

※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。

学校 年 組 氏名

※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2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

2/25 (水)			2/26 (木)			2/27 (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	ご飯		1	ご飯
	2	ジョア		2	牛乳		2	牛乳
	3	かぶとじゃが芋の豆乳スープ		3	白菜の味噌汁		3	和風汁
	4	白身魚フライ		4	豚肉のかりん揚げ		4	ますの西京焼き
	5	(中濃ソース)		5	茎若布の金平		5	切干大根のピリ辛煮
	6	れんこんとキャベツのソテー						
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	ガーリックライス	トマト・玉ねぎ・にんにく	1	白飯		1	白飯	
2	ジョア	乳・ (牛乳停止の方は飲めません)	2	飲用牛乳	乳	2	飲用牛乳	乳
3	サラダ油		3	水		3	水	
	にんにく	にんにく		かつお厚削り			だし用椎茸	
	鶏もも			白菜			だし昆布	
	玉ねぎ	玉ねぎ		えのき茸			かつお厚削り	
	人参			白味噌			鶏むね	
	水			赤味噌			清酒	
	チキンスープ			小松菜			人参	
	じゃが芋	じゃが芋	4	長ねぎ			うずら卵	うずらの卵
	調製豆乳	大豆					白菜	
	白いんげん豆ペースト			豚もも			みりん	
4	かぶ			生姜		4	食塩	
	冷)いんげん			醤油			薄口醤油	
	食塩			塩麹			澱粉	
	こしょう			澱粉			あさつき	
	米粉			揚げ油				
			5	ごま油		5	ます	ます
	白身魚フライ	大豆・たら		ごぼう			西京味噌	
	揚げ油			人参				
5	卓上中濃ソース	トマト・玉ねぎ・ブルーン		茎若布			ごま油	
				れんこん			生姜	
	ベーコン			糸こんにゃく			にんにく	にんにく
	こしょう			三温糖			豚肩	
	れんこん			みりん			清酒	
	キャベツ			醤油			切干大根	大根
	スープストック	玉ねぎ		冷)いんげん			糸こんにゃく	
	食塩			一味唐辛子			人参	
	醤油						キムチ	にんにく・大根
	ホールコーン						三温糖	
6	人参						みりん	
							醤油	
							食塩	
							冷)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。