

8・9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
28	木	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	
29	金	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		
1	月	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		
2	火	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		
3	水	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		
4	木	乳不使用 コッペ	春巻き	パインミーの具	フォーガー		○
5	金	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	
8	月	中華めん	コーンしゅうまい	野菜炒め	チャンポンめん		
9	火	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	
10	水	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		
11	木	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		○
12	金	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		
16	火	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		
17	水	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		
18	木	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		
19	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		○
22	月	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		
24	水	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	ソーダゼリー	
25	木	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		
26	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		
29	月	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		○
30	火	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	

※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】

B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4日（木）	バターコッペ	乳不使用コッペ	9月11日（木）	チーズハンバーグ	ハンバーグの マヨネーズ焼き
	ベトナム風春巻き	春巻き	9月19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9日（火）	中>ヨーグルト	中>はちみつレモンゼリー	9月29日（月）	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