

## 令和7年度1月分アレルギー献立表

調理場名：南野調理所  
コース名：Aコース  
学齢区分：小学校高学年

学校 年 組 氏名

1/9 (金)			1/13 (火)			1/14 (水)		
チェック	番号	料理名	チェック	番号	料理名	チェック	番号	料理名
	1	麦ご飯		1	ご飯		1	ご飯
	2	牛乳		2	牛乳		2	牛乳
	3	カレー麻婆豆腐丼		3	キムチスープ		3	具雑煮
	4	中華サラダ		4	コチュマヨチキン		4	さばの味噌だれ
	5	りんご		5	チャプチエ		5	金平ごぼう
番号	食品名	アレルギー原因食物	番号	食品名	アレルギー原因食物	番号	食品名	アレルギー原因食物
1	麦ご飯		1	白飯		1	白飯	
2	飲用牛乳	乳	2	飲用牛乳	乳	2	飲用牛乳	乳
3	ごま油			水			水	
	にんにく			ポークスープ	豚		だし用椎茸	
	生姜			人参			だし昆布	
	豚ひき肉	豚		木綿豆腐	大豆		かつお厚削り	
	清酒			白菜			鶏むね	
	玉ねぎ	玉ねぎ		キムチ			清酒	
	干椎茸			3	緑豆もやし	緑豆		干椎茸
	人参			赤味噌			刻み昆布	
	水			食塩			人参	
	ポークスープ	豚		こしょう			大根	
	三温糖			醤油			冷)里芋	里芋
	カレー粉			長ねぎ			白菜	
	醤油						食塩	
	赤味噌						醤油	
	オイスターソース						冷)もち	
	ウスターソース	トマト・玉ねぎ						
4	木綿豆腐	大豆						
	冷)豆腐	大豆						
	にら							
	長ねぎ							
	澱粉							
	緑豆もやし	緑豆						
	しらたき							
	人参							
	切干大根							
	きゅうり							
	ごま油							
	生姜							
	三温糖							
	醤油							
	穀物酢							
	白炒りごま	ごま						
	一味唐辛子							
5	りんご	りんご						

※全てのページに名前を書いて、チェック欄に食べられるものには○、食べられないものには×を記入しご確認ください。  
1部コピーを取り、ホッチキス留めをして、この月の給食が始まる前までに学校に提出してください。

## 令和7年度1月分アレルギー献立表

調理場名 : 南野調理所  
コース名 : Aコース  
学齢区分 : 小学校高学年

学校 年 組 氏名

1/15 (木)			1/16 (金)			1/19 (月)		
チェック	番号	料理名	チェック	番号	料理名	チェック	番号	料理名
	1	ご飯		1	ご飯		1	麦ご飯
	2	牛乳		2	牛乳		2	ジョア
	3	春雨スープ		3	かきたま汁		3	米粉のカレーライス
	4	酢豚		4	大豆とじやこの唐揚げ		4	ひじきのサラダ
	5	いよかん		5	千切り野菜の炒め物			
番号	食品名	アレルギー原因食物	番号	食品名	アレルギー原因食物	番号	食品名	アレルギー原因食物
1	白飯		1	白飯		1	麦ご飯	
2	飲用牛乳	乳	2	飲用牛乳	乳	2	ジョア	乳・ (牛乳停止の方は飲めません)
3	水		3	水		3	サラダ油	
	チキンスープ			だし用椎茸			にんにく	
	鶏むね			だし昆布			生姜	
	人参			かつお厚削り			セロリー	
	白菜			鶏むね			鶏むね	
	緑豆もやし	緑豆		清酒			鶏もも	
	食塩			玉ねぎ	玉ねぎ		カレー粉	
	醤油			食塩			玉ねぎ	玉ねぎ
	春雨(緑豆)			薄口醤油			人参	
	長ねぎ			澱粉			水	
4	にら			卵	卵	4	粉末昆布	
	豚もも	豚		小松菜			チキンスープ	
	醤油			長ねぎ			じゃが芋	
	清酒			大豆水煮	大豆		トンカツソース	トマト・玉ねぎ・プルーン
	生姜			澱粉			ケチャップ	トマト・玉ねぎ
	澱粉			揚げ油			アップルソース	りんご
	揚げ油			ちりめんじやこ	いわし・魚卵		黄桃缶	もも
	サラダ油			白炒りごま	ごま		醤油	
	人参			水			カレー粉	
	玉ねぎ	玉ねぎ		醤油			ターメリック	
5	筍水煮	筍		三温糖			コリアンダー	
	ピーマン			みりん			ガラムマサラ	
	干椎茸			サラダ油			白いんげん豆ペー	白いんげん豆
	三温糖			豚肩	豚		スト	
	醤油			キャベツ			食塩	
	ケチャップ	トマト・玉ねぎ		じゃが芋			米粉	
	穀物酢			人参			トマトピューレ	トマト
	澱粉			ピーマン		4	ひじき	
	いよかん	いよかん(柑橘)		醤油			ホールコーン	
				こしょう			人参	
				食塩			キャベツ	
				粉かつお	かつお		冷)いんげん	
							穀物酢	
							三温糖	
							醤油	
							サラダ油	
							白すりごま	ごま

