



# 1月分 食物アレルギー対応食予定献立表 (Bコース)

日	曜	主食	食缶のおかず			デザート等	個別容器
8	水	ごはん	ぶた肉の ねぎみそだれ和え	手作りトマト ドレッシングのサラダ	小松菜と豆腐の すまし汁		
9	木	地粉うどん	シュガー揚げパン (乳不使用)	ひよこ豆サラダ (具だくさん玉ねぎドレッシング)	きつねうどん		
10	金	ごはん	赤魚の塩竜田揚げ	炒めなます	七草風白玉雑煮		
14	火	ごはん	ショーロンポー	ほうれん草ともやしのナムル	キムチ鍋		
15	水	ごはん	くじら肉とポテトの 甘辛ソース和え	五目きんぴら	白菜のみそ汁		
16	木	<b>乳不使用 こどもパン</b>	ぶりカツ (ソース)	きのこの ガーリックソテー	<b>米粉の豆乳シチュー</b>		○
17	金	ごはん	いわしの甘露煮	肉じゃが	なめこのみそ汁		
20	月	中華めん	コーンしゅうまい	大根の中華和え (中華ドレッシング)	広東めん		
21	火	ごはん	豆腐ナゲット	白菜の酢の物	<b>乳不使用 ミートボールカレー</b>		○
22	水	ごはん	とり肉の甘酢あんかけ	高野豆腐の オイスターソース炒め	中華コーンスープ	りんごゼリー	
23	木	<b>乳不使用 こどもパン</b>	ハンバーグ バーベキューソースがけ	キャベツのサラダ (イタリアンドレッシング)	かぼちゃの 豆乳スープ		
24	金	ごはん	揚げどりの おろしソースがけ	久喜市産野菜の 和え物	久喜市自慢のみそ汁		
27	月	地粉うどん	<b>卵不使用きすの天ぷら</b>	根菜サラダ (和風ドレッシング)	わかめうどん		○
28	火	ごはん	とり肉のから揚げ	ぶた肉ときのこの 中華炒め	生姜スープ		
29	水	麦ごはん	さけの塩焼き	青菜の和え物	大根のみそ汁	ぼんかん	
30	木	<b>乳不使用 コッペパン</b>	フランクフルト ケチャップソースがけ	野菜のカレー炒め	オニオンスープ	<b>はちみつ レモンゼリー</b>	
31	金	ごはん	さばのごまソースがけ	五色ごはんの具	栄養みそ汁		

※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	Bコース 日にち	通常給食	食物アレルギー対応食	Bコース 日にち
こどもパン	乳不使用こどもパン	1月16日	きすの天ぷら (卵含む)	卵不使用きすの天ぷら	1月27日
米粉の クリームシチュー	米粉の豆乳シチュー		コッペパン	乳不使用コッペパン	1月30日
ミートボールカレー	乳不使用 ミートボールカレー	1月21日	ヨーグルト	はちみつレモンゼリー	
こどもパン	乳不使用こどもパン	1月23日			