

## 7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
3	月	ごはん	モウカの生姜だれがけ	かみかみサラダ (和風ドレッシング)	かぼちゃのみそ汁	ブルーベリータルト	
4	火	<b>乳不使用 コッペパン</b>	チキンシュニッツェル	マッシュポテト	コンソメスープ		
5	水	地粉うどん	たこ焼き	寒天ともやしのごま和え	五目うどん		
6	木	ごはん	鶏肉とかぼちゃの香味和え	コーンと大根のサラダ (具だくさん玉ねぎドレッシング)	冬瓜のみそ汁		
7	金	ごはん	セタコロッケ (ソース)	ズッキーニのソテー	セタ汁	セタゼリー	
10	月	ごはん	さばのみそだれがけ	しらたきの炒り煮	お吸い物		
11	火	<b>乳不使用 食パン</b>	豆腐ハンバーグ デミグラスソースがけ	洋風になんじんしりしり	<b>トマトのスープ</b>	いちごジャム	○
12	水	地粉うどん	あじフリッター	ほうれん草のおひたし	京風うどん		
13	木	ごはん	豚肉の黒酢あんかけ	きゅうりのサラダ (中華ドレッシング)	キムチのピリ辛みそ汁		
14	金	ごはん	いかなゲット	こんにゃくサラダ (イタリアンドレッシング)	<b>乳不使用夏野菜カレー</b>		○
18	火	<b>乳不使用 こどもパン</b>	フィッシュフィレ (ソース)	野菜と大豆のトマト煮	スコッチブロス		
19	水	中華めん	ポークしゅうまい	キャベツのごまじょうゆ和え	塩ラーメン		
20	木	ごはん	ブルコギ	大根のナムル (ナムルドレッシング)	わかめスープ		

※原因食物が卵のみの場合は、牛乳を提供します。

### 【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	4日
食パン	乳不使用食パン	11日
うずらの卵とトマトのスープ	トマトのスープ	11日

通常給食	食物アレルギー対応食	Aコース
		日にち
夏野菜カレー	乳不使用夏野菜カレー	14日
こどもパン	乳不使用こどもパン	18日

