

令和6年度11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

11/1 (金)			11/5 (火)			11/6 (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	麦ご飯
	2	牛乳		2	牛乳		2	牛乳
	3	豆腐の味噌汁		3	豚汁		3	ビーフンスープ
	4	いわしの蒲焼き		4	凍り豆腐のそぼろ丼		4	ルーロー飯
	5	即席漬け		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	麦ご飯		1	麦ご飯	
2	牛乳	乳	2	牛乳	乳	2	牛乳	乳
3	水		3	油		3	ごま油	
	削節			豚肉			鶏肉	
	玉ねぎ	玉ねぎ		酒			こしょう	
	豆腐	大豆		人参			酒	
	味噌			ごぼう			水	
	味噌			大根			液体スープポーク	
	小松菜			こんにゃく			中華	
長ねぎ		水		しいたけ				
4	いわし	いわし	4	削節		4	人参	
	澱粉			里芋	里芋		玉ねぎ	玉ねぎ
	油			味噌			キャベツ	
	生姜			味噌			食塩	
	酒			長ねぎ			醤油	
	みりん						ビーフン	
	だし(鰹)						にら	
	砂糖			4	油			油
醤油		鶏肉			にんにく	にんにく		
ごま	ごま	鶏肉			生姜			
澱粉		生姜			豚肉			
		酒			玉ねぎ	玉ねぎ		
		玉ねぎ	玉ねぎ		筍	筍		
		しいたけ			チンゲン菜			
5	人参		5	だし(鰹)		4	オイスターソース	
	キャベツ			砂糖			酒	
	きゅうり	きゅうり		みりん			食塩	
	酒			醤油			水	
	みりん			凍り豆腐	大豆		砂糖	
	食塩			炒り玉子	卵・大豆		醤油	
	薄口醤油			枝豆	枝豆(大豆)		澱粉	
塩昆布		食塩						
		5	りんご	りんご				

※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11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
 年齢区分：小学校高学年

学校 年 組 氏名

11/7 (木)			11/8 (金)			11/11 (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	スイートポテトトースト		1	ゆかりご飯		1	麦ご飯		
	2	牛乳		2	牛乳		2	牛乳		
	3	ポークシチュー		3	根菜の味噌汁		3	チキンカレーライス		
	4	キャベツソテー		4	きびなごフライ		4	コールスロー		
				5	豚肉と小松菜の炒り豆腐		5	みかん		
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	ゆかりご飯	梅	1	麦ご飯			
	バター	乳								
	牛乳	乳	2	牛乳	乳	2	牛乳	乳		
	生クリーム	乳								
	砂糖									
	食塩									
	さつま芋									
2	牛乳	乳	3	水		3	油			
				削節				にんにく	にんにく	
				人参				生姜		
				ごぼう				鶏肉		
				大根				酒		
				れんこん				こしょう		
				味噌				玉ねぎ	玉ねぎ	
				味噌				人参		
3	油		4	きびなごフライ	小麦・きびなご・魚卵	4	水			
	豚肉				油			じゃが芋	じゃが芋	
	こしょう						液体スープチキン			
	赤ワイン	ぶどう					りんご	りんご		
	玉ねぎ	玉ねぎ					中濃ソース	ブルーシ・トマト・玉ねぎ		
	人参						ケチャップ	トマト・玉ねぎ		
	水						醤油			
	液体スープチキン						カレールー	小麦・玉ねぎ		
	しめじ		5	油			5	コーン		
	マッシュルーム				豚肉				人参	
	油				人参				キャベツ	
バター	乳			豆腐	大豆	きゅうり		きゅうり		
小麦粉	小麦			和風だし	かつお	油				
デミソース	小麦・トマト・玉ねぎ			砂糖		穀物酢				
ケチャップ	トマト・玉ねぎ		みりん		砂糖					
トマト	トマト		醤油		食塩					
トンカツソース	ブルーシ・トマト・玉ねぎ		小松菜		こしょう					
醤油			ひじき							
食塩			食塩							
グリーンピース	グリーンピース									
4	ベーコン					5	みかん	みかん(柑橘)		
	こしょう									
	玉ねぎ	玉ねぎ								
	キャベツ									
	スープストックチ	玉ねぎ								
	キン									
	食塩									
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11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

