



1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
8	水	ごはん	赤魚の塩竜田揚げ	炒めなます	七草風白玉雑煮		
9	木	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	
10	金	ごはん	豆腐ナゲット	白菜の酢の物	乳不使用 ミートボールカレー		○
14	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		
15	水	乳不使用 こどもパン	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		
16	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		
17	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		
20	月	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	
21	火	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		
22	水	乳不使用 コッペパン	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	はちみつ レモンゼリー	
23	木	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		
24	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		
27	月	ごはん	いわしの甘露煮	肉じゃが	なめこのみそ汁		
28	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		
29	水	乳不使用 こどもパン	ぶりカツ (ソース)	きのこの ガーリックソテー	米粉の豆乳シチュー		○
30	木	地粉うどん	卵不使用きすの天ぷら	根菜サラダ (和風ドレッシング)	わかめうどん		○
31	金	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		

※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	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
ミートボールカレー	乳不使用 ミートボールカレー	1月10日	こどもパン	乳不使用こどもパン	1月29日
こどもパン	乳不使用こどもパン	1月15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22日	きすの天ぷら (卵含む)	卵不使用きすの天ぷら	1月30日
ヨーグルト	はちみつレモンゼリー				