

令和6年度6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

6/3 (月)			6/4 (火)			6/5 (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	ご飯		1	黒米ご飯		1	麦ご飯	
	2	牛乳		2	牛乳		2	牛乳	
	3	さとべえ汁		3	豚汁		3	ポークカレーライス	
	4	ほっけの文化干し		4	ししゃもの磯辺揚げ		4	グリーンサラダ	
	5	金平ごぼう		5	切干大根の煮物		5	すいか	
							6	玉ねぎドレッシング	
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	ご飯		1	黒米ご飯		1	麦ご飯		
2	牛乳	乳	2	牛乳	乳	2	牛乳	乳	
3	ベーコン		3	油		3	油		
	酒			豚肉			にんにく	にんにく	
	玉ねぎ	玉ねぎ		酒			生姜		
	人参			人参			豚肉		
	水			ごぼう			酒		
	削節			れんこん			こしょう		
	里芋	里芋		こんにやく			玉ねぎ	玉ねぎ	
	こんにやく			水			人参		
	味噌			削節			水		
	こねぎ			里芋	里芋		じゃが芋	じゃが芋	
バター	乳	味噌		液体スープチキン					
		味噌		りんご	りんご				
4	ほっけ	ほっけ		長ねぎ		中濃ソース	ブルーシロ・トマト・玉ねぎ		
						ケチャップ	トマト・玉ねぎ		
5	ごま油		4	ししゃも	ししゃも・魚卵	4	醤油		
	ごぼう			水			カレールー	小麦・玉ねぎ	
	れんこん			小麦粉	小麦		5	青大豆	大豆
	人参			米粉				キャベツ	
	砂糖			青のり				小松菜	
	みりん			食塩				きゅうり	きゅうり
	醤油			油					
	一味唐辛子						5	すいか	すいか
	ごま	ごま		5	水			6	玉ねぎドレッシング
いんげん		削節							
		油							
		切干大根							
		人参							
		しいたけ							
		みりん							
		砂糖							
		醤油							
		食塩							
		いんげん							

※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6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

6/11 (火)			6/12 (水)			6/13 (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	コッペパン
	2	牛乳		2	牛乳		2	牛乳
	3	キムチスープ		3	玉ねぎの味噌汁		3	野菜のスープ煮
	4	ケランマリ(玉子焼き)		4	いわしの蒲焼き		4	ロングウィンナーのケチャップソース
	5	チャプチェ		5	シャキシャキ野菜の梅昆布和え		5	アスパラと卵のソテー
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	パン	小麦・乳
2	牛乳	乳	2	牛乳	乳	2	牛乳	乳
3	ごま油		3	水		3	油	
	豚肉			削節			ベーコン	
	こしょう			玉ねぎ	玉ねぎ		こしょう	
	酒			人参			酒	
	水			しめじ			玉ねぎ	玉ねぎ
	液体スープポーク			油揚げ	大豆		人参	
	中華			味噌			水	
	豆腐	大豆		味噌			チキンブイヨン	玉ねぎ
	えのき茸			若布			マッシュルーム	
	玉ねぎ	玉ねぎ					かぼちゃ	
	キムチ	にんにく	4	いわし	いわし	コーン		
	味噌			澱粉		食塩		
	食塩			生姜		ウインナー		
醤油		酒			ケチャップ	トマト・玉ねぎ		
長ねぎ		みりん			トマト	トマト		
		水			中濃ソース	プルーン・トマト・玉ねぎ		
		砂糖			砂糖			
4	厚焼玉子	卵・小麦・玉ねぎ		醤油		4	水	
5	油			ごま	ごま	5	油	
	にんにく	にんにく		澱粉			キャベツ	
	豚肉			切干大根			アスパラガス	
	酒			人参			赤ピーマン	
	トウバンジャン			れんこん			黄ピーマン	
	春雨			きゅうり	きゅうり		スープストックチキン	玉ねぎ
	水			酒			食塩	
	液体スープポーク			みりん			こしょう	
	中華			砂糖			炒り玉子	卵・大豆
	人参			薄口醤油				
	玉ねぎ	玉ねぎ		梅	梅			
	ピーマン			塩昆布	大豆			
	にら							
ごま油								
砂糖								
醤油								

※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6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

