

## 2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
2	月	ごはん	ポテトコロッケ 甘辛ソースがけ	もやしのおかか和え	野菜たっぷり すきやき風煮		
3	火	ごはん	いわしの竜田揚げ しょうゆだれがけ	五目豆	けんちん汁		
4	水	メロンパン	野菜のグラタン	ブロッコリーのサラダ	<b>米粉の豆乳チャウダー</b>	みかんゼリー	○
5	木	中華めん	肉まん	大根の和え物	ごまみそラーメン	小魚	
6	金	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)	<b>乳不使用ポークカレー</b>		○
9	月	こどもパン	ぶりタツタ	ブロッコリーの ガーリックソテー	かぼちゃの 豆乳シチュー		
10	火	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		
12	木	中華めん	にらまんじゅう	厚揚げのみそ炒め	広東めん		
13	金	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		
16	月	ごはん	ブルコギ	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	
17	火	ごはん	ハンバーグ 照り焼きソースがけ	ひじきの五色炒め	つみれのみそ汁	黒糖ビーンズ	
18	水	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)	ウィンナー入り トマトスープ	いよかん	
19	木	ソフトめん	<b>大学芋</b>	ツナサラダ (和風ドレッシング)	ポロネーゼ		○
20	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		
24	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	
25	水	<b>乳不使用 コッペ</b>	フランクフルト ケチャップソースがけ	ジャーマンポテト	ミネストローネ	<b>りんごゼリー</b>	
26	木	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 (ごまドレッシング)	<b>肉うどん</b>	メープル マフィン	○
27	金	ごはん	ポークしゅうまい	華風和え	マーボー豆腐		

※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
2月4日(水)	米粉のクラムチャウダー	米粉の豆乳チャウダー	2月25日(水)	バターコッペ	乳不使用コッペ
2月6日(金)	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
2月19日(木)	キャラメルポテト	大学芋	2月26日(木)	かきたまうどん	肉うどん