

## 令和6年度11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

11/1 (金)			11/5 (火)			11/6 (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	スイートポテトトースト
	2	牛乳		2	牛乳		2	牛乳
	3	豚汁		3	豆腐の味噌汁		3	ポークシチュー
	4	凍り豆腐のそぼろ丼		4	いわしの蒲焼き		4	キャベツソテー
	5	りんご		5	即席漬け			
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	パン	小麦・乳
2	牛乳	乳	2	牛乳	乳		バター	乳
3	油		3	水			牛乳	乳
	豚肉			豆腐	大豆		生クリーム	乳
	酒			味噌			砂糖	
	人参			味噌		食塩		
	ごぼう			小松菜		さつま芋		
大根	大根	味噌		2	牛乳	乳		
こんにゃく		長ねぎ			油			
水		4	いわし	いわし	豚肉			
削節			澱粉		こしょう			
里芋	里芋		油		赤ワイン	ぶどう		
味噌			生姜		玉ねぎ			
味噌			酒		人参			
長ねぎ		みりん		水				
4	油		4	だし(鰹)		液体スープチキン		
	鶏肉			だし(鰹)		しめじ		
	鶏肉			砂糖		マッシュルーム		
	生姜			醤油		油		
	酒			ごま	ごま	バター	乳	
	玉ねぎ		澱粉		小麦粉	小麦		
	しいたけ		5	人参		デミソース	小麦・トマト	
	だし(鰹)			キャベツ		ケチャップ	トマト	
	砂糖			きゅうり	きゅうり	トマト	トマト	
	みりん			酒		トンカツソース	ブルーイン・トマト	
醤油		みりん			醤油			
凍り豆腐	大豆	食塩		食塩				
炒り玉子	卵・大豆	薄口醤油		グリーンピース				
枝豆	枝豆(大豆)	塩昆布		4	ベーコン			
食塩					こしょう			
5	りんご	りんご			玉ねぎ			
					キャベツ			
					スープストックチキン			
				キン				
				食塩				
				醤油				
				コーン				
				人参				

※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11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

11/7 (木)			11/8 (金)			11/11 (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	ゆかりご飯		1	麦ご飯		1	ご飯
	2	牛乳		2	牛乳		2	牛乳
	3	根菜の味噌汁		3	ビーフンスープ		3	きのこの味噌汁
	4	きびなごフライ		4	ルーロー飯		4	さばの塩焼き
	5	豚肉と小松菜の炒り豆腐					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	ゆかりご飯	梅	1	麦ご飯		1	ご飯	
2	牛乳	乳	2	牛乳	乳	2	牛乳	乳
3	水		3	ごま油		3	水	
	削節			鶏肉			削節	
	人参			こしょう			なめこ	
	ごぼう			酒			しめじ	
	大根	大根		水			えのき茸	
	れんこん			液体スープポーク			油揚げ	大豆
	味噌			中華			味噌	
味噌		しいたけ		味噌				
長ねぎ		人参		白菜				
4	きびなごフライ	小麦・きびなご・魚卵		玉ねぎ		4	小松菜	
	油		キャベツ		長ねぎ			
5	油			食塩		5	さば	さば
	豚肉			醤油			油	
	人参			ビーフン			鶏肉	
	豆腐	大豆		にら			酒	
	和風だし	かつお		油			だし(鰹)	
	砂糖			にんにく			ごぼう	
	みりん			生姜			れんこん	
	醤油			豚肉			れんこん	
	小松菜			玉ねぎ			人参	
	ひじき			筍			こんにやく	
食塩		4	チンゲン菜		里芋	里芋		
			オイスターソース	かき(牡蠣)		しいたけ		
			酒			砂糖		
			食塩			みりん		
			水			食塩		
			砂糖			醤油		
			醤油					
			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11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