6/14 (金)			6/17 (月)			6/18 (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	サフランライス		1	ライ麦パン		1	ご飯
	2	ジョア		2	牛乳		2	牛乳
	3	ミネストローネ		3	キョートスープ(羊と野菜のスープ)		3	若布スープ
	4	たちうおフライ		4	鶏肉のガーリックマヨソース		4	いかのチリソース
	5	ラタトゥイユ		5	ブロックフィスケル(たらとじゃが芋のグラタン)		5	生揚げのオイスター炒め
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	サフランライス		1	ライ麦パン	小麦・乳	1	ご飯	
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	鶏肉		3	オリーブオイル		3	ごま油	
	こしょう			生姜			鶏肉	
	玉ねぎ	玉ねぎ		豚肉			こしょう	
	人参			羊肉			酒	
	水			酒			玉ねぎ	玉ねぎ
	チキンブイヨン	玉ねぎ		玉ねぎ	玉ねぎ		水	
	食塩			人参			液体スープポーク	
	キャベツ			セロリー			中華	
	ズッキーニ			水			しめじ	
	コーン			チキンブイヨン	玉ねぎ		食塩	
4	たちうおフライ	小麦・大豆・たちうお		マッシュルーム			醤油	
	油			キャベツ			若布	
5	オリーブオイル			かぶ			にら	
	にんにく	にんにく		コーン		4	いか	いか
	ベーコン			麦			澱粉	
	ウィンナー			食塩			油	
	白ワイン	ぶどう		パセリ			油	
	玉ねぎ	玉ねぎ	4	鶏肉			生姜	
	なす	なす		こしょう			トウバンジャン	
	ピーマン			食塩			長ねぎ	
	黄ピーマン			油			ケチャップ	トマト・玉ねぎ
	トマト	トマト		にんにく	にんにく		酒	
液体スープチキン		しめじ			砂糖			
砂糖		ノンエッグマヨネーズ		大豆	醤油			
食塩		水			水			
こしょう		薄口醤油			澱粉			
澱粉		レモン		レモン(柑橘)				
		黒こしょう		5	油			
		澱粉			にんにく	にんにく		
					生姜			
		油			玉ねぎ	玉ねぎ		
		玉ねぎ	玉ねぎ		人参			
		バター	乳		筍	筍		
		小麦粉	小麦		生揚げ	大豆		
		牛乳	乳		酒			
		たら	たら		液体スープポーク			
		酒			中華			
		生クリーム	乳	砂糖				
		食塩		食塩				
		黒こしょう		醤油				
		じゃが芋	じゃが芋	オイスターソース				
				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6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

6/19 (水)			6/20 (木)			6/21 (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	なすの味噌汁		3	チキンクリームライス		3	吉野汁
	4	衣笠井		4	パリツオーネ		4	さばのゆず味噌がけ
	5	メロン		5	コールスロー		5	にらともやしの炒め物
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	ご飯		1	ご飯		1	ご飯	
2	牛乳	乳	2	牛乳	乳	2	牛乳	乳
3	水		3	油		3	水	
	削節			鶏肉			しいたけ	
	キャベツ			白ワイン	ぶどう		昆布	
	なす	なす		こしょう			削節	
	しめじ			玉ねぎ	玉ねぎ		鶏肉	
	味噌			人参			酒	
	味噌			マッシュルーム			人参	
小松菜		水		白菜				
4	油		4	液体スープチキン		4	みりん	
	鶏肉			じゃが芋	じゃが芋		薄口醤油	
	鶏肉			食塩			食塩	
	酒			牛乳	乳		味噌	
	人参			生クリーム	乳		みりん	
	玉ねぎ	玉ねぎ		チーズ	乳		砂糖	
	しいたけ			油			醤油	
	油揚げ	大豆		バター	乳		ゆず	ゆず(柑橘)
	水			小麦粉	小麦		澱粉	
	削節							
砂糖		パリツオーネ	小麦・大豆・トマト・玉ねぎ・にんにく					
みりん		油						
食塩								
醤油		コーン						
卵	卵	人参						
こねぎ		キャベツ						
		きゅうり	きゅうり					
5	メロン	メロン	5	油		5	油	
				穀物酢			豚肉	
				砂糖			酒	
				食塩			もやし	もやし
				こしょう			人参	
							にら	
							食塩	
							醤油	
							砂糖	
							コチュジャン	
							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6年度6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

