

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

※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
8月29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22日（月）	中＞ヨーグルト	中＞はちみつレモンゼリー
9月10日（水）	チーズハンバーグ	ハンバーグの マヨネーズ焼き	9月24日（水）	バターコッペ	乳不使用コッペ
9月18日（木）	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		ベトナム風春巻き	春巻き