

令和6年度4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

4/9 (火)			4/10 (水)			4/11 (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	ご飯		1	ご飯		1	ご飯
	2	牛乳		2	牛乳		2	牛乳
	3	呉汁		3	けんちん汁		3	五目汁
	4	さけのフライ		4	鶏肉の西京焼き		4	いわしの蒲焼き
	5	ごぼうのしぐれ煮		5	筍のおかか炒め		5	ひじき入り和え物
	6	卓上ソース						
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	ご飯		1	ご飯		1	ご飯	
2	牛乳	乳	2	牛乳	乳	2	牛乳	乳
3	水 削節 人参 大根 里芋 味噌 味噌 大豆 小松菜	里芋 大豆	3	ごま油 酒 水 削節 昆布 しいたけ ごぼう 人参 大根 里芋 こんにゃく 食塩 醤油 豆腐 長ねぎ	里芋 大豆	3	水 削節 豚肉 ごぼう 油 玉ねぎ 人参 じゃが芋 筍 味噌 味噌 小松菜 一味唐辛子	玉ねぎ じゃが芋 筍
4	さけ 水 小麦粉 パン粉 油	さけ 小麦 小麦	4	鶏肉 味噌		4	いわし 澱粉 油 だし(鰹) 生姜 みりん 砂糖 醤油 ごま 澱粉	いわし ごま
5	油 生姜 豚肉 酒 ごぼう しらたき だし(鰹) えのき茸 さつま揚げ みりん 砂糖 醤油 人参 いんげん	たい・たら・えそ	5	ごま油 筍 さつま揚げ 砂糖 みりん 薄口醤油 削り節 人参 いんげん	筍 たい・たら・えそ	5	ひじき 人参 キャベツ えのき茸 穀物酢 砂糖 食塩 醤油 みりん 油	
6	卓上ソース	ブルーシロ・トマト・玉ねぎ						

※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6年度4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

4/12 (金)			4/15 (月)			4/16 (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	麦ご飯		1	コッペパン		1	ご飯
	2	牛乳		2	牛乳		2	牛乳
	3	野菜の生姜汁		3	ビーンズチャウダー		3	チキンカレーライス
	4	味噌豚丼		4	ロングウィンナーのケチャップソース		4	グリーンサラダ
	5	ピーチゼリー		5	キャベツソテー		5	清見オレンジ
							6	イタリアンドレッシング
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	パン	小麦・乳	1	ご飯	
2	牛乳	乳	2	牛乳	乳	2	牛乳	乳
3	油		3	油		3	油	
	鶏肉			鶏肉			にんにく	にんにく
	酒			酒			生姜	
	ごぼう			玉ねぎ	玉ねぎ		鶏肉	
	人参			人参			酒	
	小松菜			水			こしょう	
	白菜			液体スープチキン			玉ねぎ	玉ねぎ
	里芋	里芋		しめじ			人参	
	水			牛乳	乳		水	
	削節			生クリーム	乳		じゃが芋	じゃが芋
	醤油			油			液体スープチキン	
	食塩			バター	乳		りんご	りんご
	生姜			小麦粉	小麦		中濃ソース	ブルーーン・トマト・玉ねぎ
		チーズ	乳	ケチャップ	トマト・玉ねぎ			
		食塩		醤油				
		こしょう		カレールウ	小麦・玉ねぎ			
		ほうれん草						
		白いんげん豆						
4	油		4	ウィンナー		4	しらたき	
	生姜			ケチャップ	トマト・玉ねぎ		キャベツ	
	にんにく	にんにく		トマト	トマト		小松菜	
	豚肉			中濃ソース	ブルーーン・トマト・玉ねぎ		きゅうり	きゅうり
	豚肉			砂糖			清見オレンジ	清見オレンジ(柑橘)
	酒			水			イタリアンドレッシング	トマト・玉ねぎ
	玉ねぎ	玉ねぎ						
	筍	筍						
	人参							
	しめじ							
しらたき								
味噌								
みりん								
砂糖								
醤油								
水								
澱粉								
5	ピーチゼリー	もも	5	油				
				ハム				
				キャベツ				
				スープストックチキン	玉ねぎ			
				醤油				
				食塩				
			こしょう					
			コーン					
			人参					

※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6年度4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

4/25 (木)			4/26 (金)			4/30 (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	若布ご飯		1	ナン		1	麦ご飯
	2	牛乳		2	牛乳		2	牛乳
	3	春野菜の味噌汁		3	野菜のスープ煮		3	四川豆腐丼
	4	めひかりの唐揚げ		4	キーマカレー		4	中華サラダ
	5	根菜のそぼろ煮		5	河内晩柑		5	メロンゼリー
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	ナン	小麦	1	麦ご飯	
2	牛乳	乳	2	牛乳	乳	2	牛乳	乳
3	水		3	油		3	油	
	削節			玉ねぎ	玉ねぎ		にんにく	にんにく
	玉ねぎ	玉ねぎ		人参			生姜	
	キャベツ			水			トウバンジャン	
	筍	筍		チキンブイヨン	玉ねぎ		豚肉	
	味噌			キャベツ			酒	
	味噌			じゃが芋	じゃが芋		人参	
あさつき		ウィンナー		筍	筍			
生揚げ	大豆	しめじ		水				
4	めひかり	魚卵・めひかり	4	食塩		4	液体スープポーク	
	食塩			こしょう			中華	
	こしょう			いんげん			しいたけ	
	澱粉			油			砂糖	
油		4	にんにく	にんにく	4	醤油		
豚肉			生姜			味噌		
酒			豚肉			味噌		
玉ねぎ	玉ねぎ		玉ねぎ	玉ねぎ		食塩		
人参			人参			長ねぎ		
ごぼう			カレー粉			チンゲン菜		
れんこん			ガラムマサラ	にんにく		一味唐辛子		
水			トマト	トマト		澱粉		
削節			中濃ソース	ブルーーン・トマト・玉ねぎ		豆腐	大豆	
里芋	里芋		ウスターソース	ブルーーン・トマト・玉ねぎ		豆腐	大豆	
砂糖			醤油			えび	エビ	
食塩			砂糖			ごま油		
みりん			食塩			4	もやし	もやし
醤油		こしょう		しらたき				
澱粉		水		人参				
グリーンピース	グリーンピース	チキンブイヨン	玉ねぎ	荳若布				
		大豆	大豆	きゅうり	きゅうり			
		ひよこ豆		ごま油				
		澱粉		生姜				
		5	河内晩柑	河内晩柑(柑橘)	砂糖			
					醤油			
				穀物酢				
				ごま	ごま			
				一味唐辛子				
				5	メロンゼリー	メロン		

※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。