

12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	食卓のおかず			デザート等	個別容器
1	金	ごはん	揚げ鶏のねぎ塩だれ	久喜市産野菜の和え物	久喜市伝統の具汁		
4	月	ごはん	さけの香草焼き	野菜の オイスターソース炒め	つくね汁	マスカットゼリー	
5	火	ごはん	レバーの 甘辛ごまがらめ	かぶとじゃこの和え物	さつまいものみそ汁		
6	水	乳不使用 コッペ	手作りハムカツ (ソース)	カレー風味の 炒めマリネ	冬野菜の トマトスープ		
7	木	中華めん	豆腐しゅうまい	キャベツのサラダ (香味塩ドレッシング)	とんこつラーメン		
8	金	ごはん	かれいの ピリ辛ソースがけ	小松菜とひじきの みそドレッシング和え	大豆の華の中華スープ		○
11	月	ごはん	ホキフライ (ソース)	豚キムチ炒め	春雨スープ	みかん	
12	火	ごはん	海鮮ナゲット	こんにゃくサラダ (イタリアンドレッシング)	ハヤシライス		
13	水	乳不使用 黒パン	ハンバーグ マッシュルームソースがけ	じゃがいものソテー	ファルファールのスープ		○
14	木	地粉うどん	肉まん	生揚げと大根の 炒め煮	田舎うどん		
15	金	ごはん	赤魚の白しょうゆ焼き	切干大根の煮物	具だくさんみそ汁	のりふりかけ	
18	月	ごはん	さばの漬け焼き	にんじんしりしり	白玉団子のすまし汁		
19	火	ごはん	鶏肉とかぼちゃの 香味和え	運盛り和え (和風ドレッシング)	白菜のみそ汁		
20	水	乳不使用 コッペパン	カツレツ トマトソースがけ	クリスマスサラダ (サウザンアイランドドレッシング)	米粉の豆乳シチュー	クリスマスケーキ	○
21	木	地粉うどん	コロケ (ソース)	ほうれん草とキャベツのサラダ (具だくさん玉ねぎドレッシング)	カレーうどん		

※原因食物が卵のみの場合は、牛乳及びビョアを提供します。
 ※ビョア(プレーン)の提供日は、12月21日(木)です。

【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	Cコース
		日にち
ヨーグルト	マスカットゼリー	12月4日
バターコッペ	乳不使用 コッペ	12月6日
卵の中華スープ	大豆の華の中華スープ	12月8日

通常給食	食物アレルギー対応食	Cコース
		日にち
黒パン	乳不使用 黒パン	12月13日
じゃがバターソテー	じゃがいものソテー	
コッペパン	乳不使用 コッペパン	12月20日
米粉のクリームシチュー	米粉の豆乳シチュー	