



# 令和6年度5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

5/8 (水)			5/9 (木)			5/10 (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	ガーリックライス		1	中華麺		1	ご飯	
	2	牛乳		2	牛乳		2	牛乳	
	3	ライスヌードルスープ		3	味噌ラーメン		3	根菜のごま汁	
	4	ますのパン粉焼き		4	揚げ餃子		4	ほっけの文化干し	
	5	きのこソテー		5	生揚げのオイスター炒め		5	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	ガーリックライス	トマト	1	中華麺	小麦	1	ご飯		
2	牛乳	乳	2	牛乳	乳	2	牛乳	乳	
3	油		3	ごま油		3	水		
	鶏肉			にんにく			削節		
	玉ねぎ			生姜			ごぼう		
	水			豚肉			大根	大根	
	チキンブイヨン			酒			人参		
	人参			水			里芋	里芋	
	大根	大根		昆布			れんこん		
	醤油			煮干し			味噌		
	食塩			鶏ガラ			味噌		
	こしょう			人参			ごま	ごま	
ライスヌードル		もやし	もやし	ごま	ごま				
水菜		味噌							
		コチュジャン							
4	ます	ます	4	醤油		4	ほっけ	ほっけ	
	オリーブオイル			ごま	ごま		5	油	
	ノンエッグマヨネーズ	大豆		なると	たい・たら			鶏肉	
	にんにく			コーン				玉ねぎ	
	食塩			長ねぎ				人参	
	こしょう			にら				しいたけ	
	パン粉	小麦		澱粉				豆腐	大豆
	バジル							和風だし	かつお
		餃子	小麦	砂糖					
5	油		5	油		5	みりん		
	玉ねぎ			にんにく			薄口醤油		
	人参			生姜			食塩		
	しめじ			玉ねぎ			炒り玉子	卵・大豆	
	エリンギ			筍			枝豆	枝豆(大豆)	
	ウィンナー			人参			ひじき		
	スープストックチキン			生揚げ	大豆				
	食塩			液体スープポーク					
	こしょう			中華					
	醤油			砂糖					
いんげん		醤油							
		オイスターソース	かき(牡蠣)						
		食塩							
		チンゲン菜							
		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5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

5/16 (木)			5/17 (金)			5/20 (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	ご飯		1	ご飯		1	黒砂糖食パン
	2	牛乳		2	牛乳		2	牛乳
	3	中華丼		3	玉ねぎの味噌汁		3	ポトフ
	4	春雨サラダ		4	さばの塩焼き		4	たらのプロヴァンス風ソース
	5	レモンゼリー		5	金平ごぼう		5	かぶとエリンギのブイヨン煮
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	ご飯		1	ご飯		1	パン	小麦・乳
2	牛乳	乳	2	牛乳	乳	2	牛乳	乳
3	ごま油		3	水		3	油	
	生姜			削節			豚肉	
	豚肉			玉ねぎ			白ワイン	ぶどう
	酒			生揚げ	大豆		セロリー	
	こしょう			味噌			玉ねぎ	
	水		味噌		人参			
	人参		ほうれん草		水			
	白菜				液体スープチキン			
	筍		4	さば	さば		キャベツ	
	液体スープポーク		5	ごま油			じゃが芋	
	中華			豚肉			薄口醤油	
	なると	たい・たら		ごぼう			食塩	
	うずら卵	うずらの卵		れんこん			こしょう	
	砂糖			砂糖			ウインナー	
食塩		みりん			グリーンピース			
醤油		醤油			たら	たら		
オイスターソース	かき(牡蠣)	人参			澱粉			
えび	エビ	枝豆		枝豆(大豆)	油			
いか	いか	一味唐辛子		オリーブオイル				
チンゲン菜		ごま	ごま	にんにく				
澱粉				玉ねぎ				
4	もやし	もやし				4	トマト	トマト
	コーン					水		
	春雨					スープストックチキン		
	人参					ケチャップ	トマト	
	きゅうり					砂糖		
	ごま油					醤油		
	生姜					こしょう		
	砂糖					バジル		
	みりん					澱粉		
	醤油							
穀物酢								
5	レモンゼリー	レモン(柑橘)				5	チキンブイヨン	
							かぶ	
							人参	
							ベーコン	
							エリンギ	
							酒	
							砂糖	
							薄口醤油	
							黒こしょう	
							食塩	
					バター	乳		

※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5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

