

6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
2	月	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		
3	火	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	
4	水	ごはん	いわしのおかか煮	ひじきの煮物	呉汁		
5	木	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	
6	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		○
9	月	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		
10	火	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		○
11	水	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		
12	木	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	
13	金	ごはん	海鮮チヂミ	寒天の中華和え	マーボーなす		
16	月	地粉うどん	みそポテト	もやしのおひたし	肉汁うどん		
17	火	ごはん	わらじカツ	キャベツの和え物 (具たくさん玉ねぎドレッシング)	つみっこ		
18	水	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	シークワサー ゼリー	
19	木	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		○
20	金	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		
23	月	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		
24	火	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		
25	水	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		
26	木	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		○
27	金	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	
30	月	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		

※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
6月5日（木）	ヨーグルト	はちみつレモンゼリー
6月6日（金）	えびボール入り 八宝菜	八宝菜
6月10日（火）	チキンカレー	乳不使用チキンカレー
6月12日（木）	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月19日（木）	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26日（木）	バターコッペ	乳不使用コッペ
	ホキのピザ焼き	ホキのトマトソース焼き