

10月分 食物アレルギー対応食予定献立表（Cコース）

日	曜	主食	食缶のおかず			デザート等	個別容器
1	水	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		○
2	木	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		
3	金	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	
6	月	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		
7	火	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		
8	水	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		
9	木	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		
10	金	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	
14	火	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		
15	水	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	○
16	木	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		
17	金	ごはん	かつおかツ 甘辛ソースがけ	ひじきの煮物	肉団子汁		
20	月	ごはん	たらフライ (ソース)	もやしのごま和え	とん汁		
21	火	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		
22	水	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	
23	木	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		
24	金	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		○
27	月	ごはん	かれいの南蛮漬け	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		
28	火	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		
29	水	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		
30	木	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		
31	金	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		○

※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】

C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1日（水）	バターコッペ	乳不使用コッペ	10月22日（水）	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24日（金）	かきたま汁	すまし汁
10月15日（水）	クラムチャウダー	豆乳チャウダー	10月31日（金）	ポークカレー	乳不使用ポークカレー