11/12 (火)			11/13 (水)			11/14 (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	きのこの味噌汁		3	華風コーンスープ		3	ゆばの吸物	
	4	さばの塩焼き		4	揚げ餃子		4	鶏肉の西京焼き	
	5	筑前煮		5	豚肉と生揚げのオイスター炒め		5	千切り野菜の炒め物	
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	水		3	水		
	削節			液体スープポーク			しいたけ		
	なめこ			中華			昆布		
	しめじ			鶏肉			削節		
	えのき茸			こしょう			大根		
	油揚げ	大豆		酒			人参		
	味噌			玉ねぎ	玉ねぎ		酒		
	味噌			人参			薄口醤油		
	白菜			コーン			食塩		
	小松菜			コーン			かまぼこ	たら	
長ねぎ		醤油		長ねぎ					
4	さば	さば		食塩		ゆば	大豆		
5	油		4	卵	卵	4	鶏肉		
	鶏肉						味噌		
	酒			餃子	小麦・大豆・にんにく		5	油	
	だし(鰹)			油				豚肉	
	ごぼう			油				キャベツ	
	れんこん			にんにく	にんにく			じゃが芋	じゃが芋
	人参			生姜				人参	
	こんにゃく			豚肉				ピーマン	
	里芋	里芋		玉ねぎ	玉ねぎ			醤油	
	しいたけ			人参				こしょう	
砂糖		筍	筍	食塩					
みりん		生揚げ	大豆	削り節	かつお				
食塩		酒							
醤油		液体スープポーク							
		中華							
		砂糖							
		食塩							
		醤油							
		オイスターソース							
		小松菜							
		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11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

11/15 (金)			11/18 (月)			11/19 (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	うどん		1	ご飯		1	黒砂糖食パン	
	2	牛乳		2	牛乳		2	牛乳	
	3	あんかけうどん		3	けんちょう汁		3	押麦入りトマトスープ	
	4	ちくわの磯辺揚げ		4	チキンチキンごぼう		4	ますのパン粉焼き	
	5	ごま和え		5	煮浸し		5	かぼちゃサラダ	
							6	(和風クリームドレッシング)	
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	うどん	小麦	1	ご飯		1	パン	小麦・乳	
2	牛乳	乳	2	牛乳	乳	2	牛乳	乳	
3	油		3	ごま油		3	オリーブオイル		
	鶏肉			人参			にんにく	にんにく	
	酒			大根			ベーコン		
	ごぼう			水			こしょう		
	人参			削節			セロリー		
	水			みりん			玉ねぎ	玉ねぎ	
	削節			醤油			水		
	昆布			食塩			チキンブイヨン	玉ねぎ	
	しいたけ			しいたけ			人参		
	えのき茸			豆腐	大豆		キャベツ		
	白菜			長ねぎ			マッシュルーム		
	油揚げ	大豆					トマト	トマト	
	みりん			4	鶏肉			ケチャップ	トマト・玉ねぎ
食塩		醤油			食塩				
醤油		酒			麦				
砂糖		澱粉							
長ねぎ		ごぼう			4	ます	ます		
澱粉		油				オリーブオイル			
		水				ノンエッグマヨネーズ	大豆		
		酒		にんにく		にんにく			
		みりん		食塩					
4	竹輪	たら		砂糖		4	こしょう		
	小麦粉	小麦		醤油			パン粉	小麦	
	水			枝豆	枝豆(大豆)		バジル		
	食塩								
	青のり								
	油								
5	人参		5	白菜		5	枝豆	枝豆(大豆)	
	キャベツ			人参			さつま芋		
	もやし	もやし		もやし	もやし		かぼちゃ		
	こんにゃく			えのき茸					
	みりん			みりん					
	砂糖			醤油			6	和風クリームドレッシング	
	醤油			食塩					
ごま	ごま	削り節	かつお						
		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。

令和6年度11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

11/20 (水)			11/21 (木)			11/22 (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	キャロットライス		1	ご飯												
	2	牛乳		2	ジョア		2	牛乳												
	3	麻婆豆腐丼		3	チキンクリームライス		3	かきたま汁												
	4	春雨サラダ		4	オニオンドレッシングサラダ		4	鶏肉の南部焼き												
	5	フルーツ杏仁		5	りんご		5	ごぼうのしぐれ煮												
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	麦ご飯			1	キャロットライス			1	ご飯											
2	牛乳		乳	2	ジョア		乳・牛乳停止の方は飲めません	2	牛乳		乳									
3	油			3	油			3	水											
	にんにく		にんにく		鶏肉				しいたけ			昆布								
	生姜				白ワイン		ぶどう		削節			豆腐		大豆						
	トウバンジャン				こしょう				人参			玉ねぎ		玉ねぎ						
	豚肉				玉ねぎ		玉ねぎ		大根			食塩								
	こしょう				マッシュルーム				薄口醤油			澱粉								
	酒				水				卵		卵	ほうれん草								
	玉ねぎ		玉ねぎ		液体スープチキン															
	人参				じゃが芋		じゃが芋													
	水				食塩															
	液体スープポーク				牛乳		乳													
	中華				生クリーム		乳													
	砂糖				チーズ		乳													
	醤油				油															
	味噌				バター		乳													
	テンメンジャン				小麦粉		小麦													
	食塩				ほうれん草															
	豆腐		大豆		4	コーン				4	鶏肉			4	ハンエッグマヨネーズ		大豆			
豆腐		大豆	人参				みりん				醤油				酒					
澱粉			キャベツ				ごま油				ごま		ごま		ごま油					
長ねぎ			もやし			もやし	ごま		ごま		ごま		ごま		ごま		ごま			
ごま油			きゅうり			きゅうり	ごま		ごま		ごま		ごま							
4	もやし		もやし	4		穀物酢			4		油				生姜					
	コーン					醤油					豚肉				酒			ごぼう		
	春雨					砂糖					だし(鰹・昆布・椎茸)				さつま揚げ		たい・たら・えそ	しらたき		
	人参					食塩									砂糖			みりん		
	きゅうり		きゅうり			油									人参			醤油		
	ごま油					玉ねぎ		玉ねぎ							いんげん					
	生姜					りんご		りんご												
	砂糖																			
みりん																				
醤油																				
穀物酢																				
5	寒天		乳																	
	みかん		みかん(柑橘)																	
	もも		もも																	
	パイナップル		パイナップル																	

