



12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
2	月	中華めん	ポークしゅうまい	キャベツと厚揚げの中華炒め	みそラーメン		○
3	火	ごはん	ポークフランク	フルーツポンチ	乳不使用冬野菜カレー		○
4	水	ごはん	酢ぶた	小松菜とひじきのみそドレッシング和え	春雨スープ		
5	木	乳不使用黒パン	赤魚のバジルソース焼き	もやしのカレー炒め	コンソメスープ		
6	金	ごはん	かぼちゃコロケ(ソース)	にんじんしりしり	せんべい汁		
9	月	地粉うどん	にらまんじゅう	生揚げと大根のみそ炒め	田舎うどん		
10	火	ごはん	ぶた肉の竜田揚げ生姜だれがけ	かぶとちくわの和え物	呉汁	小魚	
11	水	ごはん	魚のフライ(ソース)	ブロッコリーのおかか和え	具だくさんみそ汁		
12	木	乳不使用ツイストパン	とり肉のコーンフレーク焼き	野菜と大豆のトマト煮	スコッチブロス		
13	金	ごはん	ぶりの照り焼き	大根の煮物	冬がっばい汁		
16	月	地粉うどん	とり肉のゆずぼん酢がけ	寒天の和え物(和風ドレッシング)	冬至うどん		
17	火	ごはん	白身魚のチリソースがけ	華風和え(中華ドレッシング)	中華スープ		○
18	水	ごはん	さばのみそだれがけ	ごぼうとさつま揚げの炒め物	豆腐とわかめのお吸い物		
19	木	乳不使用コッペ	チキンカツ(ソース)	クリスマスポテト	たっぷり野菜のトマトスープ	クリスマスケーキ	
20	金	ごはん	はびるんハンバーグおろしソースがけ	根葉花実の和え物	にんじんとごぼうのごまみそ汁		
23	月	麦ごはん	プルコギ	ほうれん草のごま和え	里芋とかぶのみそ汁	みかんクレープ	
24	火	ごはん	きびなごフライ(ソース)	ぶたキムチ炒め	長ねぎのみそ汁		

※原因食物に乳が含まれない場合は、牛乳及びコーヒー牛乳を提供します。
 ※コーヒー牛乳の提供日は、12月5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	Bコース	通常給食	食物アレルギー対応食	Bコース
		日にち			日にち
かにしゅうまい	ポークしゅうまい	12月2日	ツイストパン	乳不使用ツイストパン	12月12日
冬野菜カレー	乳不使用冬野菜カレー	12月3日	卵の中華スープ	中華スープ	12月17日
黒パン	乳不使用黒パン	12月5日	バターコッペ	乳不使用コッペ	12月19日