

4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	食卓のおかず			デザート等	個別容器
12	水	乳不使用 こどもパン	ハンバーグ スパイシーソースがけ	コールスローサラダ (コールスロードレッシング)	アルファベットスープ		
13	木	わかめごはん	鶏肉のから揚げ	春野菜の和え物	すまし汁	お祝いいちごゼリー	
14	金	ごはん	さわらの みそだれがけ	しらたきと白菜の甘辛炒め	鶏つくね汁	豆乳プリンタルト	
17	月	ごはん	ビビンバ	ほうれん草ともやしのナムル (ナムルドレッシング)	トックスープ		
18	火	ごはん	いわしのおかか煮	ひじきの五色炒め	具だくさん豚汁		
19	水	乳不使用 コッペパン	フランクフルト	チリコンカン	春雨スープ		
20	木	地粉うどん	大豆とじゃこの甘辛和え	青菜のおひたし	けんちんうどん		
21	金	ごはん	白身魚の 甘酢あんかけ	野菜炒め	ワンタンスープ	マスカットゼリー	
24	月	ごはん	豆腐ナゲット	イタリアンサラダ (イタリアンドレッシング)	乳不使用 ポークカレー		○
25	火	ごはん	ポークコロツケ (ソース)	切干大根の煮物	豆腐とわかめの みそ汁		
26	水	乳不使用 黒パン	鶏肉の コーンフレーク焼き	ブロッコリーのサラダ (サウザンアイランドドレッシング)	ミネストローネ		
27	木	中華めん	春巻き	中華きんぴら	ごまみそラーメン		
28	金	ごはん	卵不使用 鶏天	かぼす和え	団子汁		○

※原因食物が卵のみの場合は、牛乳を提供します。

【食物アレルギー対応食の詳細】

通常給食	食物アレルギー対応食	Cコース	通常給食	食物アレルギー対応食	Cコース
		日にち			日にち
こどもパン	乳不使用こどもパン	4月12日(水)	ポークカレー	乳不使用ポークカレー	4月24日(月)
コッペパン	乳不使用コッペパン	4月19日(水)	黒パン	乳不使用黒パン	4月26日(水)
ヨーグルト	マスカットゼリー	4月21日(金)	鶏天(卵含む)	卵不使用鶏天	4月28日(金)