

11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	食卓のおかず			デザート等	個別容器
1	水	ソフトめん	かにしゅうまい	大根サラダ (具だくさん玉ねぎドレッシング)	肉みそソース		
2	木	ごはん	白身魚の チリソースがけ	春雨の炒め物	塩マーボー豆腐		
6	月	ごはん	ししゃもフライ (ソース)	切干大根のサラダ (和風ドレッシング)	根菜のみそ汁	のりふりかけ	
7	火	乳不使用 コッペパン	フランクフルト バーベキューソースがけ	マッシュポテト	ラビオリスープ		
8	水	中華めん	ポテト春巻き	ごぼうサラダ (ごまドレッシング)	豆腐ラーメン		○
9	木	ごはん	わらじカツ	小松菜のおひたし	しげただ汁	久喜市産 いちごのゼリー	
10	金	麦ごはん	豆腐ナゲット	フルーツポンチ	乳不使用 ほうれん草カレー		○
13	月	乳不使用 はちみつパン	鶏肉の コーンフレーク焼き	花野菜サラダ (イタリアンドレッシング)	トマト入りスープ	中>マスケット ゼリー	
15	水	地粉うどん	まぐるメンチカツ (ソース)	野菜の 塩こうじ炒め	ねぎ入り肉うどん		
16	木	ごはん	豚ねぎ丼	もやしの和え物	わかめのみそ汁		
17	金	ごはん	たら <small>こんじき</small> の 金色揚げ	秋のわくわく ごはんの具	オール久喜 自慢のみそ汁		
20	月	ごはん	さばの塩焼き	筑前煮	お吸い物		
21	火	乳不使用 こどもパン	ハンバーグ トマトソースがけ	ビーンズサラダ (具だくさん玉ねぎドレッシング)	ポトフ		
22	水	地粉うどん	ちくわの磯辺揚げ	こまつなサラダ (和風ドレッシング)	ちゃんこ風うどん	中>小魚	
24	金	彩の国 キャロットピラフ	野菜のオムレツ風	ブロッコリーサラダ	野菜スープ		○
27	月	ごはん	レバーと里芋の みそがらめ	ゆず風味の 炒めなます	チンゲン菜のみそ汁		
28	火	乳不使用 こどもパン	赤魚バジルフライ	きのこのソテー	かぼちゃの 豆乳シチュー		○
29	水	ごはん	チキンチキンごぼう	ほうれん草のごま和え	豆腐と油揚げのみそ汁		
30	木	ごはん	ほっけの生姜焼き	ひじきの煮物	具だくさん豚汁	お米のパバロア	

※原因食物が卵のみの場合は、牛乳を提供します。
 ※「中>○○」は、中学校のみ提供の献立になります。

【食物アレルギー対応食の詳細】

通常給食	食物アレルギー対応食	Aコース
		日にち
コッペパン	乳不使用 コッペパン	11月7日
手作り チーズ入り春巻き	ポテト春巻き	11月8日
ほうれん草カレー	乳不使用 ほうれん草カレー	11月10日
はちみつパン	乳不使用 はちみつパン	11月13日
中>ヨーグルト	中>マスケットゼリー	11月13日

通常給食	食物アレルギー対応食	Aコース
		日にち
こどもパン	乳不使用 こどもパン	11月21日
オムレツ デミグラスソースがけ	野菜のオムレツ風	11月24日
こどもパン	乳不使用 こどもパン	11月28日
かぼちゃのシチュー	かぼちゃの豆乳シチュー	11月28日