

令和7年度3月分アレルギー献立表

調理場名：永山調理所
 コース名：Aコース
 学齢区分：小学校高学年

学校 年 組 氏名

3/5 (木)			3/6 (金)			3/9 (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	ソフトフランスパン		1	たこ飯		1	ご飯
	2	牛乳(ミルメーク)		2	牛乳		2	牛乳
	3	ポトフ		3	大平		3	野菜のごま汁
	4	鶏肉のマヨソース		4	豚肉の塩レモンソース		4	めひかりのさらさ揚げ
	5	根菜のラタトゥイユ		5	煮菜		5	肉野菜炒め
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	ソフトフランスパン	小麦・乳	1	たこ飯	かつお・たこ	1	白飯	
2	飲用牛乳	乳	2	飲用牛乳	乳	2	飲用牛乳	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	サラダ油		3	水		3	水	
	豚肩			かつお厚削り			かつお厚削り	
	白ワイン	ぶどう		干椎茸			人参	
	セロリー			鶏もも			白菜	
	玉ねぎ			人参			えのき茸	
	人参			れんこん			白味噌	
	水			ごぼう			赤味噌	
	ブイヨン			角こんにやく			白すりごま	ごま
	キャベツ			冷)里芋			白練りごま	ごま
	じゃが芋			清酒			ほうれん草	
	薄口醤油			みりん				
	食塩			三温糖				
こしょう		醤油		4	めひかり	魚卵・めひかり		
		食塩			醤油			
		冷)いんげん			生姜			
					みりん			
4	鶏もも		4	豚もも		5	食塩	
	こしょう			清酒			サラダ油	
	食塩			食塩			生姜	
	サラダ油			こしょう			にんにく	
	にんにく			澱粉			豚肩	
	ノンエッグマヨネーズ	大豆		揚げ油			清酒	
	水			食塩			玉ねぎ	
	清酒			三温糖			人参	
	薄口醤油			みりん			キャベツ	
	バジル粉			レモン果汁	レモン(柑橘)		ポークスープ	
澱粉		澱粉		醤油				
5	オリーブ油		5	サラダ油		5	オイスターソース	かき(牡蠣)
	にんにく			大根			食塩	
	ウインナー6mm輪			ちりめんじゃこ	いわし・魚卵		にら	
	白ワイン	ぶどう		長ねぎ			澱粉	
	玉ねぎ			小松菜				
	人参			三温糖				
	ごぼう			薄口醤油				
	大根			油揚げ	大豆			
	チキンスープ							
	トマトピューレ							
	三温糖							
	食塩							
こしょう								
ピーマン								
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。