5/21 (火)			5/22 (水)			5/23 (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	呉汁		3	ゆばの吸物		3	カレー麻婆豆腐丼
	4	親子丼		4	いわしの甘露煮		4	中華サラダ
	5	河内晩柑		5	豚肉と野菜の味噌炒め		5	フルーツ杏仁
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	ごま油	
	削節			しいたけ			にんにく	
	人参			昆布			生姜	
	大根	大根		削節			豚肉	
	こんにゃく			えのき茸			酒	
	味噌			大根	大根		玉ねぎ	
	味噌			酒			しいたけ	
大豆	大豆	みりん		人参				
長ねぎ		薄口醤油		水				
4	油		4	食塩		4	液体スープポーク	
	鶏肉			ゆば	大豆		中華	
	鶏肉			小松菜			砂糖	
	酒			長ねぎ			カレー粉	カレー粉
	玉ねぎ		5	いわしの甘露煮	いわし		醤油	
	人参			ごま油			味噌	
	しらたき			豚肉			オイスターソース	かき(牡蠣)
	水			酒			ウスターソース	プルーン・トマト
	しいたけ			玉ねぎ			豆腐	大豆
	昆布			キャベツ			豆腐	大豆
	削節			砂糖			にら	
砂糖		醤油		長ねぎ				
みりん		味噌		澱粉				
醤油		人参		4	もやし	もやし		
食塩		澱粉			しらたき			
卵	卵				人参			
グリンピース					茎若布			
					きゅうり			
					ごま油			
					生姜			
5	河内晩柑	河内晩柑(柑橘)			砂糖			
					醤油			
					穀物酢			
					ごま	ごま		
					一味唐辛子			
					5	寒天	乳	
						みかん	みかん(柑橘)	
						パイナップル	パイナップル	
						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5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

5/24 (金)			5/27 (月)			5/28 (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	卵スープ		3	春雨スープ		3	かぶの味噌汁
	4	ハニーマスタードチキン		4	しそひじきふりかけ		4	いかのかりん揚げ
	5	炒めナムル		5	ジャージャン豆腐		5	筑前煮
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	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	
	液体スープポーク			液体スープポーク			削節	
	中華			中華			かぶ	
	ベーコン			もやし	もやし		油揚げ	大豆
	人参			肉団子			味噌	
	玉ねぎ			醤油		味噌		
	醤油			食塩		長ねぎ		
	食塩			春雨		小松菜		
	こしょう			チンゲン菜				
	豆腐	大豆		長ねぎ		4	いか	いか
澱粉		ごま油		生姜				
卵				醤油				
長ねぎ		4	油		みりん			
			ひじき		澱粉			
			みりん		油			
			砂糖		5	油		
			醤油			鶏肉		
		削り節	かつお	酒				
		ちりめんじゃこ	いわし・魚卵	ごぼう				
		ごま	ごま	こんにゃく				
		しそ	梅	しいたけ				
				人参				
				水				
				削節				
				里芋		里芋		
5	大豆もやし	大豆・大豆もやし	5	ごま油		れんこん		
	もやし	もやし		にんにく		みりん		
	人参			生姜		砂糖		
	ほうれん草			トウバンジャン		醤油		
	ごま油			豚肉		食塩		
	生姜			酒		いんげん		
	砂糖			筍				
	醤油			玉ねぎ				
	ごま	ごま		人参				
				生揚げ	大豆			
		液体スープポーク						
		中華						
		砂糖						
		醤油						
		オイスターソース	かき(牡蠣)					
		味噌						
		コチュジャン						
		食塩						
		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5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

5/29 (水)			5/30 (木)			5/31 (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	ご飯
	2	牛乳		2	牛乳		2	牛乳
	3	レタスと卵のスープ		3	若布スープ		3	なめこの味噌汁
	4	チリミート		4	さわらの味噌マヨネーズ焼き		4	大豆とじゃこの唐揚げ
	5	メロン		5	韓国風肉じゃが		5	いんげんのひき肉炒め
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	ごま油		3	水	
	チキンブイヨン			鶏肉			削節	
	えのき茸			こしょう			大根	大根
	人参			酒			味噌	
	コーン			大根	大根		味噌	
	食塩			水			なめこ	
	こしょう			昆布			長ねぎ	
	澱粉			鶏ガラ			若布	
	卵	卵		えのき茸				
		醤油						
4	油		4	食塩		4	大豆	大豆
	生姜			若布			澱粉	
	にんにく			長ねぎ			油	
	豚肉						ちりめんじゃこ	いわし・魚卵
	酒			さわら	さわら		ごま	ごま
	オレガノ			だし(鰹・昆布)			水	
	玉ねぎ			味噌			醤油	
	人参			ハンエッグマヨネーズ	大豆		砂糖	
	マッシュルーム			みりん			みりん	
	大豆	大豆		砂糖				
	トマト	トマト		醤油				
ケチャップ	トマト	澱粉						
ウスターソース	ブルーイン・トマト							
5	醤油		5	ごま油		5	油	
	食塩			にんにく			にんにく	
	チリパウダー			生姜			生姜	
	パプリカ			豚肉			トウバンジャン	
	澱粉			酒			豚肉	
				玉ねぎ			酒	
				人参			キャベツ	
				こんにやく			人参	
				水			いんげん	
				昆布			砂糖	
				削節			醤油	
		じゃが芋		味噌				
		生揚げ	大豆	ごま	ごま			
		砂糖						
		みりん						
		コチュジャン						
		醤油						
		にら						

※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。