※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11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

11/25 (月)			11/26 (火)			11/27 (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	ご飯	
	2	牛乳		2	牛乳		2	牛乳	
	3	かぶの味噌汁		3	すき焼き丼		3	もずくの味噌汁	
	4	たららの甘酢あんかけ		4	小松菜のみぞれ煮		4	ハンバーグ和風きのこソース	
	5	五目金平		5	みかん		5	ごま酢和え	
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	ご飯		
2	牛乳	乳	2	牛乳	乳	2	牛乳	乳	
3	水		3	油		3	水		
	削節			豚肉			削節		
	かぶ			酒			玉ねぎ	玉ねぎ	
	生揚げ	大豆		玉ねぎ	玉ねぎ		味噌		
	味噌			人参			味噌		
	味噌			しらたき			もずく		
	長ねぎ			白菜			小松菜		
	小松菜			豆腐	大豆				
4	たら	たら	4	砂糖		4	ハンバーグ	大豆・玉ねぎ	
	澱粉			みりん			水		
	油			醤油			生姜		
	玉ねぎ	玉ねぎ		長ねぎ			砂糖		
	えのき茸						みりん		
	人参			5	水			酒	
	穀物酢				削節			穀物酢	
	だし(鰹)				人参			醤油	
	砂糖				小松菜			えのき茸	
	醤油				もやし		もやし	しめじ	
食塩		えのき茸			澱粉				
澱粉		大根							
		醤油			もやし	もやし			
		みりん			キャベツ				
		食塩			油揚げ	大豆			
5	ごま油		5	みかん	みかん(柑橘)	5	人参		
	豚肉						砂糖		
	ごぼう						食塩		
	人参						穀物酢		
	れんこん						醤油		
	こんにゃく						ごま	ごま	
	砂糖								
	みりん								
	醤油								
	いんげん								
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11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

11/28 (木)			11/29 (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	コッペパン		1	ご飯			
	2	牛乳(ミルメーク)		2	牛乳			
	3	野菜のスープ煮		3	若布スープ			
	4	オムレツ		4	いかのヤンニョムソース			
	5	チリコンカン		5	切干大根のナムル			
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				
2	牛乳	乳	2	牛乳	乳			
	ココアミルメーク	大豆・カカオ(ココア)・牛乳停止の方は飲めません						
3	ベーコン		3	油				
	こしょう			鶏肉				
	酒			こしょう				
	玉ねぎ	玉ねぎ		酒				
	人参			水				
	水			生姜				
	チキンブイヨン	玉ねぎ		鶏ガラ				
	マッシュルーム			玉ねぎ	玉ねぎ			
	キャベツ			しめじ				
	かぼちゃ			醤油				
コーン		食塩						
食塩		若布						
		長ねぎ						
4	オムレツ	卵		いか	いか			
5	油		4	食塩				
	にんにく	にんにく		こしょう				
	生姜			澱粉				
	豚肉			油				
	こしょう			油				
	酒			にんにく	にんにく			
	玉ねぎ	玉ねぎ		トマト	トマト			
	人参			ケチャップ	トマト・玉ねぎ			
	トマト	トマト		コチュジャン				
	ケチャップ	トマト・玉ねぎ		だし(鶏ガラ・長ねぎ・生姜)				
ウスターソース	プルーン・トマト・玉ねぎ	砂糖						
チリパウダー	にんにく	醤油						
			5	切干大根				
				大豆もやし	大豆・大豆もやし			
				もやし	もやし			
				人参				
				小松菜				
				醤油				
				砂糖				
				にんにく	にんにく			
				生姜				
				穀物酢				
			ごま油					
			一味唐辛子					
			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。