



2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
3	月	ごはん	いわしの磯辺フライ (ソース)	五目豆	けんちん汁		
4	火	乳不使用 コッペパン	フランクフルト バーベキューソースがけ	野菜と大豆のトマト煮	ラビオリスープ		
5	水	ソフトめん	具入り金色焼き	ブロッコリーサラダ	ミートソース		○
6	木	ごはん	魚の西京焼き	ほうれん草の和え物 (ごまドレッシング)	れんこんのみそ汁	いよかん	
7	金	ごはん	とり肉のマヨぼん焼き	かてめしの具	呉汁		
10	月	乳不使用 コッペパン	ポークコロケ 甘辛ソースがけ	れんこんサラダ (具だくさん玉ねぎドレッシング)	豆乳の白菜シチュー		○
12	水	中華めん	にらまんじゅう	厚揚げの中華炒め	ごまみそラーメン		
13	木	ごはん	ホキフライ (ソース)	キムタク炒め	春雨スープ		
14	金	ごはん	レバーとポテトの オーロラソース和え	ほうれん草ともやしの和え物	きのこのみそ汁		
17	月	麦ごはん	とり肉の もりもりねぎ焼き	ぶた肉とキャベツの ゆずぼん酢炒め	みぞれ汁	久喜市産 いちごのゼリー	
18	火	メロンパン (乳不使用)	たこナゲット 照り焼きソースがけ	スパゲティナポリタン	白菜とミートボールの スープ	りんごゼリー	
19	水	地粉うどん	小魚フライ (ソース)	小松菜のごま和え	五目うどん		
20	木	ごはん	とり肉の から揚げカレー風味	ポテトサラダ	具だくさんとん汁		
21	金	ごはん	揚げぎょうざ	大根の華風和え (中華ドレッシング)	四川麻婆豆腐		
25	火	乳不使用 コッペパン	野菜のグラタン	キャベツのサラダ (イタリアンドレッシング)	豆乳のチャウダー		○
26	水	中華めん	いかのキムチ揚げ	野菜のオイスターソース炒め	タンタンメン		
27	木	ごはん	ブルコギ	小松菜の中華和え (ナムルドレッシング)	トック入りわかめスープ		
28	金	麦ごはん	ハンバーグ	もやしのサラダ (塩中華ドレッシング)	乳不使用和風カレー		○

※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	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
コッペパン	乳不使用コッペパン	2月4日	りんごヨーグルト	りんごゼリー	2月18日
スペイン風オムレツ	具入り金色焼き	2月5日	コッペパン	乳不使用コッペパン	2月25日
コッペパン	乳不使用コッペパン	2月10日	クラムチャウダー	豆乳のチャウダー	
米粉の白菜シチュー	豆乳の白菜シチュー			和風カレー	乳不使用和風カレー