※全てのページに名前を書いて、チェック欄に食べられるものには○、食べられないものには×を記入しご確認ください。

1部コピーを取り、ホッチキス留めをして、この月の給食が始まる前までに学校に提出してください。

# 令和7年度1月分アレルギー献立表

調理場名：南野調理所  
コース名：Aコース  
学年区分：小学校高学年

学校 年 組 氏名

1/20 (火)			1/21 (水)			1/22 (木)		
チェック	番号	料理名	チェック	番号	料理名	チェック	番号	料理名
	1	麦ご飯		1	イギリスパン		1	ご飯
	2	牛乳		2	牛乳		2	牛乳
	3	野菜スープ		3	かぼちゃのポタージュ		3	たぬき汁
	4	タコライス		4	鶏肉のガーリック焼き		4	さわらの竜田揚げ
	5	青のりポテト		5	シャキシャキサラダ		5	肉じゃが
番号 食品名 アレルギー原因食物			番号 食品名 アレルギー原因食物			番号 食品名 アレルギー原因食物		
1	麦ご飯		1	イギリスパン	小麦・乳	1	白飯	
2	飲用牛乳	乳	2	飲用牛乳	乳	2	飲用牛乳	乳
3	水		3	サラダ油		3	水	
	チキンスープ			玉ねぎ	玉ねぎ		かつお厚削り	
	鶏もも			水			だし昆布	
	サラダ油			チキンスープ			干椎茸	
	玉ねぎ	玉ねぎ		かぼちゃペースト			さつま揚げ(大型 )	たい・たら・えそ
	人参			調理用牛乳	乳		人参	
	キャベツ			粉チーズ	乳		ごぼう	
	醤油			生クリーム	乳		大根	
	食塩			食塩			薄切こんにゃく	
	こしょう			こしょう			食塩	
4	小松菜			パセリ粉		4	醤油	
	サラダ油			サラダ油			生姜	
	生姜			鶏もも			澱粉	
	にんにく			にんにく			小松菜	
	豚ひき肉	豚		白ワイン	ぶどう		さわら	さわら
	清酒			食塩			生姜	
	こしょう			黒こしょう			醤油	
	玉ねぎ	玉ねぎ		ガーリックパウダ			清酒	
	ひきわり大豆	大豆		一			澱粉	
	トマトピューレ	トマト					揚げ油	
5	ケチャップ	トマト・玉ねぎ	5	ホールコーン		5	サラダ油	
	ウスターソース	トマト・玉ねぎ		青大豆水煮	大豆		豚肩	豚
	醤油			人参			清酒	
	カレー粉			大根			玉ねぎ	玉ねぎ
	チリバウダー			きゅうり			人参	
	三温糖			サラダ油			水	
	食塩			穀物酢			かつお厚削り	
	冷)皮付きポテト			三温糖			じゃが芋	
	揚げ油			食塩			三温糖	
	食塩			こしょう			みりん	
	青のり						醤油	
							冷)むき枝豆	枝豆(大豆)

