

令和6年度5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

5/8 (水)			5/9 (木)			5/10 (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	麦ご飯		1	ご飯		1	中華麺
	2	ジョア		2	牛乳		2	牛乳
	3	ポークカレーライス		3	根菜のごま汁		3	味噌ラーメン
	4	アスパラサラダ		4	ほっけの文化干し		4	揚げ餃子
	5	ニューサマーオレンジ		5	炒り豆腐		5	生揚げのオイスター炒め
	6	和風ドレッシング						
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	ご飯		1	中華麺	小麦
2	ジョア	乳・牛乳停止の方は飲めません	2	牛乳	乳	2	牛乳	乳
3	油		3	水		3	ごま油	
	にんにく	にんにく		削節			にんにく	にんにく
	生姜			ごぼう			生姜	
	豚肉			大根			豚肉	
	酒			人参			酒	
	こしょう			里芋	里芋		水	
	玉ねぎ	玉ねぎ		れんこん			昆布	
	人参			味噌			煮干し	
	水			味噌			鶏ガラ	
	じゃが芋	じゃが芋		ごま	ごま		人参	
液体スープチキン		ごま	ごま	もやし	もやし			
りんご	りんご			味噌				
中濃ソース	ブルーーン・トマト・玉ねぎ	4	ほっけ	ほっけ	コチュジャン			
ケチャップ	トマト・玉ねぎ		油		醤油			
醤油			鶏肉		ごま	ごま		
カレールー	小麦・玉ねぎ		玉ねぎ	玉ねぎ	なると	たい・たら		
			人参		コーン			
			しいたけ		長ねぎ			
			豆腐	大豆	にら			
			和風だし	かつお	澱粉			
			砂糖					
			みりん		4	餃子	小麦・玉ねぎ	
		薄口醤油			油			
		食塩		5	油			
		炒り玉子	卵・大豆		にんにく	にんにく		
		枝豆	枝豆(大豆)		生姜			
		ひじき			玉ねぎ	玉ねぎ		
					筍	筍		
					人参			
					生揚げ	大豆		
					液体スープポーク			
					中華			
					砂糖			
				醤油				
				オイスターソース				
				食塩				
				チンゲン菜				
				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6年度5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

5/16 (木)			5/17 (金)			5/20 (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	コッペパン		1	ご飯		1	ご飯
	2	牛乳		2	牛乳		2	牛乳
	3	米粉のチャウダー		3	カレー麻婆豆腐丼		3	レタスと卵のスープ
	4	あかうおのサルサソース		4	中華サラダ		4	チリミート
	5	キャベツソテー		5	フルーツ杏仁		5	メロン
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	パン	小麦・乳	1	ご飯		1	ご飯	
2	牛乳	乳	2	牛乳	乳	2	牛乳	乳
3	油		3	ごま油		3	水	
	鶏肉			にんにく	にんにく		チキンブイヨン	玉ねぎ
	玉ねぎ	玉ねぎ		生姜			えのき茸	
	人参			豚肉			人参	
	水			酒			コーン	
	液体スープチキン			玉ねぎ	玉ねぎ		食塩	
	じゃが芋	じゃが芋		しいたけ			こしょう	
	牛乳	乳		人参			澱粉	
	生クリーム	乳		水			卵	卵
	バター	乳		液体スープポーク			レタス	
	チーズ	乳		中華				
4	米粉		4	砂糖		4	油	
	食塩			カレー粉			生姜	
	こしょう			醤油			にんにく	にんにく
	ほうれん草			味噌			豚肉	
	あかうお	あかうお		オイスターソース			酒	
	澱粉			ウスターソース	ブルーネ・トマト・玉ねぎ		オレガノ	
	油			豆腐	大豆		玉ねぎ	玉ねぎ
	オリーブオイル			豆腐	大豆		人参	
	にんにく	にんにく		にら			マッシュルーム	
	玉ねぎ	玉ねぎ		長ねぎ			大豆	大豆
	水			澱粉			トマト	トマト
5	スープストックチキン	玉ねぎ	5	もやし	もやし	5	ケチャップ	トマト・玉ねぎ
	キン			しらたき			ウスターソース	ブルーネ・トマト・玉ねぎ
	トマト	トマト		人参			醤油	
	ケチャップ	トマト・玉ねぎ		荳若布			食塩	
	砂糖			きゅうり	きゅうり		チリパウダー	にんにく
	醤油			ごま油			パプリカ	
	食塩			生姜			澱粉	
	チリパウダー	にんにく		砂糖				
	澱粉			醤油				
	油			穀物酢				
	キャベツ			ごま	ごま			
フランソワセージ		一味唐辛子						
5	スープストックチキン	玉ねぎ	5	寒天	乳		メロン	メロン
	キン			みかん	みかん(柑橘)			
	食塩			パイナップル	パイナップル			
	こしょう			りんご	りんご			
	醤油							
	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5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

