

3月分 食物アレルギー対応食予定献立表 (Aコース)



| 日 | 曜 | 主食 | 食缶のおかず | | | デザート等 | 個別容器 |
|----|---|--------------------------------|------------------------|------------------------------|---------------------------|---------|------|
| 1 | 金 | ごはん | さわらの西京みそ焼き | ちらしずしの具 | 沢煮椀 | 桜もち | |
| 4 | 月 | 赤飯 (ごま塩) | 鶏肉のから揚げ | 青菜のごま和え | お祝いすまし汁 | お祝いゼリー | |
| 5 | 火 | 乳不使用 コッペパン | 豆腐ナゲット | コーンサラダ (イタリアンドレッシング) | あさりの豆乳シチュー | | ○ |
| 6 | 水 | 中華めん | 揚げぎょうざ | キャベツと厚揚げの中華炒め | とんこつラーメン | | |
| 7 | 木 | ごはん | 白身魚の南蛮漬け | 八宝菜 | にんじんともやしの中華スープ | | |
| 8 | 金 | ごはん | ねぎ塩まんじゅう | フルーツポンチ | 乳不使用 ミートボールカレー | | ○ |
| 11 | 月 | ごはん | つくねの照り焼き | 肉じゃが | 白菜のみそ汁 | | |
| 12 | 火 | 乳不使用 食パン (コッペ型) | 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 | マカロニスープ | りんごジャム | |
| 13 | 水 | 地粉うどん | ししゃもの磯辺フライ (ソース) | 小松菜のおひたし | 鶏塩うどん | | |
| 14 | 木 | ごはん | ハンバーグ おろしソースがけ | ツナサラダ (和風ドレッシング) | だご汁 | こんぶふりかけ | |
| 15 | 金 | ごはん | ブルコギ | ほうれん草ともやしのナムル (ナムルドレッシング) | トック入り中華スープ | | |
| 18 | 月 | ごはん | 卵不使用 鶏天 | しらたきとたけのこの 甘辛炒め | 大根と油揚げのみそ汁 | | ○ |
| 19 | 火 | ソフトめん | たこ焼き | キャベツのサラダ (香味塩ドレッシング) | 肉みそソース | | |
| 21 | 木 | ごはん | かつおの塩竜田 かんぎつソースがけ | 豚肉入り野菜のソテー | 豆腐のスープ | | |
| 22 | 金 | ごはん | 豚肉のみそだれがけ | ほうれん草のおかか和え | 根菜のすまし汁 | | |

※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 | Aコース |
|-----------|-------------------|------|
| | | 日にち |
| コッペパン | 乳不使用 コッペパン | 3月5日 |
| クラムチャウダー | あさりの豆乳シチュー | |
| ミートボールカレー | 乳不使用 ミートボールカレー | 3月8日 |

| 通常給食 | 食物アレルギー対応食 | Aコース |
|-------------|-------------------|-------|
| | | 日にち |
| 食パン | 乳不使用食パン (コッペ型) | 3月12日 |
| 鶏天 (卵含む) | 卵不使用 鶏天 | 3月18日 |