※全てのページに名前を書いて、チェック欄に食べられるものには○、食べられないものには×を記入しご確認ください。

1部コピーを取り、ホッチキス留めをして、この月の給食が始まる前までに学校に提出してください。

## 令和7年度1月分アレルギー献立表

調理場名 : 南野調理所  
コース名 : Aコース  
学齢区分 : 小学校高学年

学校 年 組 氏名

1/23 (金)			1/26 (月)			1/27 (火)		
チェック	番号	料理名	チェック	番号	料理名	チェック	番号	料理名
	1	ご飯		1	麦ご飯		1	ご飯
	2	牛乳		2	牛乳		2	牛乳
	3	華風コーンスープ		3	栄養味噌汁		3	けんちよう汁
	4	チーズタッカルビ		4	鮭の塩焼き		4	チキンチキンごぼう
				5	キャベツの煮浸し		5	ゆずの香和え
番号	食品名	アレルギー原因食物	番号	食品名	アレルギー原因食物	番号	食品名	アレルギー原因食物
1	白飯		1	麦ご飯		1	白飯	
2	飲用牛乳	乳	2	飲用牛乳	乳	2	飲用牛乳	乳
3	水		3	サラダ油		3	ごま油	
	チキンスープ			豚もも	豚		人参	
	玉ねぎ	玉ねぎ		清酒			大根	
	黒木耳			人参			水	
	ホールコーン			大根			かつお厚削り	
	クリームコーン			じゃが芋			みりん	
	醤油			水			醤油	
	清酒			かつお厚削り			食塩	
	食塩			赤味噌			干椎茸	
	こしょう			白味噌			木綿豆腐	大豆
4	澱粉			長ねぎ			長ねぎ	
	卵	卵		すいとん	小麦	4	鶏もも	
	小松菜			さけ(薄塩)	さけ		醤油	
	サラダ油			キャベツ			清酒	
	鶏もも			人参			澱粉	
	にんにく			ほうれん草			ごぼう	
	生姜			焼き竹輪	たら		揚げ油	
	清酒			みりん			水	
	人参			醤油			清酒	
	玉ねぎ	玉ねぎ		食塩			みりん	
5	キャベツ			粉かつお	かつお		三温糖	
	赤味噌						醤油	
	コチュジャン	そら豆					冷)むき枝豆	枝豆(大豆)
	三温糖					5	白菜	
	醤油						小松菜	
	食塩						醤油	
	プロセスチーズ	乳					みりん	
	澱粉						ゆず果汁	ゆず(柑橘)
	トック							
	にら							

※全てのページに名前を書いて、チェック欄に食べられるものには○、食べられないものには×を記入しご確認ください。  
1部コピーを取り、ホッチキス留めをして、この月の給食が始まる前までに学校に提出してください。

## 令和7年度1月分アレルギー献立表

調理場名：南野調理所  
コース名：Aコース  
学年区分：小学校高学年

学校 年 組 氏名

1/28 (水)			1/29 (木)			1/30 (金)		
チェック	番号	料理名	チェック	番号	料理名	チェック	番号	料理名
	1	抹茶ミルクトースト		1	麦ご飯		1	ご飯
	2	牛乳		2	牛乳		2	牛乳
	3	ポトフ		3	ワンタンスープ		3	多摩市産大根の味噌汁
	4	たらのマリネ		4	ルーロー飯		4	めだいのスタミナだれかけ
				5	みかん		5	糸寒天のごま酢和え
番号 食品名 アレルギー原因食物			番号 食品名 アレルギー原因食物			番号 食品名 アレルギー原因食物		
1	食パン	小麦・乳	1	麦ご飯		1	白飯	
	バター	乳						
	練乳	乳	2	飲用牛乳	乳	2	飲用牛乳	乳
	グラニュー糖			生姜			水	
	抹茶			黒こしょう			かつお厚削り	
2	飲用牛乳	乳		清酒			大根	
	サラダ油			水			冷)里芋	里芋
	玉ねぎ	玉ねぎ		ポークスープ	豚		しめじ	
	人参			干椎茸			大豆水煮	大豆
	水			人参			油揚げ	大豆
3	チキンスープ		3	緑豆もやし	緑豆		白味噌	
	鶏もも			食塩			赤味噌	
	じゃが芋			醤油			小松菜	
	セロリー			ワンタンの皮	小麦		めだい	めだい
	ローレル			白菜			食塩	
4	キャベツ			小松菜			清酒	
	食塩			ごま油			にんにく	
	こしょう			豚肩	豚		薄口醤油	
	白ワイン	ぶどう		にんにく			上白糖	
	冷)いんげん			生姜			一味唐辛子	
5	たら	たら		サラダ油			澱粉	
	澱粉			玉ねぎ	玉ねぎ		水	
	揚げ油			筍水煮(千切)	筍		糸寒天	
	サラダ油			チンゲン菜			人参	
	玉ねぎ	玉ねぎ		オイスターソース			キャベツ	
6	ピーマン			清酒			きゅうり	
	穀物酢			食塩			醤油	
	水			三温糖			穀物酢	
	三温糖			醤油			三温糖	
	醤油			水			食塩	
7	食塩			澱粉			白すりごま	ごま
	こしょう			みかん	みかん(柑橘)			
	レモン果汁	レモン(柑橘)						

※全てのページに名前を書いて、チェック欄に食べられるものには○、食べられないものには×を記入してご確認ください。

1部コピーを取り、ホッチキス留めをして、この月の給食が始まる前までに学校に提出してください。