

## 令和7年度1月分アレルギー献立表

調理場名：南野調理所  
コース名：Bコース  
学齢区分：小学校高学年

学校 年 組 氏名

1/9 (金)			1/13 (火)			1/14 (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	具雑煮		3	華風コーンスープ		3	たぬき汁
	4	さばの味噌だれ		4	チーズタッカルビ		4	さわらの竜田揚げ
	5	金平ごぼう					5	肉じゃが
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	白飯		1	白飯		1	白飯	
2	飲用牛乳	乳	2	飲用牛乳	乳	2	飲用牛乳	乳
3	水		3	水		3	水	
	だし用椎茸			チキンスープ			かつお厚削り	
	だし昆布			玉ねぎ	玉ねぎ		だし昆布	
	かつお厚削り			黒木耳			干椎茸	
	鶏むね			ホールコーン			さつま揚げ(大型)	たい・たら・えそ
	清酒			クリームコーン			人参	
	干椎茸			醤油			ごぼう	
	刻み昆布			清酒			大根	大根
	人参			食塩			薄切こんにゃく	
	大根	大根		こしょう			食塩	
	冷)里芋	里芋		澱粉			醤油	
	白菜			卵	卵		生姜	
	食塩			小松菜			澱粉	
	醤油						小松菜	
	冷)もち							
4	さば	さば	4	サラダ油		5	さわら	さわら
	水			鶏もも			生姜	
	白味噌			にんにく	にんにく		醤油	
	清酒			生姜			清酒	
	みりん			人參			澱粉	
	三温糖			玉ねぎ	玉ねぎ		揚げ油	
	醤油			キャベツ				
	澱粉			赤味噌				
				コチュジャン				
				三温糖				
5	ごま油			醤油		5	サラダ油	
	ごぼう			食塩			豚肩	
	れんこん			プロセスチーズ	乳		清酒	
	人参			澱粉			玉ねぎ	玉ねぎ
	冷)いんげん			トック			人参	
	糸こんにゃく			にら			水	
	三温糖						かつお厚削り	
	みりん						じゃが芋	じゃが芋
	醤油						三温糖	
	一味唐辛子						みりん	
	白炒りごま	ごま					醤油	
							冷)むき枝豆	枝豆(大豆)

※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7年度1月分アレルギー献立表

調理場名：南野調理所  
コース名：B コース  
学年区分：小学校高学年

学校 年 組 氏名

1/15 (木)			1/16 (金)			1/19 (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	麦ご飯		1	イギリスパン		1	ご飯
	2	ジョア		2	牛乳		2	牛乳
	3	米粉のカレーライス		3	かぼちゃのポタージュ		3	春雨スープ
	4	ひじきのサラダ		4	鶏肉のガーリック焼き		4	酢豚
				5	シャキシャキサラダ		5	いよかん
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	麦ご飯		1	イギリスパン	乳	1	白飯	
2	ジョア	乳・ (牛乳停止の方は飲めません)	2	飲用牛乳	乳	2	飲用牛乳	乳
	サラダ油			サラダ油			水	
	にんにく	にんにく		玉ねぎ	玉ねぎ		チキンスープ	
	生姜			水			鶏むね	
	セロリー			チキンスープ			人参	
	鶏むね			かぼちゃペースト			白菜	
	鶏もも			調理用牛乳	乳		緑豆もやし	もやし
	カレー粉	カレー粉		粉チーズ	乳		食塩	
	玉ねぎ	玉ねぎ		生クリーム	乳		醤油	
	人参			食塩			春雨(緑豆)	
	水			こしょう			長ねぎ	
	粉末昆布			パセリ粉			にら	
3	チキンスープ			サラダ油			豚もも	
	じゃが芋	じゃが芋		鶏もも			醤油	
	トンカツソース	トマト・玉ねぎ・ブルーン		にんにく	にんにく		清酒	
	ケチャップ	トマト・玉ねぎ		白ワイン	ぶどう		生姜	
	アップルソース	りんご		食塩			澱粉	
	黄桃缶	もも		黒こしょう			揚げ油	
	醤油			ガーリックパウダ	にんにく		サラダ油	
	カレー粉	カレー粉		一			人参	
	ターメリック			ホールコーン			玉ねぎ	玉ねぎ
	コリアンダー			青大豆水煮	大豆		筍水煮	
	ガラムマサラ	にんにく		人参			ピーマン	
	白いんげん豆ペー スト			大根	大根		干椎茸	
	食塩			きゅうり	きゅうり		三温糖	
	米粉			サラダ油			醤油	
	トマトピューレ	トマト		穀物酢			ケチャップ	トマト・玉ねぎ
	ひじき			三温糖			穀物酢	
	ホールコーン			食塩			澱粉	
	人参			こしょう			5	いよかん いよかん(柑橘)
	キャベツ							
	冷)いんげん							
4	穀物酢							
	三温糖							
	醤油							
	サラダ油							
	白すりごま	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×を記入してご確認ください。

