

# 11月分 食物アレルギー対応食予定献立表（Cコース）

日	曜	主食	食缶のおかず			デザート等	個別容器
4	火	ごはん	かれのいの 黒酢あんかけ	小松菜の おかか和え	呉汁		
5	水	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		
6	木	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	
7	金	わかめごはん	ししゃもの 竜田揚げ	れんこんの きんぴら	すいとん汁		
10	月	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		
11	火	ごはん	甘辛ねぎ ぶた井	もやしの 和え物	わかめの みそ汁		
12	水	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	<b>野菜スープ</b>	<b>中&gt;小魚</b>	○
13	木	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		
17	月	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		
18	火	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	<b>ぶどうゼリー</b>	
19	水	ツイストパン	さわらの もみじ焼き	フルーツポンチ	<b>秋の豆乳シチュー</b>		○
20	木	中華めん	たらのから揚げ	もやし炒め	豆腐ラーメン		
21	金	麦ごはん	ミートボール	花野菜サラダ	<b>乳不使用カレー</b>		○
25	火	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)	煮ほうとう		
26	水	こどもパン	<b>手作り春巻き</b>	野菜のソテー	カレースープ		○
27	木	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		
28	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		

※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】

### C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12日（水）	あさりと卵の スープ	野菜スープ	11月19日（水）	秋の クリームシチュー	秋の豆乳シチュー
	中> スライスチーズ	中>小魚	11月21日（金）	カレー	乳不使用カレー
11月18日（火）	りんごヨーグルト	ぶどうゼリー	11月26日（水）	チーズ入り 手作り春巻き	手作り春巻き