

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

[illegible]

※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
学齢区分：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
3	サラダ油		3	サラダ油		3	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	
	チキンスープ		4	サラダ油		4	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・プルーン		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 ー	にんにく		サラダ油	
	カレー粉	カレー粉					人参	
4	ターメリック		5	ホールコーン		5	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
				三温糖			穀物酢	
	ひじき			食塩			澱粉	
	ホールコーン			こしょう			いよかん	いよかん(柑橘)
	人参							
	キャベツ							
	冷)いんげん							
	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
学齢区分：小学校高学年

学校 年 組 氏名

[illegible]

※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。

※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。

※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。