



2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
3	月	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		○
4	火	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		○
5	水	ごはん	いわしの磯辺フライ (ソース)	五目豆	けんちん汁		
6	木	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	
7	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		
10	月	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		
12	水	ごはん	とり肉のマヨぼん焼き	かてめしの具	呉汁		
13	木	乳不使用 コッペパン	ポークコロッケ 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		○
14	金	ごはん	ホキフライ (ソース)	キムタク炒め	春雨スープ		
17	月	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		
18	火	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	
19	水	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		
20	木	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		
21	金	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	
25	火	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		
26	水	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		
27	木	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		○
28	金	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		

※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
スペイン風オムレツ	具入り金色焼き	2月3日	米粉の白菜シチュー	豆乳の白菜シチュー	2月13日
和風カレー	乳不使用和風カレー	2月4日	コッペパン	乳不使用コッペパン	2月20日
りんごヨーグルト	りんごゼリー	2月6日	コッペパン	乳不使用コッペパン	2月27日
コッペパン	乳不使用コッペパン	2月13日	クラムチャウダー	豆乳のチャウダー	