11/12 (火)			11/13 (水)			11/14 (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	麦ご飯		1	うどん			
	2	牛乳		2	牛乳		2	牛乳			
	3	華風コーンスープ		3	チキンカレーライス		3	あんかけうどん			
	4	揚げ餃子		4	コールスロー		4	ちくわの磯辺揚げ			
	5	豚肉と生揚げのオイスター炒め		5	みかん		5	ごま和え			
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	ご飯		1	麦ご飯		1	うどん	小麦			
2	牛乳	乳	2	牛乳	乳	2	牛乳	乳			
3	水		3	油		3	油				
	液体スープポーク			にんにく			鶏肉				
	中華			生姜			酒				
	鶏肉			鶏肉			ごぼう				
	こしょう			酒			人参				
	酒			こしょう			水				
	玉ねぎ			玉ねぎ			削節				
	人参			人参			昆布				
	コーン			水			しいたけ				
	コーン			じゃが芋			えのき茸				
	醤油			液体スープチキン			白菜				
	食塩			りんご			油揚げ	大豆			
澱粉		中濃ソース	りんご	みりん							
卵	卵	ケチャップ	トマト	食塩							
		醤油		醤油							
4	餃子	小麦・大豆		カレー粉	小麦・カレー粉		砂糖				
	油						長ねぎ				
							澱粉				
5	油		4	コーン		4	竹輪	たら			
	にんにく			人参			小麦粉	小麦			
	生姜			キャベツ			水				
	豚肉			きゅうり	きゅうり		食塩				
	玉ねぎ			油			青のり				
	人参			穀物酢			油				
	筍			砂糖							
	生揚げ	大豆		食塩							
	酒			こしょう							
	液体スープポーク										
	中華			5	みかん		みかん(柑橘)		5	人参	
	砂糖								キャベツ		
食塩						もやし	もやし				
醤油						こんにやく					
オイスターソース	かき(牡蠣)					みりん					
小松菜						砂糖					
澱粉						醤油					
						ごま	ごま				
						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6年度11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

11/15 (金)			11/18 (月)			11/19 (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	黒砂糖食パン		1	麦ご飯
	2	牛乳		2	牛乳		2	牛乳
	3	ゆばの吸物		3	押麦入りトマトスープ		3	麻婆豆腐丼
	4	鶏肉の西京焼き		4	ますのパン粉焼き		4	春雨サラダ
	5	千切り野菜の炒め物		5	かぼちゃサラダ		5	フルーツ杏仁
				6	(和風クリームドレッシング)			
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	パン	小麦・乳	1	麦ご飯	
2	牛乳	乳	2	牛乳	乳	2	牛乳	乳
3	水		3	オリーブオイル		3	油	
	しいたけ			にんにく			にんにく	
	昆布			ベーコン			生姜	
	削節			こしょう			トウバンジャン	
	大根	大根		セロリー			豚肉	
	人参			玉ねぎ			こしょう	
	酒			水			酒	
	薄口醤油			チキンブイヨン			玉ねぎ	
	食塩			人参			人参	
	かまぼこ	たら		キャベツ			水	
長ねぎ		マッシュルーム		液体スープポーク				
ゆば	大豆	トマト	トマト	中華				
4	鶏肉		ケチャップ	トマト	砂糖			
	味噌		食塩		醤油			
5	油		麦		味噌			
	豚肉		ます	ます	テンメンジャン			
	キャベツ		オリーブオイル		食塩			
	じゃが芋		ノンエッグマヨネーズ	大豆	豆腐	大豆		
	人参		にんにく		豆腐	大豆		
	ピーマン		食塩		澱粉			
	醤油		こしょう		長ねぎ			
	こしょう		パン粉	小麦	ごま油			
	食塩		バジル					
	削り節	かつお						
5			枝豆	枝豆(大豆)	もやし	もやし		
			さつま芋		コーン			
			かぼちゃ		春雨			
6			和風クリームドレッシング		人参			
					きゅうり	きゅうり		
					ごま油			
					生姜			
					砂糖			
					みりん			
5					醤油			
					穀物酢			
					寒天	乳		
					みかん	みかん(柑橘)		
				もも	もも			
				パイナップル	パイナップル			

※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11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

11/20 (水)			11/21 (木)			11/22 (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	キャロットライス
	2	牛乳		2	牛乳		2	ジョア
	3	けんちょう汁		3	かきたま汁		3	チキンクリームライス
	4	チキンチキンごぼう		4	鶏肉の南部焼き		4	オニオンドレッシングサラダ
	5	煮浸し		5	ごぼうのしぐれ煮		5	りんご
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	キャロットライス	
2	牛乳	乳	2	牛乳	乳	2	ジョア	乳・ 牛乳停止の方は飲めません
3	ごま油		3	水		3	油	
	人参			しいたけ			鶏肉	
	大根	大根		昆布			白ワイン	ぶどう
	水			削節			こしょう	
	削節			豆腐	大豆		玉ねぎ	
	みりん			人参			マッシュルーム	
	醤油			玉ねぎ			水	
	食塩			大根	大根		液体スープチキン	
	しいたけ			食塩			じゃが芋	
	豆腐	大豆		薄口醤油			食塩	
長ねぎ		澱粉		牛乳	乳			
4	鶏肉		4	卵	卵	4	生クリーム	乳
	醤油			ほうれん草			チーズ	乳
	酒			鶏肉			油	
	澱粉			ノンエッグマヨネーズ	大豆		バター	乳
	ごぼう			みりん			小麦粉	小麦
	油			醤油			ほうれん草	
	水			酒			コーン	
	みりん			ごま油			人参	
	砂糖			ごま	ごま		キャベツ	
	醤油			ごま	ごま		もやし	もやし
枝豆	枝豆(大豆)	ごま	ごま	きゅうり	きゅうり			
5	白菜		5	油		5	穀物酢	
	人参			生姜			醤油	
	もやし	もやし		豚肉			砂糖	
	えのき茸			酒			食塩	
	みりん			ごぼう			油	
	醤油			だし(鰹・昆布・椎茸)			玉ねぎ	
	食塩			さつま揚げ	たい・たら・えそ		りんご	りんご
	削り節	かつお		しらたき				
				砂糖				
				みりん				
		醤油						
		人参						
		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11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

