6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
2	月	ごはん	いわしのおかか煮	ひじきの煮物	呉汁		
3	火	こどもパン	とり肉のパン粉焼き	コールスロー (コールスロードレッシング)	じゃがいもの 豆乳スープ		0
4	水	地粉うどん	ゼリーフライ	小松菜の和え物	なす南蛮うどん		
5	木	ごはん	ちくわのから揚げ	東松山やきとり丼の具	キャベツのみそ汁		
6	金	麦ごはん	ぶた肉と大豆の 甘辛揚げ	かみかみサラダ (和風ドレッシング)	根菜のみそ汁	お魚ふりかけ	
9	月	ごはん	魚と野菜のメンチカツ ソースがけ	そぼろごはんの具	じゃがいもと豆腐の みそ汁		
10	火	コッペパン	フランクフルト マスタードソースがけ	きゅうりのサラダ (イタリアンドレッシング)	ラビオリスープ	はちみつ レモンゼリー	
11	水	中華めん	揚げぎょうざ	チンゲン菜とコーンのサラダ (塩中華ドレッシング)	豆腐ラーメン		
12	木	ごはん	かれいの南蛮漬け	チンジャオロース	担々春雨スープ		
13	金	ごはん	ねぎ塩まんじゅう	八宝菜	トッポギ入り中華スープ		0
16	月	ごはん	いかフライ (ソース)	キャベツとぶた肉のみそ炒め	だまこ汁		
17	火	乳不使用 コッペ	サーモンの ムニエル	フレンチサラダ (クリーミーフレンチドレッシング)	ピースープ	メープルジャム	
18	水	地粉うどん	みそポテト	もやしのおひたし	肉汁うどん		
19	木	ごはん	ハンバーグ おろしソースがけ	さつま揚げの炒め物	かみなり汁		
20	金	ごはん	海鮮チヂミ	寒天の中華和え	マーボーなす		
23	月	ごはん	あじごま風味 フライ	マーミナチャンプルー	もずくスープ	シークワーサー ゼリー	
24	火	乳不使用 コッペ	ホキの トマトソース焼き	ポテトの洋風煮	アルファベット スープ		0
25	水	中華めん	豆腐しゅうまい	春雨サラダ (中華ドレッシング)	とんこつラーメン		
26	木	ごはん	わらじカツ	キャベツの和え物 (具だくさん玉ねぎドレッシング)	つみっこ		
27	金	ごはん	たこナゲット	野菜の酢じょうゆ和え	乳不使用 チキンカレー		0
30	月	ごはん	チキンの トマトソースがけ	ピラフの具	コンソメスープ	中>パインゼリー	

※原因食物に乳が含まれない場合は、牛乳を提供します。 ※「中>〇〇」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				
6月3日(火)	じゃがいもの クリームスープ	じゃがいもの 豆乳スープ				
6月10日 (火)	ヨーグルト	はちみつレモンゼリー				
6月13日(金)	えびボール入り 八宝菜	八宝菜				
6月17日(火)	バターコッペ	乳不使用コッペ				

提供日	通常給食	食物アレルギー対応食	
6 8 24 9 (14)	バタ―コッペ	乳不使用コッペ	
6月24日(火)	ホキのピザ焼き	ホキのトマトソース焼き	
6月27日(金)	チキンカレー	乳不使用チキンカレー	