

10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
1	水	中華めん	ポークしゅうまい	春雨の炒め物	ごまみそラーメン		
2	木	ごはん	とり肉の竜田揚げ	生揚げの炒め物	小松菜のみそ汁		
3	金	ごはん	たらフライ (ソース)	もやしのごま和え	とん汁		
6	月	ごはん	さんまのかば焼き	里芋のそぼろ煮	お月見汁	十五夜ゼリー	
7	火	黒パン	フランクフルト ケチャップソースがけ	大根サラダ (イタリアンドレッシング)	マカロニスープ		
8	水	地粉うどん	ちくわのお茶揚げ	キャベツのおかか炒め	とり塩うどん		
9	木	ごはん	さばのみそ煮	豆サラダ (ごまドレッシング)	すまし汁		○
10	金	ごはん	レバー入りつくねの 酢ぶた風	にんじんしりしり	モロヘイヤのスープ		
14	火	乳不使用 コッペ	パリツォーネ	ハリーの好きな野菜サラダ	かぼちゃの豆乳スープ		○
15	水	中華めん	肉まん	海そうサラダ (中華ドレッシング)	野菜たっぷりタンメン		
16	木	ごはん	かつおカツ 甘辛ソースがけ	ひじきの煮物	肉団子汁		
17	金	ごはん	かれのい南蛮漬け	チンゲン菜のサラダ (塩中華ドレッシング)	中華コーンスープ		
20	月	ごはん	ホイコーロー丼	寒天の中華和え	トッポギ入り中華スープ		
21	火	こどもパン	さけのマリネ	マッシュポテト	豆乳チャウダー	ブルーベリータルト	○
22	水	ソフトめん	大学芋	小松菜のサラダ (具たくさん玉ねぎドレッシング)	カレーミートソース		
23	木	ごはん	ハンバーグ おろしソースがけ	キャベツの和え物 (和風ドレッシング)	豆腐のみそ汁		
24	金	コッペパン	チキンカツの デミグラスソースがけ	ブロッコリーのソテー	オニオンスープ	中>はちみつ レモンゼリー	
27	月	ごはん	あじの竜田揚げ	切干大根の煮物	白菜のみそ汁	お魚ふりかけ	
28	火	こどもパン	かぼちゃのグラタン	ミックスソテー	ミネストローネ		
29	水	地粉うどん	大豆とポテトの磯辺和え	野菜の酢じょうゆ和え	ねぎ入り肉うどん		
30	木	麦ごはん	たこナゲット	ハロウィンポンチ	乳不使用ポークカレー		○
31	金	ごはん	とり肉のねぎ塩だれ	ごぼうとさつま揚げの炒め物	さつまいものみそ汁		

※原因食物に乳が含まれない場合は、牛乳を提供します。

※「中>○○」は、中学校のみ提供の献立です。

【食物アレルギー対応食の詳細】

Aコース

提供日	通常給食	食物アレルギー対応食	提供日	通常給食	食物アレルギー対応食
10月9日(木)	かきたま汁	すまし汁	10月21日(火)	クラムチャウダー	豆乳チャウダー
10月14日(火)	バターコッペ	乳不使用コッペ	10月24日(金)	中>ヨーグルト	中>はちみつレモンゼリー
	かぼちゃのスープ	かぼちゃの豆乳スープ	10月30日(木)	ポークカレー	乳不使用ポークカレー