

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
1	月	ソフトめん	青のリフライドポテト	キャベツのサラダ (イタリアンドレッシング)	ポロネーゼ		
2	火	ごはん	プルコギ	バンサンスー風サラダ	白菜の中華スープ		
3	水	ごはん	さわらの南蛮漬け	小松菜のおひたし	すきやき風煮		
4	木	こどもパン	ハンバーグ デミグラスソースがけ	野菜と大豆のトマト煮	ジュリエンヌスープ	ラ・フランス ゼリー	
5	金	ごはん	ぶりの照り焼き	生揚げのみそ炒め	わかめのお吸い物		
8	月	地粉うどん	きなこ揚げパン	かぶとちくわの和え物	田舎うどん		
9	火	ごはん	ユーリンチー	キャベツの オイスターソース炒め	春雨スープ		
10	水	ごはん	いかナゲット	白菜と昆布の和え物	乳不使用チキンカレー		○
11	木	はちみつパン	フランクフルト	ブロッコリーのサラダ (具だくさん玉ねぎドレッシング)	フェイジョアード		
12	金	ごはん	ぶたのから揚げ ねぎ塩だれ	ほうれん草の炒め物	具だくさんみそ汁		
15	月	地粉うどん	ししゃもフライ (ソース)	れんこんととり肉の甘辛炒め	冬野菜たっぷりうどん		
16	火	麦ごはん	さばの和風あんかけ	久喜市産野菜の トマトみそ煮	切干大根のぼかぼか汁		
17	水	ごはん	揚げしゅうまい	ぶたキムチ炒め	クッパ		
18	木	ツイストパン	ローストチキン	クリスマスサラダ (サウザンアイランドドレッシング)	米粉の豆乳シチュー	クリスマス ケーキ	○
19	金	ごはん	とり肉とかぼちゃの 香味和え	寒天サラダ (塩中華ドレッシング)	れんこんのすまし汁		
22	月	中華めん	にらまんじゅう	切干大根のソース炒め	みそラーメン	はちみつ レモンゼリー	○
23	火	ごはん	いわしの生姜煮	野菜のごま和え	里芋とかぶのみそ汁	のり ふりかけ	
24	水	ごはん	ポークチャップ	かぼちゃサラダ	ガーリックスープ		

※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】

B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
12月10日（水）	チキンカレー	乳不使用チキンカレー	12月22日（月）	みそバターコーンラーメン	みそラーメン
12月18日（木）	米粉のクリームシチュー	米粉の豆乳シチュー			