

11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
4	火	こどもパン	手作り春巻き	野菜のソテー	カレースープ		○
5	水	中華めん	棒ぎょうざ	ほうれん草のサラダ	とんこつラーメン	みかんゼリー	
6	木	わかめごはん	ししやもの竜田揚げ	れんこんのきんぴら	すいとん汁		
7	金	ごはん	チキンのトマトソースがけ	小松菜と厚揚げのアーリオオーリオ	かぼちゃの豆乳シチュー		
10	月	ごはん	かれいの黒酢あんかけ	小松菜のおかか和え	吳汁		
11	火	はちみつパン	とり肉のコーンフレーク揚げ	チリコンカン	たっぷり野菜のコンソメスープ		
12	水	中華めん	たらのから揚げ	もやし炒め	豆腐ラーメン		
13	木	麦ごはん	ミートボール	花野菜サラダ	乳不使用カレー		○
17	月	ごはん	さけのゆうあん焼き	青菜とわかめのごま和え	秋のみのり汁		
18	火	こどもパン	ハンバーグケチャップソースがけ	キャベツとコーンのソテー	野菜スープ	中>小魚	○
19	水	地粉うどん	お好み焼き(ソース)	つくだ煮和え	ちゃんこうどん		
20	木	ごはん	甘辛ねぎぶた丼	もやしの和え物	わかめのみそ汁		
21	金	ごはん	さばの香味焼き	しめじとねぎのごまじょうゆ炒め	けんちん汁		
25	火	ツイストパン	さわらのもみじ焼き	フルーツポンチ	秋の豆乳シチュー		○
26	水	ごはん	レバーとポテトのオーロラソース和え	五目きんぴら	長ねぎのみそ汁		
27	木	ごはん	ピリピリから揚げ	元気いっぱい小松菜のおひたし	脳のパワーアップみそ汁	ぶどうゼリー	
28	金	ごはん	わらじカツ	秩父こんにゃくサラダ(具だくさん玉ねぎドレッシング)	煮ぼうとう		

※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】

Aコース

提供日	通常給食	食物アレルギー対応食	提供日	通常給食	食物アレルギー対応食
11月4日(火)	チーズ入り手作り春巻き	手作り春巻き	11月25日(火)	秋のクリームシチュー	秋の豆乳シチュー
11月13日(木)	カレー	乳不使用カレー	11月27日(木)	りんごヨーグルト	ぶどうゼリー
11月18日(火)	あさりと卵のスープ 中> スライスチーズ	野菜スープ 中> 小魚			