (中華ドレッシング)	中華スープ		○
9	月	ごはん	酢ぶた	小松菜とひじきの みそドレッシング和え	春雨スープ		
10	火	ごはん	ポークフランク	フルーツポンチ	乳不使用 冬野菜カレー		○
11	水	乳不使用 ツイストパン	とり肉の コーンフ레이크焼き	野菜と大豆の トマト煮	スコッチブロス		
12	木	中華めん	ポークしゅうまい	キャベツと厚揚げの 中華炒め	みそラーメン		○
13	金	ごはん	ぶた肉の竜田揚げ 生姜だれがけ	かぶとちくわの 和え物	呉汁	小魚	
16	月	ごはん	魚のフライ (ソース)	ブロッコリーの おかか和え	具だくさんみそ汁		
17	火	ごはん	さばの みそだれがけ	ごぼうとさつま揚げの 炒め物	豆腐とわかめ のお吸い物		
18	水	乳不使用 コッペ	チキンカツ (ソース)	クリスマスポテト	たっぷり野菜の トマトスープ	クリスマス ケーキ	
19	木	地粉うどん	とり肉の ゆずぼん酢がけ	寒天の和え物 (和風ドレッシング)	冬至うどん		
20	金	ごはん	ぶりの照り焼き	大根の煮物	冬がっぱい汁		
23	月	ごはん	かぼちゃコロッケ (ソース)	にんじんしりしり	せんべい汁		
24	火	ごはん	きびなごフライ (ソース)	ぶたキムチ炒め	長ねぎのみそ汁		

※原因食物に乳が含まれない場合は、牛乳及びコーヒー牛乳を提供します。
※コーヒー牛乳の提供日は、12月4日(水)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	通常給食	食物アレルギー対応食	Cコース
		日にち			日にち
黒パン	乳不使用黒パン	12月4日	ツイストパン	乳不使用ツイストパン	12月11日
卵の中華スープ	中華スープ	12月6日	かにしゅうまい	ポークしゅうまい	12月12日
冬野菜カレー	乳不使用冬野菜カレー	12月10日	バターコッペ	乳不使用コッペ	12月18日