

## 3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	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	
3	火	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	
4	水	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)	<b>米粉の豆乳シチュー</b>	<b>マスカットゼリー</b>	○
5	木	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		
6	金	ごはん	<b>豆腐ハンバーグ 照り焼きソースがけ</b>	とり五目ごはんの具	ピリ辛とん汁	すだちゼリー	○
9	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	
10	火	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)		
11	水	<b>乳不使用 丸型コッペ</b>	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		
12	木	地粉うどん	<b>卵不使用 ささかまぼこの天ぷら</b>	小松菜ともやしのおひたし	きのこうどん		○
13	金	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		
16	月	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		
17	火	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		
18	水	<b>乳不使用 コッペ</b>	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	ミルク (ココア)	
19	木	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		
23	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		
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
3月4日(水)	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)	丸型バターコッペ	乳不使用丸型コッペ
	カップdeヤクルト	マスカットゼリー	3月12日(木)	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
3月6日(金)	はびるん卵焼き	豆腐ハンバーグ 照り焼きソースがけ	3月18日(水)	バターコッペ	乳不使用コッペ