

令和6年度9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

9/2 (月)			9/3 (火)			9/4 (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	ご飯		1	ご飯		1	ご飯
	2	牛乳		2	牛乳		2	牛乳
	3	かきたま汁		3	ハヤシライス		3	ワンタンスープ
	4	さばの塩焼き		4	かぼちゃサラダ		4	いかのチリソース
	5	豚肉と野菜の味噌炒め		5	(和風クリームドレッシング)			
				6	ぶどう			
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	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	生姜	
	しいたけ			にんにく	にんにく		鶏肉	
	昆布			生姜			こしょう	
	削節			豚肉			酒	
	鶏肉			こしょう			水	
	酒			酒			鶏ガラ	
	玉ねぎ	玉ねぎ		水			長ねぎ	
	豆腐	大豆		液体スープチキン			しいたけ	
	食塩			玉ねぎ	玉ねぎ		人参	
	薄口醤油			人参			もやし	もやし
澱粉		マッシュルーム		食塩				
卵	卵							
	小松菜							
	長ねぎ							
4	さば	さば						
5	ごま油		4	枝豆	枝豆(大豆)	4	いか	いか
	豚肉			かつま芋			澱粉	
	酒			かぼちゃ			油	
	玉ねぎ	玉ねぎ					油	
	人参						生姜	
キャベツ		5	和風クリームドレッシング			にんにく	にんにく	
砂糖		6	ぶどう	ぶどう		トウバンジャン		
醤油						長ねぎ		
味噌						ケチャップ	トマト・玉ねぎ	
澱粉						酒		
						砂糖		
						醤油		
						水		
						澱粉		

7月分と一緒に配付済みです。

※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9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

9/9 (月)			9/10 (火)			9/11 (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	麦ご飯		1	イギリスパン
	2	牛乳		2	牛乳		2	(いちごジャム)
	3	野菜のごま汁		3	豚キムチ丼		3	ミルクティー
	4	ほっけの文化干し		4	春雨サラダ		4	スコッチブロス
	5	ひじきの煮物		5	みかんゼリー		5	フィッシュ
							6	(タルタルソース)
							7	チップス
							8	(ケチャップ)
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	麦ご飯		1	パン	小麦・乳
2	牛乳	乳	2	牛乳	乳	2	いちごジャム	いちご
3	油		3	ごま油		3	ミルクティー	乳・ 牛乳停止の方は飲めません
	鶏肉			にんにく	にんにく		鶏肉	
	水			豚肉			こしょう	
	削節			酒			玉ねぎ	玉ねぎ
	人参			白菜		セロリー		
	大根			しらたき		水		
	なす	なす		えのき茸		チキンブイヨン	玉ねぎ	
	油揚げ	大豆		水		人参		
	味噌			長ねぎ		大根		
	味噌			キムチ	にんにく	食塩		
	ごま	ごま		砂糖		醤油		
	ごま	ごま		醤油		醤油		
小松菜		コチュジャン		キャベツ				
4	ほっけ	ほっけ		澱粉		コーン		
				にら		麦		
5	ごま油		4	もやし	もやし	5	メルルーサ	メルルーサ
	ひじき			コーン			小麦粉	小麦
	れんこん			春雨			ベーキングパウダ ー	
	水			人参			食塩	
	削節			きゅうり	きゅうり		こしょう	
	さつま揚げ	たい・たら・えそ		ごま油		水		
	砂糖			生姜		油		
	みりん			砂糖		タルタルソース	卵・玉ねぎ・にんにく	
	醤油			みりん		じゃが芋	じゃが芋	
	人参			醤油		食塩		
		穀物酢		こしょう				
						8	ケチャップ	みかん(柑橘)・ パイナップル・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9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

9/12 (木)			9/13 (金)			9/17 (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	ご飯		1	ご飯		
	2	牛乳		2	牛乳		2	牛乳		
	3	薩摩汁		3	秋野菜カレーライス		3	月見汁		
	4	厚焼玉子		4	大根サラダ		4	いわしのカレー揚げ		
	5	ごぼうのしぐれ煮		5	(玉ねぎドレッシング)		5	筑前煮		
				6	フルーツ寒天					
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			生姜			しいたけ			
	鶏肉			にんにく	にんにく		昆布			
	酒			鶏肉			削節			
	人参			酒			酒			
	大根			玉ねぎ	玉ねぎ		人参			
	さつまい芋			しめじ			大根			
	白菜			人参			白菜			
	油揚げ	大豆		水			かまぼこ	たら		
	味噌			なす	なす		白玉			
	味噌			じゃが芋	じゃが芋		薄口醤油			
長ねぎ		液体スープチキン		食塩						
4	厚焼玉子	卵・さば		中濃ソース	ブルーシ・トマト・玉ねぎ		長ねぎ			
				ケチャップ	トマト・玉ねぎ		小松菜			
5	油		4	醤油		4	いわし	いわし		
	生姜			カレールウ	小麦・玉ねぎ		食塩			
	豚肉						こしょう			
	酒			コーン			カレー粉			
	ごぼう			人参			澱粉			
	しいたけ			大根			油			
	水			きゅうり	きゅうり					
	削節									
	さつまい揚げ	たい・たら・えそ		5	玉ねぎドレッシング		りんご・玉ねぎ	5	油	
	しらたき				グ				鶏肉	
	砂糖			6	寒天				酒	
みりん		りんご	りんご		水					
醤油		もも	もも		しいたけ					
人参		パイナップル	パイナップル		昆布					
いんげん				削節						
				ごぼう						
				れんこん						
				人参						
				こんにやく						
				里芋	里芋					
				しいたけ						
				砂糖						
				みりん						
				食塩						
				醤油						
				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9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

