



1月分 食物アレルギー対応食予定献立表 (Aコース)

日	曜	主食	食缶のおかず			デザート等	個別 容器
8	水	ごはん	ショーロンポー	ほうれん草ともやしのナムル	キムチ鍋		
9	木	ごはん	赤魚の塩竜田揚げ	炒めなます	七草風白玉雑煮		
10	金	ごはん	揚げどりの おろしソースがけ	久喜市産野菜の 和え物	久喜市自慢のみそ汁		
14	火	乳不使用 コッペパン	フランクフルト ケチャップソースがけ	野菜のカレー炒め	オニオンスープ	はちみつ レモンゼリー	
15	水	中華めん	コーンしゅうまい	大根の中華和え (中華ドレッシング)	広東めん		
16	木	ごはん	いわしの甘露煮	肉じゃが	なめこのみそ汁		
17	金	ごはん	ぶた肉の ねぎみそだれ和え	手作りトマト ドレッシングのサラダ	小松菜と豆腐の すまし汁		
20	月	ごはん	とり肉のから揚げ	ぶた肉ときのこの 中華炒め	生姜スープ		
21	火	乳不使用 こどもパン	ハンバーグ バーベキューソースがけ	キャベツのサラダ (イタリアンドレッシング)	かぼちゃの 豆乳スープ		
22	水	地粉うどん	卵不使用きすの天ぷら	根菜サラダ (和風ドレッシング)	わかめうどん		○
23	木	ごはん	くじら肉とポテトの 甘辛ソース和え	五目きんぴら	白菜のみそ汁		
24	金	麦ごはん	さけの塩焼き	青菜の和え物	大根のみそ汁	ぼんかん	
27	月	ごはん	とり肉の甘酢あんかけ	高野豆腐の オイスターソース炒め	中華コーンスープ	りんごゼリー	
28	火	乳不使用 こどもパン	ぶりカツ (ソース)	きのこの ガーリックソテー	米粉の豆乳シチュー		○
29	水	地粉うどん	シュガー揚げパン (乳不使用)	ひよこ豆サラダ (具だくさん玉ねぎドレッシング)	きつねうどん		
30	木	ごはん	さばのごまソースがけ	五色ごはんの具	栄養みそ汁		
31	金	ごはん	豆腐ナゲット	白菜の酢の物	乳不使用 ミートボールカレー		○

※原因食物に乳が含まれない場合は、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	Aコース 日にち	通常給食	食物アレルギー対応食	Aコース 日にち
コッペパン	乳不使用コッペパン	1月14日	こどもパン	乳不使用こどもパン	1月28日
ヨーグルト	はちみつレモンゼリー		米粉の クリームシチュー	米粉の豆乳シチュー	
こどもパン	乳不使用こどもパン	1月21日	ミートボールカレー	乳不使用 ミートボールカレー	1月31日
きすの天ぷら (卵含む)	卵不使用きすの天ぷら	1月22日			