

7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
1	火	ごはん	とり肉のレモン和え	佐渡の煮しめ	とびうおのつみれ汁	のりのつくだ煮	
2	水	こどもパン	フィッシュファイル (ソース)	マッシュポテト	ミネストローネ		
3	木	中華めん	ポークしょうまい	変わり和え	みそラーメン		○
4	金	ごはん	かれのいの 甘酢あんかけ	ぶたキムチ炒め	とうがんの中華スープ	はちみつ レモンゼリー	
7	月	麦ごはん	ハンバーグ	星空のフルーツポンチ	乳不使用 夏野菜カレー		○
8	火	ごはん	ぶた肉の ねぎ塩だれかけ	もやしのカレー炒め	白玉団子のすまし汁		
9	水	コッペパン	フランクフルト バーベキューソースかけ	マカロニサラダ (イタリアンドレッシング)	具だくさんスープ		
10	木	ソフトめん	たこ焼き (ソース)	親豆子豆サラダ (サウザンアイランドレッシング)	ミートソース		
11	金	ごはん	ポテトコロッケ (ソース)	ゴーヤイリチー	大根と油揚げの みそ汁	こんぶふりかけ	
14	月	ごはん	中華パオズ	きゅうりのナムル (ナムルドレッシング)	マーボー豆腐		
15	火	ごはん	卵不使用とり天	チンゲン菜のおひたし	豆腐とわかめのみそ汁		○
16	水	はちみつパン	とり肉の リオネーズソースかけ	ラタトゥイユ	ポトフ	もものタルト	
17	木	地粉うどん	あじフリッター	小松菜のごま和え	五目うどん		
18	金	ごはん	つくねの照り焼き	ぶた肉と ズッキーニの炒め物	キムチのピリ辛みそ汁		

※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】

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
7月3日（木）	えびしょうまい	ポークしょうまい	7月7日（月）	夏野菜カレー	乳不使用夏野菜カレー
7月4日（金）	ヨーグルト	はちみつレモンゼリー	7月15日（火）	とり天（卵含む）	卵不使用とり天