

1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
8	木	ごはん	さわらの みそマヨ焼き	キムタク炒め	つくね汁	ぶどう ゼリー	
9	金	ごはん	とり肉の照り焼きソース がけ	ポテトサラダ (ノンエッグマヨネーズ)	完熟トマトの ハヤシライス		○
13	火	ごはん	赤魚のから揚げ	炒めなます	七草風白玉雑煮		
14	水	バーカーサンド	チキンケバブ	チョパンサラダス (クリーミーフレンチ ドレッシング)	レンズ豆のスープ	はちみつ レモンゼリー	
15	木	中華めん	もうかさめの スティック揚げ	もやしの和え物(めんのだし)	ジャージャーめん		
16	金	麦ごはん	さけの塩焼き	大根の和え物	白菜のみそ汁	ぽんかん	
19	月	ごはん	ぶた肉の ねぎみそだれ和え	手作り トマトドレッシングのサラダ	小松菜と豆腐の すまし汁		
20	火	ごはん	かれのいの ピリ辛ソースがけ	切干大根の 炒め物	トックスープ		
21	水	ライスボール パン	とり肉の パン粉焼き	カラフル こんにやくサラダ (イタリアンドレッシング)	さつまいもの 豆乳シチュー		○
22	木	中華めん	ちくわの カレー竜田	厚揚げの 中華炒め	しょうゆラーメン		
23	金	ごはん	ぎょうざ	杏仁フルーツ	チゲ豆腐	やさい ふりかけ	
26	月	ごはん	レバーとポテトの オーロラソース和え	冬野菜の和え物	久喜市自慢の みそ汁	久喜市産 いちごのゼリー	
27	火	ごはん	ハンバーグ おろしソース	こまつなサラダ (和風ドレッシング)	みそちゃんこ	いもけんぴ 小魚	
28	水	乳不使用 コッペ	焼きスパ	豆腐ナゲット	中華コーンスープ		○
29	木	地粉うどん	大学芋もち	おほか炒め	カレーうどん		
30	金	ごはん	さばの ごまソースがけ	五色ごはんの具	栄養みそ汁		

※原因食物に乳が含まれない場合は、牛乳及びコーヒー牛乳を提供します。
※「中>〇〇」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
1月9日(金)	オムレツ	とり肉の照り焼きソース がけ	1月28日(水)	バターコッペ	乳不使用コッペ
1月14日(水)	ヨーグルト	はちみつレモンゼリー		卵の中華コーンスープ	中華コーンスープ
1月21日(水)	さつまいもの米粉シチュー	さつまいもの豆乳シチュー			