



10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	食缶のおかず			デザート等	個別容器
1	火	ごはん	さばの竜田揚げ	えのきたけの酢の物	だぶ		
2	水	ごはん	いわしの生姜煮	ごぼうとさつま揚げの炒め物	とりのつくね汁		
3	木	乳不使用 コッペパン	チキンカツの デミグラスソースがけ	きゅうりのサラダ	米粉の豆乳シチュー		
4	金	ごはん	ホイコーロー丼	パンサンスー風サラダ (ナムルドレッシング)	トック入りわかめスープ		
7	月	ソフトめん	大学芋	こまつなサラダ (和風ドレッシング)	カレーミートソース		○
8	火	ごはん	さけフライ	ひじきとちくわの煮物	豚汁		
9	水	麦ごはん	豆腐ナゲット	ブロッコリーのサラダ (イタリアンドレッシング)	ハヤシライス		
10	木	乳不使用食パン (コッペ型)	バジルチキン	緑黄色野菜のサラダ	キャロット 豆乳ポタージュ	ブルーベリージャム	○
11	金	中華めん	ポークしゅうまい	キャベツの炒め物	野菜たっぷりタンメン	中>小魚	
15	火	ごはん	かつおカツ 甘辛ソースがけ	豆サラダ (具だくさん玉ねぎドレッシング)	いもこ汁	こんぶふりかけ	
16	水	ごはん	豆腐カツ(ソース)	切干大根のソース炒め	キャベツのみそ汁		
17	木	乳不使用 コッペパン	フランクフルト	チリコンカン	たっぷり野菜の コンソメスープ		
18	金	麦ごはん	ミートボール ケチャップソースがけ	ハロウィンポンチ	乳不使用ポークカレー		○
21	月	中華めん	揚げぎょうざ	春雨の炒め物	とんこつラーメン		
22	火	ごはん	とり肉のねぎ塩だれ	生揚げの炒め物	かぼちゃのみそ汁		
23	水	ごはん	レバーとポテトの オーロラソース和え	ほうれん草の和え物	長ねぎのみそ汁		
24	木	乳不使用 こどもパン	ハンバーグ 照り焼きソースがけ	ブロッコリーのガーリックソテー	ミネストローネ	りんごゼリー	○
25	金	中華めん	春巻き	華風和え	ごまみそラーメン		
28	月	ごはん	みんぎ 金色焼き	小松菜のごま和え	すきやき風煮		○
29	火	地粉うどん	大豆とポテトの磯辺和え	ほうれん草のおかか和え	ねぎ入り肉うどん		
30	水	ごはん	白身魚の甘酢あんかけ	ヘルシーチンジャオロース	ワンタンスープ		
31	木	乳不使用 コッペ	かぼちゃのグラタン	ミックスソテー	ラビオリスープ		

※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】

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	10月3日
キャラメルポテト	大学芋	10月7日
食パン	乳不使用食パン(コッペ型)	10月10日
キャロットポタージュ	キャロット豆乳ポタージュ	
コッペパン	乳不使用コッペパン	10月17日
ポークカレー	乳不使用ポークカレー	10月18日

通常給食	食物アレルギー対応食	Bコース 日にち
こどもパン	乳不使用こどもパン	10月24日
ブロッコリーの ガーリックバターソテー	ブロッコリーのガーリックソテー	
りんごヨーグルト	りんごゼリー	
厚焼きたまご	こんじき 金色焼き	10月28日
バターコッペ	乳不使用コッペ	10月31日