9/18 (水)			9/19 (木)			9/20 (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	ココア食パン
	2	牛乳		2	牛乳		2	牛乳
	3	若布スープ		3	キャベツの味噌汁		3	かぼちゃのポタージュ
	4	チーズタッカルビ		4	ししやもの南蛮漬け		4	鶏肉のガーリック焼き
	5	りんご		5	肉じゃが		5	キャベツときのこのソテー
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・カカオ(ココア)
2	牛乳	乳	2	牛乳	乳	2	牛乳	乳
3	ごま油		3	水		3	油	
	玉ねぎ	玉ねぎ		削節			玉ねぎ	玉ねぎ
	水			キャベツ			水	
	液体スープポーク			もやし	もやし		液体スープチキン	
	中華			生揚げ	大豆		かぼちゃ	
	豆腐	大豆		味噌			かぼちゃ	
	食塩			味噌			牛乳	乳
	こしょう			大豆	大豆		チーズ	乳
	醤油			小松菜			生クリーム	乳
	若布						食塩	
長ねぎ				こしょう				
				パセリ				
4	油		4	ししやも	ししやも・魚卵	4	鶏肉	
	鶏肉			澱粉			にんにく	にんにく
	にんにく	にんにく		油			白ワイン	ぶどう
	生姜			ごま油			食塩	
	酒			生姜			黒こしょう	
	人参			長ねぎ			にんにく	にんにく
	玉ねぎ	玉ねぎ		穀物酢				
	キャベツ			酒				
	味噌			みりん				
	コチュジャン			砂糖				
5	砂糖		5	油		5	ベーコン	
	醤油			豚肉			こしょう	
	食塩			酒			玉ねぎ	玉ねぎ
	チーズ	乳		玉ねぎ	玉ねぎ		キャベツ	
	澱粉			人参			スープストックチキン	玉ねぎ
	トック			こんにやく			食塩	
	にら			水			醤油	
				削節			エリンギ	
				じゃが芋	じゃが芋		しめじ	
				砂糖			人参	
		みりん						
		醤油						
		グリーンピース	グリーンピース					

※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9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

9/24 (火)			9/25 (水)			9/26 (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	ヨーグルトトースト
	2	牛乳		2	牛乳		2	牛乳
	3	沢煮汁		3	すき焼き丼		3	秋の味覚シチュー
	4	さばの味噌だれ		4	ごま和え		4	じゃことキャベツのペペロンチーノソテー
	5	炒り豆腐		5	りんご			
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		ヨーグルト	乳
3	水		3	油			マーマレード	いよかん(柑橘)・ ゆず(柑橘)・ 甘夏みかん(柑橘)
	削節			酒			チーズ	乳
	豚肉			玉ねぎ	玉ねぎ	2	牛乳	乳
	酒			人参		3	油	
	人参			しいたけ			鶏肉	
	ごぼう			しらたき			こしょう	
	もやし	もやし		白菜			酒	
醤油		豆腐	大豆	玉ねぎ	玉ねぎ			
食塩		砂糖		人参				
澱粉		みりん		水				
長ねぎ		醤油		液体スープチキン				
4	さば	さば	4	長ねぎ		さつま芋		
	水			人参		しめじ		
	味噌			キャベツ		エリンギ		
	酒			いんげん		デミソース	小麦・トマト・玉ねぎ	
	みりん			みりん		ケチャップ	トマト・玉ねぎ	
	砂糖			砂糖		トマト	トマト	
	醤油			醤油		トンカツソース	ブルーーン・トマト・玉ねぎ	
澱粉		ごま	ごま	醤油				
5	油		5	ごま	ごま	ひよこ豆		
	玉ねぎ	玉ねぎ		りんご	りんご	油		
	人参					バター	乳	
	しいたけ					米粉		
	豆腐	大豆				食塩		
	和風だし	かつお						
	砂糖					ベーコン		
	食塩					ちりめんじゃこ	いわし・魚卵	
	みりん					マカロニ	小麦	
	薄口醤油					にんにく	にんにく	
炒り玉子	卵・大豆			キャベツ				
枝豆	枝豆(大豆)			玉ねぎ	玉ねぎ			
ひじき				オリーブオイル				
				薄口醤油				
				食塩				
				こしょう				
				一味唐辛子				

※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9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

9/27 (金)			9/30 (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	中華麺		1	ご飯			
	2	ジョア		2	牛乳			
	3	ジャージャー麺		3	呉汁			
	4	焼き餃子		4	たらのねぎ塩レモンソース			
	5	茎若布サラダ		5	切干大根のピリ辛煮			
	6	(中華ドレッシング)						
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	中華麺	小麦	1	ご飯				
2	ジョア	乳・ 牛乳停止の方は飲めません	2	牛乳	乳			
3	油		3	水				
	にんにく	にんにく		削節				
	生姜			人参				
	トウバンジャン			ごぼう				
	豚肉			玉ねぎ	玉ねぎ			
	鶏肉			里芋	里芋			
	酒			味噌				
	玉ねぎ	玉ねぎ		味噌				
	人参			大豆	大豆			
	筍	筍						
4	餃子	小麦・大豆・にんにく	4	たら	たら			
				生姜				
				酒				
				澱粉				
				油				
				長ねぎ				
				醤油				
				食塩				
				酒				
				黒こしょう				
5	コーン		5	ごま油				
	人参			生姜				
	大根			にんにく	にんにく			
	茎若布			豚肉				
	きゅうり	きゅうり		酒				
6	中華ドレッシング	小麦・りんご・玉ねぎ		切干大根				
				こんにやく				
				人参				
				キムチ	にんにく			
				砂糖				
				みりん				
				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。