

5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	食卓のおかず			デザート等	個別容器
1	月	中華めん	えびしゅうまい	ヘルシーチンジャオロース	広東めん		
2	火	ごはん	かつおの竜田香味だれ	大根のごま和え	若竹汁	柏もち	
8	月	地粉うどん	いちご蒸しパン	チンゲン菜のおひたし	山菜うどん		
9	火	ごはん	スタミナ豚丼の具	ひじきの和え物	あさりのみそ汁	マスカットゼリー	
10	水	ごはん	ハンバーグ おろしソースがけ	昆布の煮物	みそけんちん汁		
11	木	乳不使用 こどもパン	チキンフィレ	ミックスポテト	春野菜のコンソメスープ		
12	金	ごはん	あじのから揚げ	豚肉と切干大根の炒め物	小松菜のみそ汁		
15	月	中華めん	棒ぎょうざ	大根のナムル (ナムルドレッシング)	みそラーメン	アセロラゼリー	
16	火	麦ごはん	野菜とお魚のナゲット	フラワーポンチ	乳不使用 チキンカレー		○
17	水	ごはん	鶏肉のねぎ塩だれ	五目きんぴら	豚汁		○
18	木	乳不使用 コッペパン	フランクフルト トマトソースがけ	マカロニのガーリックソテー	具だくさんオニオンスープ		
19	金	ごはん	レバーとポテトの オーロラソース和え	小松菜の和え物	つみれ団子汁		
22	月	地粉うどん	ちくわのお茶揚げ	野菜のおかか炒め	わかめうどん		
23	火	ごはん	さけのから揚げ レモンソースがけ	もぶりごはんの具	大平		
24	水	ごはん	さばの塩焼き	肉じゃが	豆腐のみそ汁		
25	木	乳不使用 こどもパン	太刀魚フライ (ソース)	きゅうりのサラダ (香味塩ドレッシング)	グリーン豆乳スープ		○
26	金	ごはん	ローストチキン	アスパラガスのサラダ (イタリアンドレッシング)	ハヤシライス		
29	月	乳不使用 はちみつパン	野菜コロッケ (ソース)	ツナとコーンのソテー	肉団子スープ		
30	火	ごはん	豚肉の甘酢あんかけ	華風和え	中華スープ		
31	水	ごはん	トンカツ (ソース)	キャベツのサラダ (和風ドレッシング)	じゃがいものみそ汁		

※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	Bコース
		日にち
ヨーグルト	マスカットゼリー	9日
こどもパン	乳不使用こどもパン	11日
チキンカレー	乳不使用チキンカレー	16日
どさんこ汁	豚汁	17日

通常給食	食物アレルギー対応食	Bコース
		日にち
コッペパン	乳不使用コッペパン	18日
こどもパン	乳不使用こどもパン	25日
グリーンポタージュ	グリーン豆乳スープ	25日
はちみつパン	乳不使用はちみつパン	29日