

令和6年度6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

6/3 (月)			6/4 (火)			6/5 (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	麦ご飯		1	ご飯		1	黒米ご飯
	2	牛乳		2	牛乳		2	牛乳
	3	ポークカレーライス		3	さとべえ汁		3	豚汁
	4	グリーンサラダ		4	ほっけの文化干し		4	ししゃもの磯辺揚げ
	5	すいか		5	金平ごぼう		5	切干大根の煮物
	6	玉ねぎドレッシング						
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	麦ご飯		1	ご飯		1	黒米ご飯	
2	牛乳	乳	2	牛乳	乳	2	牛乳	乳
3	油		3	ベーコン		3	油	
	にんにく			酒			豚肉	
	生姜			玉ねぎ			酒	
	豚肉			人参			人参	
	酒			水			ごぼう	
	こしょう			削節			れんこん	
	玉ねぎ			里芋	里芋		こんにやく	
	人参			こんにやく			水	
	水			味噌			削節	
	じゃが芋			こねぎ			里芋	里芋
	液体スープチキン			バター	乳		味噌	
	りんご	りんご					味噌	
	中濃ソース	ブルーシ・トマト					長ねぎ	
ケチャップ	トマト	4	ほっけ	ほっけ				
4	青大豆	大豆	5	ごま油		4	ししゃも	ししゃも・魚卵
	キャバツ			ごぼう			水	
	小松菜			れんこん			小麦粉	小麦
	きゅうり			人参			米粉	
				砂糖			青のり	
				みりん			食塩	
				醤油			油	
				一味唐辛子				
				ごま	ごま			
				いんげん				
5	すいか	すいか				5	水	
6	玉ねぎドレッシング	りんご				削節		
	グ					油		
						切干大根	大根	
						人参		
						しいたけ		
						みりん		
						砂糖		
						醤油		
						食塩		
						いんげん		

※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6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

6/14 (金)			6/17 (月)			6/18 (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	ライ麦パン
	2	牛乳		2	牛乳		2	牛乳
	3	キムチスープ		3	豆腐の味噌汁		3	キョートスープ(羊と野菜のスープ)
	4	ケランマリ(玉子焼き)		4	さばの竜田揚げ		4	鶏肉のガーリックマヨソース
	5	チャプチェ		5	小松菜のみぞれ煮		5	ブロックフィスクル(たらとじゃが芋のグラタン)
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	ご飯		1	ご飯		1	ライ麦パン	小麦・乳
2	牛乳	乳	2	牛乳	乳	2	牛乳	乳
3	ごま油		3	水		3	オリーブオイル	
	豚肉			削節			生姜	
	こしょう			玉ねぎ			豚肉	
	酒			豆腐	大豆		羊肉	
	水			味噌			酒	
	液体スープポーク			味噌			玉ねぎ	
	中華		長ねぎ		人参			
	豆腐	大豆	若布		セロリー			
	えのき茸				水			
	玉ねぎ		4	さば	さば		チキンブイヨン	
	キムチ	大根		生姜			マッシュルーム	
	味噌			醤油			キャベツ	
食塩		酒			かぶ			
醤油		澱粉			コーン			
長ねぎ		油			麦			
4	厚焼玉子	卵・小麦				食塩		
						パセリ		
5	油		5	水		4	鶏肉	
	にんにく			削節			こしょう	
	豚肉			人参			食塩	
	酒			小松菜			油	
	トウバンジャン			もやし	もやし		にんにく	
	春雨			えのき茸			しめじ	
	水		大根	大根	ノンエッグマヨネーズ		大豆	
	液体スープポーク		醤油		水			
	中華		みりん		薄口醤油			
	人参		食塩		レモン		レモン(柑橘)	
	玉ねぎ				黒こしょう			
	ピーマン				澱粉			
にら								
ごま油				5	油			
砂糖					玉ねぎ			
醤油					バター	乳		
					小麦粉	小麦		
					牛乳	乳		
					たら	たら		
				酒				
				生クリーム	乳			
				食塩				
				黒こしょう				
				じゃが芋				

※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6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

6/19 (水)			6/20 (木)			6/21 (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	若布スープ		3	なすの味噌汁		3	チキンクリームライス
	4	いかのチリソース		4	衣笠丼		4	パリツオーネ
	5	生揚げのオイスター炒め		5	メロン		5	コールスロー
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	ごま油		3	水		3	油	
	鶏肉			削節			鶏肉	
	こしょう			キャベツ			白ワイン	ぶどう
	酒			なす	なす		こしょう	
	玉ねぎ			しめじ			玉ねぎ	
	水			味噌			人参	
	液体スープポーク		味噌		マッシュルーム			
	中華		小松菜		水			
	しめじ		4	油			液体スープチキン	
	食塩			鶏肉			じゃが芋	
醤油		鶏肉			食塩			
若布		人参			牛乳	乳		
にら		玉ねぎ			生クリーム	乳		
		しいたけ			チーズ	乳		
		油揚げ		大豆	油			
		水			バター	乳		
		削節			小麦粉	小麦		
		砂糖						
4	いか	いか	5	みりん		4	パリツオーネ	小麦・大豆・トマト
	澱粉			食塩		油		
	油			醤油		5	コーン	
	油			卵	卵		人参	
	生姜			こねぎ			キャベツ	
	トウバンジャン						きゅうり	
	長ねぎ			メロン	メロン		油	
	ケチャップ	トマト					穀物酢	
	酒						砂糖	
	砂糖						食塩	
醤油				こしょう				
水								
澱粉								
5	油							
	にんにく							
	生姜							
	玉ねぎ							
	人参							
	筍							
	生揚げ	大豆						
	酒							
	液体スープポーク							
	中華							
砂糖								
食塩								
醤油								
オイスターソース	かき(牡蠣)							
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6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