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7年度1月分アレルギー献立表

調理場名：南野調理所  
コース名：Bコース  
学年区分：小学校高学年

学校 年 組 氏名

1/20 (火)			1/21 (水)			1/22 (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	麦ご飯
	2	牛乳		2	牛乳		2	牛乳
	3	キムチスープ		3	かきたま汁		3	カレー麻婆豆腐丼
	4	コチュマヨチキン		4	大豆とじゃこの唐揚げ		4	中華サラダ
	5	チャプチエ		5	千切り野菜の炒め物		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	白飯		1	白飯		1	麦ご飯	
2	飲用牛乳	乳	2	飲用牛乳	乳	2	飲用牛乳	乳
3	水		3	水		3	ごま油	
	ポークスープ			だし用椎茸			にんにく	にんにく
	人参			だし昆布			生姜	
	木綿豆腐	大豆		かつお厚削り			豚ひき肉	
	白菜			鶏むね			清酒	
	キムチ	にんにく・大根		清酒			玉ねぎ	玉ねぎ
	緑豆もやし	もやし		玉ねぎ	玉ねぎ		干椎茸	
	赤味噌			食塩			人参	
	食塩			薄口醤油			水	
	こしょう			澱粉			ポークスープ	
	醤油			卵	卵		三温糖	
	長ねぎ			小松菜			カレー粉	カレー粉
	鶏もも			長ねぎ			醤油	
	コチュジャン		4	大豆水煮	大豆		赤味噌	
4	ノンエッグマヨネ	大豆		澱粉			オイスターーソース	かき(牡蠣)
	ーズ			揚げ油			ウスターーソース	トマト・玉ねぎ
	醤油			ちりめんじやこ	いわし・魚卵		木綿豆腐	大豆
	清酒			白炒りごま	ごま		冷)豆腐	大豆
	サラダ油			水			にら	
5	にんにく	にんにく		醤油			長ねぎ	
	豚もも			三温糖			澱粉	
	清酒			みりん			緑豆もやし	もやし
	トウバンジャン		5	サラダ油			しらたき	
	人参			豚肩			人参	
	玉ねぎ	玉ねぎ		キャベツ			切干大根	大根
	春雨(緑豆)			じゃが芋	じゃが芋		きゅうり	きゅうり
	水			人参			ごま油	
	ポークスープ			ピーマン			生姜	
	にら			醤油			三温糖	
	ごま油			こしょう			醤油	
	三温糖			食塩			穀物酢	
	醤油			粉かつお	かつお		白炒りごま	ごま
						5 りんご りんご		