5/21 (火)			5/22 (水)			5/23 (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	黒砂糖食パン
	2	牛乳		2	牛乳		2	牛乳
	3	玉ねぎの味噌汁		3	春雨スープ		3	ポトフ
	4	さばの塩焼き		4	しそひじきふりかけ		4	たらのプロヴァンス風ソース
	5	金平ごぼう		5	ジャージャン豆腐		5	かぶとエリンギのブイヨン煮
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	ご飯		1	ご飯		1	パン	小麦・乳
2	牛乳	乳	2	牛乳	乳	2	牛乳	乳
3	水		3	水		3	油	
	削節			液体スープポーク			豚肉	
	玉ねぎ	玉ねぎ		中華			白ワイン	ぶどう
	生揚げ	大豆		もやし	もやし		セロリー	
	味噌			肉団子	玉ねぎ・えんどう豆		玉ねぎ	玉ねぎ
	味噌			醤油			人参	
ほうれん草		食塩		水				
4	さば	さば		春雨		液体スープチキン		
5	ごま油		4	チンゲン菜		キャベツ		
	豚肉			長ねぎ		じゃが芋	じゃが芋	
	ごぼう			ごま油		薄口醤油		
	れんこん					食塩		
	砂糖			油		こしょう		
	みりん			ひじき		ウインナー		
	醤油			みりん		グリーンピース	グリーンピース	
	人参			砂糖				
	枝豆	枝豆(大豆)		醤油		たら	たら	
一味唐辛子		削節	かつお	澱粉				
ごま	ごま	ちりめんじゃこ	いわし・魚卵	油				
		ごま	ごま	オリーブオイル				
		しそ	梅	にんにく	にんにく			
				玉ねぎ	玉ねぎ			
				トマト	トマト			
				水				
				スープストックチキン	玉ねぎ			
				ケチャップ	トマト・玉ねぎ			
				砂糖				
				醤油				
				こしょう				
				バジル				
				澱粉				
				チキンブイヨン	玉ねぎ			
				かぶ				
				人参				
				ベーコン				
				エリンギ				
				酒				
				砂糖				
				薄口醤油				
				黒こしょう				
				食塩				
				バター	乳			

※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5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

5/29 (水)			5/30 (木)			5/31 (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	ご飯		1	ご飯		1	ご飯
	2	牛乳		2	牛乳		2	牛乳
	3	若布スープ		3	なめこの味噌汁		3	コーンポタージュ
	4	さわらの味噌マヨネーズ焼き		4	大豆とじゃこの唐揚げ		4	ハンバーグきのこソース
	5	韓国風肉じゃが		5	いんげんのひき肉炒め		5	野菜のカレーソテー
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	ご飯		1	ご飯		1	ご飯	
2	牛乳	乳	2	牛乳	乳	2	牛乳	乳
3	ごま油		3	水		3	バター	乳
	鶏肉			削節			玉ねぎ	玉ねぎ
	こしょう			大根			水	
	酒			味噌			液体スープチキン	
	大根			味噌			かぼちゃ	
	水			なめこ			コーン	
	昆布			長ねぎ			牛乳	乳
	鶏ガラ			若布			生クリーム	乳
	えのき茸						食塩	
	醤油						こしょう	
	食塩						パセリ	
若布								
長ねぎ								
4	さわら	さわら	4	大豆	大豆	4	ハンバーグ	大豆・玉ねぎ
	だし(鰹・昆布)			澱粉			水	
	味噌			油			えのき茸	
	ノンエッグマヨネーズ	大豆		ちりめんじゃこ	いわし・魚卵		しめじ	
	みりん			ごま	ごま		ウスターソース	プルーン・トマト・玉ねぎ
	砂糖			水			ケチャップ	トマト・玉ねぎ
	醤油			醤油			デミソース	小麦・トマト・玉ねぎ
澱粉		砂糖		砂糖				
5	ごま油		5	油		5	油	
	にんにく	にんにく		にんにく	にんにく		キャベツ	
	生姜			生姜			ハム	
	豚肉			トウバンジャン			カレー粉	
	酒			豚肉			スープストックチキン	玉ねぎ
	玉ねぎ	玉ねぎ		酒			キン	
	人参			キャベツ			食塩	
	こんにゃく			人参			マカロニ	小麦
	水			いんげん			人参	
	昆布			砂糖			いんげん	
	削節			醤油				
じゃが芋	じゃが芋	味噌						
生揚げ	大豆	ごま	ごま					
砂糖								
みりん								
コチュジャン								
醤油								
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。