

平成24年3月 個別対応食指示書

(様式8-2)

〇〇中学校 〇-〇 〇〇〇〇

月	日	曜日	料理名	対応
3	1	木	コッペパン 鮭のマスタード焼き 粉ふきいも かぶとしめじのスープ いちごジャム	パン・ジャム以外キザミ(米粒くらいの大きさ) ★パンはちぎって牛乳にひたす
	2	金	ちらしずし 菜花汁 ピーチゼリー	ちらしごはん・ゼリー以外キザミ(米粒くらいの大きさ) ★ちらしごはんの具が大きい場合は除去する
	5	月	鶏肉のレモン揚げ 蒸しキャベツ きんぴらごぼう	すべてキザミ(米粒くらいの大きさ)
	6	火	手作りカレー フルーツのいちごヨーグルト和え 福神漬	すべてキザミ(米粒くらいの大きさ)
	7	水	わかめごはん 鱈のしょうが焼き 大豆ともやしのおかか和え かきたま汁	わかめごはん以外キザミ(米粒くらいの大きさ) ★わかめごはんの具が大きい場合は除去する
	8	木	セルフサンド (食パン・ツナサラダ・スライスチーズ) ポトフ いよかん	パン・チーズ以外はキザミ(米粒くらいの大きさ) ★パンはちぎって牛乳に浸す ★チーズは小さくちぎる
	9	金	卒業式	
	12	月	竹輪のマヨネーズ焼き 蒸しキャベツ みそにこみ	すべてキザミ(米粒くらいの大きさ)
	13	火	中華飯 パンサンスー	すべてキザミ(米粒くらいの大きさ)
	14	水	鰹のピリカラ和え ごま和え すまし汁 てづくり佃煮	すべてキザミ(米粒くらいの大きさ)
	15	木	ミルクパン ポークシチュー ごまドレッシング ミニトマト	パン以外キザミ(米粒くらいの大きさ) ★パンはちぎって牛乳にひたす。
	16	金	ひじきそぼろごはん みそけんちん 清見オレンジ	すべてキザミ(米粒くらいの大きさ)
	19	月	いかの揚げ煮 蒸しキャベツ 切干大根の煮物	すべてキザミ(米粒くらいの大きさ)
	21	水	マーボー豆腐 ビーフのごまソースサラダ	すべてキザミ(米粒くらいの大きさ)
	22	木	コッペパン ポークステーキ 野菜のソテー キャベツスープ ブルーベリージャム	パン以外キザミ(米粒くらいの大きさ) ★パンはちぎって牛乳にひたす。

★については学校(食事補助の先生)で対応をお願いします。