

2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	中華めん	にらまんじゅう	厚揚げのみそ炒め	広東めん		
3	火	ごはん	ポテトコロッケ 甘辛ソースかけ	もやしのおかか和え	野菜たっぷり すきやき風煮		
4	水	ごはん	いわしの竜田揚げ しょゆだれがけ	五目豆	けんちん汁		
5	木	メロンパン	野菜のグラタン	ブロッcoliーのサラダ	米粉の豆乳チャウダー	みかんゼリー	○
6	金	ごはん	さわらの カレーマヨ焼き	そぼろごはんの具	具だくさんみそ汁		
9	月	ソフトめん	大学芋	ツナサラダ (和風ドレッシング)	ボロネーゼ		○
10	火	ごはん	さばの塩焼き	ほうれん草のごま和え	かつおとこんぶが香る ほこほこにゅうめん	のりふりかけ	
12	木	こどもパン	ぶりタツタ	ブロッcoliーの ガーリックソテー	かぼちゃの 豆乳シチュー		
13	金	ごはん	ハンバーグ 照り焼きソースかけ	ひじきの五色炒め	つみれのみそ汁	黒糖ビーンズ	
16	月	中華めん	肉まん	大根の和え物	ごまみそラーメン	小魚	
17	火	麦ごはん	白ごまつくね	こんにゃくサラダ (具だくさん玉ねぎドレッシング)	乳不使用ポークカレー		○
18	水	ごはん	海鮮お好みフライ (ソース)	切干大根のソース炒め	根菜のみそ汁		
19	木	はちみつパン	米粉のチキンカツ (ソース)	キャベツのサラダ (イタリアンドレッシング)	ウインナー入り トマトスープ	いよかん	
20	金	ごはん	プルコギ	キャベツの和え物 (ナムルドレッシング)	ごまみそ汁	梨ランスゼリー	
24	火	地粉うどん	わかさぎフリッター	小松菜とチキンの和え物 (ごまだれッシング)	肉うどん	メープル マフィン	○
25	水	ごはん	ポークしゅうまい	華風和え	マーボー豆腐		
26	木	乳不使用 コッペ	フランクフルト ケチャップソースかけ	ジャーマンポテト	ミネストローネ	りんごゼリー	
27	金	ごはん	とり肉のから揚げ	れんこんのきんぴら	キムチ鍋		

※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
2月5日（木）	米粉のクラムチャウダー	米粉の豆乳チャウダー	2月24日（火）	かきたまうどん	肉うどん
2月9日（月）	キャラメルポテト	大学芋	2月26日（木）	バターコッペ	乳不使用コッペ
2月17日（火）	ポークカレー	乳不使用ポークカレー		りんごヨーグルト	りんごゼリー