

令和7年度3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

3/2 (月)			3/3 (火)			3/4 (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	ソフトフランスパン		1	ご飯
	2	牛乳		2	牛乳(ミルメーク)		2	牛乳
	3	かきたま汁		3	ポトフ		3	吉野汁
	4	たらの甘辛揚げ		4	鶏肉のマヨソース		4	いわしフライ
	5	大根と水菜の炊いたん		5	根菜のラタトゥイユ		5	(中濃ソース)
							6	炒り豆腐
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	ソフトフランスパン	乳	1	白飯	
2	飲用牛乳	乳	2	飲用牛乳	乳	2	飲用牛乳	乳
3	水		2	ココアミルク	大豆・カカオ(ココア)・ (牛乳停止の方は飲めません)	3	水	
	だし用椎茸						だし用椎茸	
	だし昆布				だし昆布			
	かつお厚削り		3	サラダ油			かつお厚削り	
	清酒			豚肩			鶏もも	
	玉ねぎ	玉ねぎ		白ワイン	ぶどう		清酒	
	筍水煮(千切)			セロリー			人参	
	食塩			玉ねぎ	玉ねぎ		大根	大根
	薄口醤油			人参			白菜	
	澱粉			水			みりん	
卵	卵	ブイヨン		玉ねぎ	薄口醤油			
小松菜		キャベツ		食塩				
		じゃが芋	じゃが芋	澱粉				
		薄口醤油		長ねぎ				
		食塩						
		こしょう						
4	たら	たら	4	鶏もも		4	いわしフライ	大豆・いわし
	生姜			こしょう		揚げ油		
	清酒			食塩		5	卓上中濃ソース	トマト・玉ねぎ・プルーン
	醤油			サラダ油				
	澱粉			にんにく	にんにく	6	サラダ油	
	揚げ油			ノンエッグマヨネーズ	大豆	玉ねぎ	玉ねぎ	
	醤油			水		人参		
	三温糖			清酒		干椎茸		
みりん		薄口醤油		押し豆腐	大豆			
清酒		バジル粉		和風だし	かつお			
白炒りごま	ごま	澱粉		三温糖				
				みりん				
5	だし(鰹・昆布・椎茸)		5	オリーブ油		薄口醤油		
	大根	大根		にんにく	にんにく	食塩		
	人参			ウィンナー6mm輪		冷)むき枝豆	枝豆(大豆)	
	油揚げ	大豆		白ワイン	ぶどう	ひじき		
	清酒			玉ねぎ	玉ねぎ			
	三温糖			人参				
	みりん			ごぼう				
	食塩			大根	大根			
	薄口醤油			チキンスープ				
	水菜			トマトピューレ	トマト			
		三温糖						
		食塩						
		こしょう						
		ピーマン						
		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7年度3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

3/10 (火)			3/11 (水)			3/12 (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	たご飯		1	麦ご飯
	2	牛乳		2	牛乳		2	牛乳
	3	根菜の味噌汁		3	大平		3	ポークカレーライス
	4	さばの塩焼き		4	豚肉の塩レモンソース		4	コールスロー
	5	ひじきのそぼろ煮		5	煮菜		5	デコボン
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	たご飯	かつお・たこ	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	サラダ油	
	かつお厚削り			かつお厚削り			にんにく	にんにく
	れんこん			干椎茸			生姜	
	人参			鶏もも			豚もも	
	大根	大根		人参			清酒	
	白味噌			れんこん			こしょう	
	赤味噌			ごぼう			玉ねぎ	玉ねぎ
	ほうれん草			角こんにゃく			人参	
長ねぎ		冷)里芋	里芋	水				
4	さば(薄塩)	さば		清酒			じゃが芋	じゃが芋
5	ごま油			みりん			チキンスープ	
	鶏むねひき肉			三温糖			中濃ソース	トマト・玉ねぎ
	清酒			醤油			ケチャップ	トマト・玉ねぎ
	ひじき			食塩			醤油	
	ごぼう			冷)いんげん			カレーフレーク	玉ねぎ・カレー粉
	人参			豚もも		4	ホールコーン	
	だし(鰹)			清酒			人参	
	三温糖			食塩			キャベツ	
みりん			こしょう		きゅうり		きゅうり	
				澱粉			サラダ油	
				揚げ油			穀物酢	
				食塩			三温糖	
				三温糖			食塩	
				みりん			こしょう	
				レモン果汁	レモン(柑橘)	5	デコボン	デコボン(柑橘)
				澱粉				
				水				
				サラダ油				
				大根	大根			
				ちりめんじゃこ	いわし・魚卵			
				長ねぎ				
				小松菜				
				三温糖				
				薄口醤油				
				油揚げ	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3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

3/13 (金)			3/16 (月)			3/17 (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	ねじりパン		1	ご飯		1	ガーリックトースト
	2	牛乳		2	ジョア		2	牛乳
	3	野菜のスープ煮		3	沢煮汁		3	ポークビーンズ
	4	ますのパン粉焼き		4	さわらの和風あん		4	マカロニと野菜のソテー
	5	スイートポテト		5	切干大根のごま味噌和え			
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	乳抜きねじりパン		1	白飯		1	食パン	乳
2	飲用牛乳	乳	2	ジョア	乳・ (牛乳停止の方は飲めません)		バター	乳
	ショルダーベーコン						ガーリックパウダー	にんにく
3	こしょう		3	豚もも		パセリ粉		
	清酒			水		2	飲用牛乳	乳
	玉ねぎ	玉ねぎ		かつお厚削り		3	サラダ油	
	人参			干椎茸			生姜	
	水			人参			にんにく	にんにく
	ブイヨン	玉ねぎ		ごぼう			豚肩	
	しめじ			キャベツ			赤ワイン	ぶどう
	キャベツ			清酒			玉ねぎ	玉ねぎ
	かぼちゃ			醤油			人参	
	ホールコーン			食塩			水	
食塩		澱粉		チキンスープ				
		長ねぎ		じゃが芋	じゃが芋			
4	ます	ます	4	さわら	さわら	3	トマトピューレ	トマト
	オリーブ油			澱粉		ケチャップ	トマト・玉ねぎ	
	ノンエッグマヨネーズ	大豆		揚げ油		マッシュルーム		
	ガーリックパウダー	にんにく		生姜		ウインナー1cm		
	食塩			清酒		輪		
	こしょう			三温糖		三温糖		
	米粉パン粉			醤油		パプリカ粉		
	バジル粉			食塩		ウスターソース	トマト・玉ねぎ	
		水		食塩				
5	さつま芋		5	切干大根	大根	4	オリーブ油	
	バター	乳		緑豆もやし	もやし		キャベツ	
	調理用牛乳	乳		人参			まぐろ油漬	まぐろ
	三温糖			きゅうり	きゅうり		スープストック	玉ねぎ
	生クリーム	乳		若布			ガーリックパウダー	にんにく
		白味噌		三温糖		玉ねぎ	玉ねぎ	
		みりん		ごま油		ピーマン		
		ごま油		白炒りごま	ごま	ノンエッグマヨネーズ	大豆	
						醤油		
						米粉マカロニ		
						食塩		
						こしょう		

※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。

