



# 11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	食缶のおかず			デザート等	個別容器
1	金	わかめごはん	小魚フライ	れんこんのきんぴら	しげただ汁	はちみつレモンゼリー	
5	火	ごはん	いわしの蒲焼き	切干大根の煮物	油揚げのみそ汁		
6	水	<b>乳不使用コッペ</b>	とり肉のレモンソースがけ	大根サラダ (具たくさん玉ねぎドレッシング)	豆乳チャウダー		○
7	木	地粉うどん	ほっけの竜田揚げ	野菜の塩こうじ炒め	肉ごぼううどん		
8	金	ごはん	チキンナゲット	もやしのサラダ (塩中華ドレッシング)	<b>乳不使用ほうれん草カレー</b>		○
11	月	ごはん	ゼリーフライ	切干大根の炒め物	とん汁	のりふりかけ	
12	火	地粉うどん	魚のから揚げ	かぶの和え物	ちゃんこ風うどん		
13	水	<b>乳不使用はちみつパン</b>	ハンバーグ デミグラスソースがけ	マッシュポテト	野菜スープ	中>小魚	
15	金	ごはん	甘辛ねぎぶた丼	もやしのナムル (ナムルドレッシング)	<b>卵不使用トッポギスープ</b>		○
18	月	ごはん	<b>手作り春巻き</b>	花野菜のソテー	豆乳カレースープ		○
19	火	ごはん	わらじカツ	小松菜のおひたし	煮ぼうとう		
20	水	<b>乳不使用ツイストパン</b>	白身魚のトマトソースがけ	きゅうりのサラダ (イタリアンドレッシング)	アルファベットスープ	ぶどうゼリー	
21	木	中華めん	肉まん	キャベツのサラダ (中華ドレッシング)	もやしあんかけラーメン		
22	金	麦ごはん	とり肉のもりもりねぎ焼き	ぶた肉とキャベツの ゆずぼん酢炒め	みぞれ汁	久喜市産いちごのゼリー	
25	月	ごはん	豆腐ハンバーグ みそだれがけ	かぼちゃサラダ	とりねぎ生姜スープ		
26	火	ごはん	さけの照り焼き	ほうれん草の磯香和え (バック刻みのり)	かむかむみそ汁		
27	水	<b>乳不使用こどもパン</b>	ポテトコロッケ (ソース)	きのこのソテー	トマトスープ		
28	木	中華めん	レバーのピリ辛ソースがけ	ほうれん草のサラダ	豆腐ラーメン		
29	金	ごはん	さばの香味焼き	わかめのごまじょうゆ和え	さつまいものみそ汁		

※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	Cコース 日にち	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	はちみつレモンゼリー	11月1日	中>角チーズ	中>小魚	11月13日
バターコッペ	乳不使用コッペ	11月6日	卵入り トッポギスープ	卵不使用 トッポギスープ	11月15日
クラムチャウダー	豆乳チャウダー		手作りチーズ入り 春巻き	手作り春巻き	11月18日
ほうれん草カレー	乳不使用 ほうれん草カレー	11月8日	ツイストパン	乳不使用ツイストパン	11月20日
はちみつパン	乳不使用はちみつパン	11月13日	こどもパン	乳不使用こどもパン	11月27日