

# 令和7年度3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

3/2 (月)			3/3 (火)			3/4 (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	麻婆豆腐丼		3	吉野汁		3	豚汁
	4	中華サラダ		4	いわしフライ		4	和風ハンバーグ
	5	清見オレンジ		5	(中濃ソース)		5	ごま和え
				6	炒り豆腐			
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	サラダ油		3	水		3	サラダ油	
	にんにく			だし用椎茸			豚もも	豚
	生姜			だし昆布			清酒	
	トウバンジャン	そら豆		かつお厚削り			人参	
	豚ひき肉	豚		鶏もも			ごぼう	
	こしょう			清酒			大根	
	清酒			人参			薄切こんにゃく	
	玉ねぎ	玉ねぎ		大根			水	
	人参			白菜			かつお厚削り	
	水			みりん			冷)里芋	里芋
	ポークスープ	豚		薄口醤油			赤味噌	
	三温糖			食塩			白味噌	
	醤油			澱粉			長ねぎ	
	赤味噌			長ねぎ				
テンメンジャン								
食塩		4	いわしフライ	小麦・大豆・いわし	4	ハンバーグ	大豆・玉ねぎ・豚	
木綿豆腐	大豆		揚げ油			玉ねぎ	玉ねぎ	
冷)豆腐	大豆	5	卓上中濃ソース	トマト・玉ねぎ・プルーン		サラダ油		
澱粉						みりん		
長ねぎ						三温糖		
ごま油						穀物酢		
4	緑豆もやし	緑豆	6	サラダ油		5	醤油	
	しらたき			玉ねぎ	玉ねぎ		水	
	人参			人参			澱粉	
	荳若布			干椎茸			人参	
	きゅうり			押し豆腐	大豆		キャベツ	
	ごま油			和風だし	かつお		小松菜	
	生姜			三温糖			みりん	
	三温糖			みりん			三温糖	
	醤油			薄口醤油			醤油	
	穀物酢			食塩			白すりごま	ごま
白炒りごま	ごま	冷)むき枝豆	枝豆(大豆)	白練りごま	ごま			
一味唐辛子		ひじき						
5	清見オレンジ	清見オレンジ(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3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

3/5 (木)			3/6 (金)			3/9 (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	ソフトフランスパン		1	ご飯		1	ご飯
	2	牛乳(ミルメーク)		2	牛乳		2	牛乳
	3	ポトフ		3	かきたま汁		3	根菜の味噌汁
	4	鶏肉のマヨソース		4	たらの甘辛揚げ		4	さばの塩焼き
	5	根菜のラタトゥイユ		5	大根と水菜の炊いたん		5	ひじきのそぼろ煮
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	ソフトフランスパン	小麦・乳	1	白飯		1	白飯	
2	飲用牛乳	乳	2	飲用牛乳	乳	2	飲用牛乳	乳
	ココアミルク	大豆・カカオ(ココア)・(牛乳停止の方は飲めません)						
3	サラダ油		3	水		3	水	
	豚肩	豚		だし用椎茸			かつお厚削り	
	白ワイン	ぶどう		だし昆布			れんこん	
	セロリー			かつお厚削り			人参	
	玉ねぎ	玉ねぎ		清酒			大根	
	人参			玉ねぎ	玉ねぎ		白味噌	
	水			筍水煮(千切)	筍		赤味噌	
	ブイヨン	玉ねぎ		食塩			ほうれん草	
	キャベツ			薄口醤油			長ねぎ	
	じゃが芋			澱粉				
4	薄口醤油		4	卵	卵	4	さば(薄塩)	さば
	食塩			小松菜				
	こしょう							
	鶏もも			たら	たら		ごま油	
	こしょう			生姜			鶏むねひき肉	
	食塩			清酒			清酒	
	サラダ油			醤油			ひじき	
	にんにく			澱粉			ごぼう	
	ノンエッグマヨネーズ	大豆		揚げ油			人参	
	水			醤油			だし(鰹)	
5	清酒		5	三温糖		5	三温糖	
	薄口醤油			みりん			みりん	
	バジル粉			食塩			醤油	
	澱粉			薄口醤油			ホールコーン	
	オリーブ油			水菜				
	にんにく							
	ウインナー6mm輪	豚						
	白ワイン	ぶどう						
	玉ねぎ	玉ねぎ						
	人参							
ごぼう								
大根								
チキンスープ								
トマトピューレ	トマト							
三温糖								
食塩								
こしょう								
ピーマン								
澱粉								

※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3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

3/10 (火)			3/11 (水)			3/12 (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	若布ご飯		1	麦ご飯		1	ねじりパン
	2	麦茶		2	牛乳		2	牛乳
	3	ゆばの吸物		3	じゃが芋の味噌汁		3	野菜のスープ煮
	4	鶏肉の唐揚げ		4	親子丼		4	ますのパン粉焼き
	5	たけのこのおおかか炒め		5	煮浸し		5	スイートポテト
	6	いちごのお祝いケーキ						
	6	代替デザート(お米deお祝いケーキ)						
	6	代替デザート(伊予柑ゼリー)						
	6	代替デザート(ベストプリン)						
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	若布ご飯		1	麦ご飯		1	乳抜きねじりパン	小麦
2	麦茶	(牛乳停止の方も飲めます)	2	飲用牛乳	乳	2	飲用牛乳	乳
3	水		3	水		3	ショルダーベーコン	豚
	だし用椎茸			かつお厚削り			こしょう	
	だし昆布			大根			清酒	
	かつお厚削り			じゃが芋			玉ねぎ	玉ねぎ
	大根			白味噌			人参	
	清酒			赤味噌			水	
	薄口醤油			長ねぎ			ブイヨン	玉ねぎ
	食塩			小松菜			しめじ	
	長ねぎ						キャベツ	
	小松菜						かぼちゃ	
冷)湯葉	大豆			ホールコーン				
				食塩				
4	鶏もも		4	サラダ油		4	ます	ます
	にんにく			鶏もも			オリーブ油	
	生姜			鶏むね			ノンエッグマヨネーズ	大豆
	清酒			清酒			ガーリックパウダー	
	醤油			玉ねぎ	玉ねぎ		食塩	
	澱粉			しらたき			こしょう	
	揚げ油			干椎茸			米粉パン粉	
		だし(鰹)		バジル粉				
5	ごま油		5	卵	卵	5	さつま芋	
	筍水煮	筍		冷)グリーンピース	グリーンピース		バター	乳
	人参						調理用牛乳	乳
	さつま揚げ(大型)	たい・たら・えそ					三温糖	
	えのき茸						生クリーム	乳
	三温糖							
	みりん							
	薄口醤油							
	粉かつお	かつお						
	冷)いんげん							
6	いちごのお祝いケーキ	小麦・大豆・いちご・卵・乳						
	<b>※選択したデザートの内容をご確認ください</b>							
6	お米deお祝いケーキ	大豆・いちご						
	<b>※選択したデザートの内容をご確認ください</b>							
6	国産伊予柑ゼリー	いよかん(柑橘)						
	<b>※選択したデザートの内容をご確認ください</b>							
6	ベストプリン							
	<b>※選択したデザートの内容をご確認ください</b>							

※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。