11/25 (月)			11/26 (火)			11/27 (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	麦ご飯
	2	牛乳		2	牛乳		2	牛乳
	3	もずくの味噌汁		3	若布スープ		3	すき焼き丼
	4	ハンバーグ和風きのこソース		4	いかのヤンニョムソース		4	小松菜のみぞれ煮
	5	ごま酢和え		5	切干大根のナムル		5	みかん
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	ご飯		1	ご飯		1	麦ご飯	
2	牛乳	乳	2	牛乳	乳	2	牛乳	乳
3	水		3	油		3	油	
	削節			鶏肉			豚肉	
	玉ねぎ			こしょう			酒	
	味噌			酒			玉ねぎ	
	味噌			水			人参	
	もずく			生姜			しらたき	
	小松菜			鶏ガラ			白菜	
4	ハンバーグ	大豆	4	玉ねぎ		豆腐	大豆	
	水			しめじ		砂糖		
	生姜			醤油		みりん		
	砂糖			食塩		醤油		
	みりん			若布		長ねぎ		
	酒			長ねぎ				
	穀物酢					水		
	醤油					削節		
えのき茸				人参				
5	しめじ		4	小松菜		小松菜		
	澱粉			もやし	もやし	もやし	もやし	
	もやし	もやし		えのき茸		えのき茸		
	キャベツ			大根	大根	大根	大根	
	油揚げ	大豆		醤油		醤油		
	人参			みりん		みりん		
	砂糖			食塩		食塩		
5	食塩		5	にんにく		みかん	みかん(柑橘)	
	穀物酢			トマト	トマト			
	醤油			ケチャップ	トマト			
	ごま	ごま		コチュジャン				
				だし(鶏ガラ・長ねぎ・生姜)				
				砂糖				
				醤油				
				切干大根	大根			
				大豆もやし	大豆・大豆もやし			
				もやし	もやし			
		人参						
		小松菜						
		醤油						
		砂糖						
		にんにく						
		生姜						
		穀物酢						
		ごま油						
		一味唐辛子						
		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6年度11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  
 年齢区分：小学校高学年

学校 年 組 氏名

11/28 (木)			11/29 (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	コッペパン							
	2	牛乳		2	牛乳(ミルク)							
	3	かぶの味噌汁		3	野菜のスープ煮							
	4	たら甘酢あんかけ		4	オムレツ							
	5	五目金平		5	チリコンカン							
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	パン		小麦・乳					
2	牛乳		乳	2	牛乳		乳					
					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			3	ベーコン							
	削節				こしょう							
	かぶ				酒							
	生揚げ		大豆		玉ねぎ							
	味噌				人参							
	味噌				水							
	長ねぎ 小松菜				チキンブイヨン							
4	たら		たら	4	マッシュルーム							
	澱粉				キャベツ							
	油				かぼちや							
	玉ねぎ				コーン							
	えのき茸				食塩							
	人参											
	穀物酢				オムレツ		卵					
	だし(鰹)											
5	砂糖			5	油							
	醤油				にんにく							
	食塩				生姜							
	澱粉				豚肉							
	ごま油				こしょう							
	豚肉				酒							
	ごぼう				玉ねぎ							
	人参				人参							
	れんこん				トマト		トマト					
	こんにやく				ケチャップ		トマト					
	砂糖				ウスターソース		プルーン・トマト					
	みりん				チリパウダー							
	醤油				醤油							
いんげん			砂糖									
一味唐辛子			食塩									
				大豆		大豆						
				赤いんげん豆								
				ひよこ豆								

※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。