6/24 (月)			6/25 (火)			6/26 (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	レモンシュガートースト		1	ご飯
	2	牛乳		2	牛乳		2	牛乳
	3	根菜の味噌汁		3	トマトシチュー		3	呉汁
	4	鶏肉のジャポネソース		4	カラフルソテー		4	あじフライ
	5	ごま和え					5	即席漬け
							6	卓上ソース
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			パン	小麦・乳	1	ご飯	
				バター	乳			
2	牛乳	乳	1	レモン	レモン(柑橘)	2	牛乳	乳
				砂糖				
				砂糖				
	水						水	
	削節						削節	
	人参		2	牛乳	乳		人参	
	ごぼう						かぶ	
3	大根	大根				3	こんにゃく	
	筍			油			里芋	里芋
	豆腐	大豆		にんにく			油揚げ	大豆
	味噌			生姜			味噌	
	味噌			鶏肉			味噌	
	長ねぎ			黒こしょう			味噌	
				酒			大豆	大豆
				玉ねぎ			長ねぎ	
				人参				
	鶏肉		3	水		4	あじフライ	小麦・あじ
	食塩			液体スープチキン			油	
	こしょう			じゃが芋				
4	油			マッシュルーム			人参	
	にんにく			ケチャップ	トマト		キャベツ	
	玉ねぎ			トマト	トマト		きゅうり	
	玉ねぎ			トマト	トマト	5	酒	
	醤油			トンカツソース	ブルーネ・トマト		みりん	
	砂糖			ハヤシルウ	小麦・大豆・トマト		食塩	
	穀物酢			砂糖			薄口醤油	
	水			食塩			塩昆布	大豆
5	人参		4	油		6	卓上ソース	ブルーネ・トマト
	キャベツ			ベーコン				
	いんげん			こしょう				
	こんにゃく			いんげん				
	みりん			赤ピーマン				
	砂糖			黄ピーマン				
	醤油			キャベツ				
	ごま	ごま		食塩				
	ごま	ごま		スープストックチキン				

※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6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

6/27 (木)			6/28 (金)			
チェック	番号	料理名	チェック	番号	料理名	
	1	ターメリックライス		1	ご飯	
	2	ミックスジュース		2	牛乳	
	3	レタスとハムのスープ		3	吉野汁	
	4	ドライカレーライス		4	さばのゆず味噌がけ	
	5	じゃがバター		5	にらともやしの炒め物	
	6	アイスクリーム				
	6	代替デザート(豆乳アイス)				
	6	代替デザート(ベストプリン)				
	6	代替デザート(国産伊予柑ゼリー)				
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	ターメリックライス		1	ご飯		
2	ミックスジュース	ぶどう・牛乳停止の方も飲めます	2	牛乳	乳	
3	水		3	水		
	チキンブイヨン			しいたけ		
	ハム			昆布		
	こしょう			削節		
	玉ねぎ			鶏肉		
	人参			酒		
	食塩			人参		
	コーン			白菜		
	レタス			みりん		
こねぎ		薄口醤油				
4	油		4	さば	さば	
	生姜			水		
	にんにく			味噌		
	豚肉			みりん		
	赤ワイン	ぶどう		砂糖		
	こしょう			醤油		
	玉ねぎ			ゆず	ゆず(柑橘)	
	人参			澱粉		
	マッシュルーム			5	油	
	水				豚肉	
液体スープチキン		酒				
醤油		もやし	もやし			
ウスターソース	ブルーネ・トマト		人参			
ケチャップ	トマト		にら			
デミソース	小麦・トマト		食塩			
食塩			醤油			
カレールウ	小麦・カレー粉		砂糖			
5	じゃが芋			コチュジャン		
	油			澱粉		
	バター	乳				
	醤油					
	パセリ					
6	アイスクリーム	卵・乳				
6	代替デザートの内容を確認してください。					
6	豆乳アイス	大豆				
6	代替デザートの内容を確認してください。					
6	ベストプリン					
6	代替デザートの内容を確認してください。					
6	国産伊予柑ゼリー	いよかん(柑橘)				
6	代替デザートの内容を確認してください。					

※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。