



# 令和6年度10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

10/4 (金)			10/7 (月)			10/8 (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	味噌けんちん汁		3	大根の味噌汁		3	ポークカレーライス
	4	いわしの蒲焼き		4	鶏肉と大豆の甘がらめ		4	グリーンサラダ
	5	即席漬け		5	にらともやしの炒め物		5	(玉ねぎドレッシング)
							6	レモンゼリー
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	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			にんにく	
	酒			大根	大根		生姜	
	水			キャベツ			豚肉	
	削節			味噌			酒	
	しいたけ			味噌			こしょう	
	人参			小松菜			玉ねぎ	
	ごぼう			長ねぎ			人参	
	大根	大根	4	大豆	大豆	水		
	里芋	里芋		鶏肉		じゃが芋		
	こんにゃく			酒		液体スープチキン		
	味噌			澱粉		りんご	りんご	
味噌			油		中濃ソース	ブルーシロ・トマト		
長ねぎ			砂糖		ケチャップ	トマト		
4	いわし	いわし		醤油		醤油		
	澱粉			みりん		カレールー	小麦・カレー粉	
	油			水		4	キャベツ	
	生姜			ごま	ごま		ほうれん草	
	酒						きゅうり	きゅうり
	みりん		5	油		5	玉ねぎドレッシング	りんご
	水			豚肉			グ	
砂糖		酒			6	レモンゼリー	レモン(柑橘)	
醤油		もやし		もやし				
ごま	ごま	人参						
澱粉		にら						
5	人参		食塩					
	キャベツ		醤油					
	きゅうり	きゅうり	砂糖					
	酒		コチュジャン					
	みりん		澱粉					
	食塩							
薄口醤油								
塩昆布								

※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10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

10/9 (水)			10/10 (木)			10/11 (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	食パン		1	ご飯		1	若布ご飯
	2	(多摩市産ブルーベリージャム)		2	牛乳		2	牛乳
	3	牛乳		3	春雨スープ		3	和風汁
	4	野菜スープ		4	焼き餃子		4	かぼちゃコロッケ
	5	さけのバジルフライ		5	ジャージャン豆腐		5	根菜のそぼろ煮
	6	じゃが芋のポロネーゼ						
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	パン	小麦・乳	1	ご飯		1	若布ご飯	
2	多摩市産ブルーベリージャム	ブルーベリー	2	牛乳	乳	2	牛乳	乳
3	牛乳	乳	3	水		3	水	
4	油			液体スープポーク			しいたけ	
	鶏肉			中華			昆布	
	こしょう			ベーコン			削節	
	玉ねぎ			人参			人参	
	水			白菜			うずら卵	うずらの卵
	チキンブイヨン			食塩			白菜	
	人参			こしょう			みりん	
	薄口醤油			醤油			食塩	
	食塩			春雨			薄口醤油	
	キャベツ		チンゲン菜		春雨			
小松菜		長ねぎ		澱粉				
				小松菜				
				長ねぎ				
5	さけのバジルフライ	小麦・さけ	4	餃子	小麦・大豆	4	かぼちゃコロッケ	小麦・大豆
6	油		5	ごま油		5	油	
	オリーブオイル			にんにく			油	
	にんにく			生姜			豚肉	
	豚肉			トウバンジャン			酒	
	酒			豚肉			玉ねぎ	
	玉ねぎ			酒			人参	
	人参			筍			ごぼう	
	トマト	トマト		玉ねぎ			れんこん	
	ケチャップ	トマト		人参			大根	大根
	ウスターソース	プルーン・トマト		生揚げ	大豆		大根	大根
トンカツソース	プルーン・トマト	液体スープポーク		水				
食塩		中華		しいたけ				
こしょう		砂糖		昆布				
オレガノ		醤油		削節				
じゃが芋		オイスターソース	かき(牡蠣)	砂糖				
澱粉		味噌		食塩				
		コチュジャン		みりん				
		食塩		醤油				
		澱粉		澱粉				
				グリーンピース				

※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10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

10/28 (月)			10/29 (火)			10/30 (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	黒砂糖食パン	
	2	牛乳		2	牛乳		2	牛乳	
	3	野菜のごま汁		3	中華スープ		3	かぼちゃの豆乳スープ	
	4	豚丼		4	いかのチリソース		4	ハンバーグデミグラスソース	
	5	みかん		5	豚肉と大根の中華煮		5	イタリアンサラダ	
							6	(イタリアンドレッシング)	
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	ご飯		1	ご飯		1	パン	小麦・乳	
2	牛乳	乳	2	牛乳	乳	2	牛乳	乳	
3	水		3	ごま油		3	油		
	削節			鶏肉			にんにく		
	ごぼう			こしょう			鶏肉		
	人参			酒			玉ねぎ		
	れんこん			水			人参		
	大根	大根		液体スープポーク			水		
	味噌			中華			液体スープチキン		
	味噌			しいたけ			かぼちゃ		
	ごま	ごま		人参			豆乳	大豆	
	ごま	ごま		白菜			白いんげん豆		
小松菜		醤油		食塩					
		食塩		こしょう					
		小松菜		米粉					
4	油		4	いか	いか	4	ハンバーグ	大豆	
	生姜			澱粉			ウスターソース	ブルーネ・トマト	
	豚肉			油			ケチャップ	トマト	
	豚肉			油			デミソース	小麦・トマト	
	酒			生姜			砂糖		
	玉ねぎ			にんにく			水		
	しらたき			トウバンジャン					
	みりん			長ねぎ			5	コーン	
	砂糖			ケチャップ	トマト			キャベツ	
	食塩			酒				人参	
醤油		砂糖		大根	大根				
澱粉		醤油		きゅうり	きゅうり				
5	みかん	みかん(柑橘)		水		6	イタリアンドレッシング	トマト	
				澱粉					
			5	ごま油					
				にんにく					
				生姜					
				豚肉					
				酒					
				液体スープポーク					
				中華					
				人参					
				大根	大根				
				長ねぎ					
			砂糖						
			オイスターソース	かき(牡蠣)					
			醤油						
			青大豆	大豆					
			澱粉						
			水						

※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。

