

8・9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
28	木	ごはん	キムチ丼の具	春雨サラダ	トック入りわかめスープ		
29	金	ごはん	あじのごまがらめ	八宝菜	冬瓜のスープ	レモンゼリー	
1	月	ごはん	さんまフライ (ソース)	きんぴらごぼう	里芋のみそ汁		
2	火	こどもパン	フランクフルト マスタードソースがけ	フルーツ白玉	具だくさんコンソメスープ		
3	水	地粉うどん	卵不使用 さつまいもの天ぷら	もやしの和え物 (ごまドレッシング)	きつねうどん		○
4	木	ごはん	とり肉の照り焼き	ぶた肉と切干大根の炒め物	さつまいもときのこの みそ汁		
5	金	麦ごはん	ハッシュドポテト	きゅうりのサラダ (イタリアンドレッシング)	乳不使用 梨入り大豆のキーマカレー		○
8	月	ごはん	かつおの塩竜田揚げ 生姜だれがけ	菊の花の和え物	なすのみそ汁	こんぶふりかけ	
9	火	乳不使用 コッペ	春巻き	バインミーの具	フォーガー		○
10	水	中華めん	コーンしゅうまい	野菜炒め	チャンポンめん		
11	木	ごはん	とり肉の塩こうじ焼き トマトみそだれがけ	ひじきの五色炒め	にんじんとごぼうの ごまみそ汁	ソータゼリー	
12	金	ごはん	たらの中華あんかけ	もやしのナムル (ナムルドレッシング)	マーボーなす		
16	火	こどもパン	ハンバーグの マヨネーズ焼き	三色ソテー	ラビオリスープ		○
17	水	ソフトめん	赤魚の バジルソース焼き	手作り梨ドレッシングのサラダ	肉みそソース		
18	木	ごはん	ねぎ塩まんじゅう	チンジャオロース	米粉のワンタンスープ	中>小魚	
19	金	ごはん	レバーの ピリ辛ソースがけ	しらたきの炒り煮	大根のみそ汁		
22	月	ごはん	さばのみぞれだれがけ	かぼちゃのそぼろ煮	玉ねぎのみそ汁		
24	水	地粉うどん	ちくわのから揚げ	もやしのおひたし	なす南蛮うどん		
25	木	ごはん	スタミナぶた丼の具	キャベツとコーンの和え物 (中華ドレッシング)	チゲ風みそ汁	中>はちみつ レモンゼリー	
26	金	ごはん	いかフライ (ソース)	小松菜の和え物 (和風ドレッシング)	せんべい汁		
29	月	ごはん	豆腐ハンバーグ 照り焼きソースがけ	肉じゃが	なめこ汁		
30	火	こどもパン	さけフライ トマトソースがけ	ブロッコリーサラダ (具だくさん玉ねぎドレッシング)	かぼちゃの豆乳シチュー		

※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
9月3日（水）	さつまいもの 天ぷら（卵含む）	卵不使用 さつまいもの天ぷら	9月9日（火）	ベトナム風春巻き	春巻き
9月5日（金）	梨入り大豆の キーマカレー	乳不使用 梨入り大豆のキーマカレー	9月16日（火）	チーズハンバーグ	ハンバーグの マヨネーズ焼き
9月9日（火）	バターコッペ	乳不使用コッペ	9月25日（木）	中>ヨーグルト	中>はちみつレモンゼリー