

3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	赤飯 (ごま塩)	ぶた肉の香り揚げ	筑前煮	紅白すまし汁	春のムース	
3	火	パーカーサンド	クリスピーチキン	キャベツときゅうりのサラダ (サウザンアイランドドレッシング)	米粉の豆乳シチュー	マスカットゼリー	○
4	水	中華めん	米粉ぎょうざ	いか入り中華炒め	とんこつラーメン		
5	木	ごはん	赤魚の白みそだれ	三色ごま酢和え	お祝いすまし汁	桜もち	
6	金	ごはん	ねぎぶた丼	たくあんのごま和え	ごろっと野菜のみそ汁		
9	月	ごはん	たこナゲット	フルーツポンチ	なかよしカレー (8大アレルギー不使用)		
10	火	乳不使用 コッペ	フランクフルト バーベキューソースがけ	ミックスソテー	菜の花の 豆乳チャウダー	ミルメーク (ココア)	
11	水	地粉うどん	卵不使用 ささかまぼこの天ぷら	小松菜ともやしのおひたし	きのこうどん		○
12	木	ごはん	さわらの香味だれがけ	変わり和え	すいとん汁	わかめ ふりかけ	
13	金	ごはん	レバーの 甘辛ごまがらめ	寒天サラダ (和風ドレッシング)	とり団子汁		
16	月	ドライカレー	白身魚の南蛮漬け	チンジャオロース	わかめスープ		
17	火	乳不使用 丸型コッペ	ハンバーグ トマトソースがけ	野菜のピクルス	チキンヌードルスープ		
18	水	中華めん	春巻き	もやし中華サラダ (塩中華ドレッシング)	マーボーラーメン		
19	木	わかめごはん	ヒレかつ (ソース)	切干大根の煮物	桜の沢煮椀		
23	月	ごはん	豆腐ハンバーグ 照り焼きソースがけ	とり五目ごはんの具	ピリ辛とん汁	すだちゼリー	○
24	火	ごはん	とり肉の しょうゆマヨ焼き	じゃがいものそぼろ煮	小松菜のみそ汁		

※原因食物に乳が含まれない場合は、牛乳及び飲むヨーグルトを提供します。

※「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】

A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
3月3日 (火)	米粉のクリームシチュー	米粉の豆乳シチュー	3月11日 (水)	ささかまぼこの天ぷら (卵含む)	卵不使用 ささかまぼこの天ぷら
	カップdeヤクルト	マスカットゼリー	3月17日 (火)	丸型バターコッペ	乳不使用丸型コッペ
3月10日 (火)	バターコッペ	乳不使用コッペ	3月23日 (月)	はぴるん卵焼き	豆腐ハンバーグ 照り焼きソースがけ