6/24 (月)			6/25 (火)			6/26 (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	ターメリックライス		1	ご飯		1	レモンシュガートースト
	2	ミックスジュース		2	牛乳		2	牛乳
	3	レタスとハムのスープ		3	あおさの味噌汁		3	トマトシチュー
	4	ドライカレーライス		4	鶏そぼろ丼		4	カラフルソテー
	5	じゃがバター		5	煮浸し			
	6	アイスクリーム						
	6	代替デザート(豆乳アイス)						
	6	代替デザート(ベストプリン)						
	6	代替デザート(国産伊予柑ゼリー)						
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	ターメリックライス		1	ご飯		1	パン	小麦・乳
	ス						バター	乳
2	ミックスジュース	ぶどう・牛乳停止の方も飲めます	2	牛乳	乳		レモン	レモン(柑橘)
							砂糖	
3	水		3	水		砂糖		
	チキンブイヨン	玉ねぎ		削節		2	牛乳	乳
	ハム			人参				
	こしょう			大根				
	玉ねぎ	玉ねぎ	4	豆腐	大豆	3	油	
	人参			味噌			にんにく	にんにく
	食塩			味噌			生姜	
	コーン			あおさ			鶏肉	
	レタス						黒こしょう	
	こねぎ			油			酒	
		生姜		玉ねぎ	玉ねぎ			
4	油		4	鶏肉			人参	
	生姜			筍	筍		水	
	にんにく	にんにく		玉ねぎ	玉ねぎ		液体スープチキン	
	豚肉			酒		じゃが芋	じゃが芋	
	赤ワイン	ぶどう		砂糖		マッシュルーム		
	こしょう			みりん		ケチャップ	トマト・玉ねぎ	
	玉ねぎ	玉ねぎ		食塩		トマト	トマト	
	人参			醤油		トマト	トマト	
	マッシュルーム			炒り玉子	卵・大豆	トンカツソース	ブルーーン・トマト・玉ねぎ	
	水			枝豆	枝豆(大豆)	ハヤシルウ	小麦・大豆・トマト	
5	液体スープチキン		5	白菜		砂糖		
	醤油			人参		食塩		
	ウスターソース	ブルーーン・トマト・玉ねぎ		もやし	もやし	4	油	
	ケチャップ	トマト・玉ねぎ		えのき茸			ベーコン	
	デミソース	小麦・トマト・玉ねぎ		みりん			こしょう	
	食塩			醤油			いんげん	
	カレールウ	小麦・玉ねぎ		食塩			赤ピーマン	
		削節	かつお	黄ピーマン				
				キャベツ				
6	じゃが芋	じゃが芋				食塩		
	油					スープストックチキン	玉ねぎ	
	バター	乳						
	醤油							
	パセリ							
6	アイスクリーム	卵・乳						
	※選択したデザートの内容を確認してください。							
7	豆乳アイス	大豆						
	※選択したデザートの内容を確認してください。							
8	ベストプリン							
	※選択したデザートの内容を確認してください。							
9	国産伊予柑ゼリー	いよかん(柑橘)						
	※選択したデザートの内容を確認してください。							

※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6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

6/27 (木)			6/28 (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			
	2	牛乳		2	牛乳			
	3	根菜の味噌汁		3	呉汁			
	4	鶏肉のジャポネソース		4	あじフライ			
	5	ごま和え		5	即席漬け			
				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				
2	牛乳	乳	2	牛乳	乳			
3	水		3	水				
	削節			削節				
	人参			人参				
	ごぼう			かぶ				
	大根			こんにゃく				
	筍	筍		里芋	里芋			
	豆腐	大豆		油揚げ	大豆			
	味噌			味噌				
味噌		味噌						
長ねぎ		大豆	大豆					
			長ねぎ					
4	鶏肉		4	あじフライ	小麦・あじ			
	食塩			油				
	こしょう		5	人参				
	油			キャベツ				
	にんにく	にんにく		きゅうり	きゅうり			
	玉ねぎ	玉ねぎ		酒				
	玉ねぎ	玉ねぎ		みりん				
	醤油			食塩				
	砂糖			薄口醤油				
	穀物酢			塩昆布	大豆			
水		6	卓上ソース	ブルーシロ・トマト・玉ねぎ				
5	人参							
	キャベツ							
	いんげん							
	こんにゃく							
	みりん							
	砂糖							
	醤油							
ごま	ごま							
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。