

3月分 食物アレルギー対応食予定献立表 (B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	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		
4	月	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		
5	火	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	
6	水	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	
7	木	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		○
8	金	ごはん	つくねの照り焼き	肉じゃが	白菜のみそ汁		
11	月	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		
12	火	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		
13	水	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		○
14	木	乳不使用 食パン (コッペ型)	フランクフルト パ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	
15	金	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		○
18	月	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		
19	火	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		
21	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	
22	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		

※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	Bコース
		日にち
コッペパン	乳不使用 コッペパン	3月7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13日

通常給食	食物アレルギー対応食	Bコース
		日にち
食パン	乳不使用食パン (コッペ型)	3月14日
鶏天 (卵含む)	卵不使用 鶏天	3月15日