

令和7年度4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

[illegible]

※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。

※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。

※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4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

4/22 (火)			4/23 (水)			4/24 (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	じゃが芋の味噌汁		3	けんちん汁		3	中華風卵スープ
	4	さばの香味だれ		4	鶏肉の西京焼き		4	いかのチリソース
	5	野菜の白和え風		5	筍のおかか炒め		5	にらともやしの炒め物
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	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	
	昆布			削り節			液体スープポーク	
	削り節			昆布			中華	
	玉ねぎ	玉ねぎ		ごぼう			鶏肉	
	人参			人参			玉ねぎ	玉ねぎ
	じゃが芋	じゃが芋		大根	大根		筍	
	油揚げ	大豆		こんにゃく			人参	
	味噌			里芋	里芋		えのき茸	
	味噌			豆腐	大豆		薄口醤油	
	ほうれん草			醤油			食塩	
4	さば	さば	4	食塩		4	こしょう	
	ごま油			小松菜			澱粉	
	長ねぎ						卵	卵
	酒			鶏肉			いか	いか
	みりん			味噌			澱粉	
	だし						油	
	砂糖			ごま油			油	
	醤油			筍			生姜	
	食塩			さつま揚げ	たい・たら・えそ		にんにく	にんにく
5	一味唐辛子		5	みりん		5	トウバンジャン	
	澱粉			砂糖			長ねぎ	
	切干大根	大根		薄口醤油			酒	
	こんにゃく			人参			水	
	キャベツ			枝豆	枝豆(大豆)		砂糖	
	いんげん			粉かつお	かつお		ケチャップ	トマト・玉ねぎ
	人参						醤油	
	みりん						澱粉	
	薄口醤油							
	砂糖					5	油	
	白いんげん豆						豚肉	
	ごま	ごま					酒	
	ごま	ごま					もやし	もやし
							砂糖	
							醤油	
							コチュジャン	
							食塩	
							人参	
							にら	
							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。

※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。