

11月 食物アレルギー対応献立表

栄養士	保護者

<アレルギー食品>〇〇類ではなく、食品名を全て記入

南部中 年 組 ()

日にち	牛乳	こんだてめい		料理名	卵除食食	一部料理を食べられない		*全卵(1日分) 非該当	備考欄	クラス用 確認欄
		ごはん パン めん	おかず デザート			代替食持参	食べない			
						対応欄に〇をしてください				
4 火		ガーリック トースト	さつまいもとしめじのシチュー ツナと小松菜のサラダ							
5 水		ブルコギ丼	わかさぎフリッター 春雨スープ							
6 木		鶏ごぼう ごはん	竹輪のカレー揚げ むらくも汁							
7 金		ガバオライス	鶏肉のマーマレード焼き 豆腐とキャベツの アジアンスープ							
10 月		菊花ごはん	厚揚げと大根のそぼろ煮 京風団子汁							
11 火		白飯	ししゃものもみじ揚げ 豚肉とごぼうの甘辛煮 かぶと油揚げの味噌汁							
12 水		豆腐と野菜の あんかけ丼	鶏団子の中華風スープ ルーツのゼリー和え	フ						
13 木		白飯	さばのごま味噌だれ おかつ和え けんちん汁							
14 金		ソース焼きそば	水餃子 あべかわいも							
17 月		チキンライス	コロッケ クラムチャウダー							
18 火		白飯	鮭の味噌マヨネーズ焼き 五目豆 いものこ汁							
19 水		コッペパン ブルーベリージャム	デミグラスハンバーグ スパゲティのソーテー カレースープ							
20 木		切干大根の ヒシンバ	味噌ワタンスープ マスカットゼリー							
21 金		ポークカレー ライス	白玉フルーツポンチ							
25 火		マーボー 厚揚げ丼	トックスープ							
26 水		いわしの かば焼き丼	磯香和え ごま仕立ての味噌汁							
27 木		ちりめん高菜 炒飯	揚げ餃子 スープフォー ヨーグルト							
28 金		スパゲティ ポロネーゼ	ポトフ みかん							



※「飲用牛乳は飲まない場合は
横の欄にチェック☑をお願いします



※1日分非該当の回数を
記入してください

☐
☐

回

<学校より>

10月 28日(火) までにご返却ください。