## 令和7年度1月分アレルギー献立表

調理場名：南野調理所  
コース名：Bコース  
学年区分：小学校高学年

学校 年 組 氏名

1/23 (金)			1/26 (月)			1/27 (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	抹茶ミルクトースト		1	ご飯		1	麦ご飯
	2	牛乳		2	牛乳		2	牛乳
	3	ポトフ		3	けんちょう汁		3	栄養味噌汁
	4	たらのマリネ		4	チキンチキンごぼう		4	鮭の塩焼き
				5	ゆずの香和え		5	キャベツの煮浸し
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	食パン	乳	1	白飯		1	麦ご飯	
	バター	乳						
	練乳	乳	2	飲用牛乳	乳	2	飲用牛乳	乳
	グラニュー糖			ごま油			サラダ油	
	抹茶			人参			豚もも	
2	飲用牛乳	乳		大根	大根		清酒	
				水			人参	
	サラダ油			かつお厚削り			大根	大根
	玉ねぎ	玉ねぎ		みりん			じゃが芋	じゃが芋
	人参			醤油			水	
3	水			食塩			かつお厚削り	
	チキンスープ			干椎茸			赤味噌	
	鶏もも			木綿豆腐	大豆		白味噌	
	じゃが芋	じゃが芋		長ねぎ			長ねぎ	
	セロリー						すいとん	
4	ローレル			鶏もも				
	キャベツ			醤油			4	さけ(薄塩) さけ
	食塩			清酒				
	こしょう			澱粉			キャベツ	
	白ワイン	ぶどう		ごぼう			人参	
5	冷)いんげん			揚げ油			ほうれん草	
	たら	たら		水			焼き竹輪	たら
	澱粉			清酒			みりん	
	揚げ油			みりん			醤油	
	サラダ油			三温糖			食塩	
6	玉ねぎ	玉ねぎ		醤油			粉かつお	かつお
	ピーマン			冷)むき枝豆	枝豆(大豆)			
	穀物酢							
	水			白菜				
	三温糖			小松菜				
7	醤油			醤油				
	食塩			みりん				
	こしょう			ゆず果汁	ゆず(柑橘)			
	レモン果汁	レモン(柑橘)						

※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×を記入してご確認ください。  
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7年度1月分アレルギー献立表

調理場名：南野調理所  
コース名：Bコース  
学年区分：小学校高学年

学校 年 組 氏名

1/28 (水)			1/29 (木)			1/30 (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	麦ご飯
	2	牛乳		2	牛乳		2	牛乳
	3	ワンタンスープ		3	多摩市産大根の味噌汁		3	野菜スープ
	4	ルーロー飯		4	めだいのスタミナだれかけ		4	タコライス
	5	みかん		5	糸寒天のごま酢和え		5	青のりポテト
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	白飯		1	麦ご飯	
2	飲用牛乳	乳	2	飲用牛乳	乳	2	飲用牛乳	乳
3	生姜		3	水		3	水	
	黒こしょう			かつお厚削り			チキンスープ	
	清酒			大根	大根		鶏もも	
	水			冷)里芋	里芋		サラダ油	
	ポークスープ			しめじ			玉ねぎ	玉ねぎ
	干椎茸			大豆水煮	大豆		人参	
	人参			油揚げ	大豆		キャベツ	
	緑豆もやし	もやし		白味噌			醤油	
	食塩			赤味噌			食塩	
	醤油			小松菜			こしょう	
4	ワンタンの皮		4	めだい	めだい	4	小松菜	
	白菜			食塩			サラダ油	
	小松菜			清酒			生姜	
	ごま油			にんにく	にんにく		にんにく	にんにく
	豚肩			薄口醤油			豚ひき肉	
	にんにく	にんにく		上白糖			清酒	
	生姜			一味唐辛子			こしょう	
	サラダ油			澱粉			玉ねぎ	玉ねぎ
	玉ねぎ	玉ねぎ		水			ひきわり大豆	大豆
	筍水煮(千切)						トマトピューレ	トマト
5	チンゲン菜		5	糸寒天		5	ケチャップ	トマト・玉ねぎ
	オイスターソース	かき(牡蠣)		人参			ウスターソース	トマト・玉ねぎ
	清酒			キャベツ			醤油	
	食塩			きゅうり	きゅうり		カレー粉	カレー粉
	三温糖			醤油			チリパウダー	にんにく
	醤油			穀物酢			三温糖	
	水			三温糖			食塩	
	澱粉			食塩			白すりごま	ごま
	みかん	みかん(柑橘)		白すりごま	ごま		冷)皮付きポテト	じゃが芋
							揚げ油	
							食塩	
							青のり	

※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。