

令和6年度4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

4/9 (火)			4/10 (水)			4/11 (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	呉汁		3	だまこ汁		3	味噌ごぼう汁
	4	さけのフライ		4	和風ハンバーグ		4	さわらの甘酢あん
	5	ごぼうのしぐれ煮		5	野菜のベーコン炒め		5	野菜のごま酢和え
	6	卓上ソース						
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	
	削節			昆布			削節	
	人参			鶏肉			鶏肉	
	大根			油			油	
	里芋			酒			酒	
	味噌			人参			人参	
	味噌			大根			大根	
大豆	大豆	薄口醤油		薄口醤油				
小松菜		食塩		食塩				
4	さけ	さけ	4	みりん		4	みりん	
	水			だまこ餅			だまこ餅	
	小麦粉	小麦		長ねぎ			長ねぎ	
	パン粉	小麦		小松菜			小松菜	
油								
5	油		5	ハンバーグ	小麦	5	さわら	さわら
	生姜			玉ねぎ			澱粉	
	豚肉			油			油	
	酒			醤油			砂糖	
	ごぼう			砂糖			薄口醤油	
	しらたき			みりん			穀物酢	
	だし(鰹)			穀物酢			水	
	えのき茸			水			澱粉	
	さつま揚げ	たい・たら・えそ		澱粉				
	みりん						もやし	
砂糖				キャベツ				
醤油				油揚げ	大豆			
人参				人参				
いんげん				砂糖				
6	卓上ソース	ブルーシロ・トマト	6	れんこん		6	食塩	
				食塩			穀物酢	
				こしょう			醤油	
				醤油			ごま	ごま
				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4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

4/12 (金)			4/15 (月)			4/16 (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	コッペパン		1	ご飯		1	丸パン
	2	牛乳		2	牛乳		2	牛乳
	3	ビーンスターチパウダー		3	チキンカレーライス		3	ABCパスタスープ
	4	ロングウインナーのケチャップソース		4	グリーンサラダ		4	メンチカツ
	5	キャベツソテー		5	清見オレンジ		5	チリコンカン
				6	イタリアンドレッシング		6	卓上ソース
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	パン	小麦・乳
2	牛乳	乳	2	牛乳	乳	2	牛乳	乳
3	油		3	油		3	水	
	鶏肉			にんにく			液体スープチキン	
	酒			生姜			油	
	玉ねぎ			鶏肉			鶏肉	
	人参			酒			玉ねぎ	
	水			こしょう			人参	
	液体スープチキン			玉ねぎ			キャベツ	
	しめじ			人参			醤油	
	牛乳	乳		水			食塩	
	生クリーム	乳		じゃが芋			こしょう	
	油			液体スープチキン			小松菜	
	バター	乳		りんご	りんご	マカロニ	小麦	
	小麦粉	小麦		中濃ソース	ブルーシ・トマト			
	チーズ	乳		ケチャップ	トマト	4	メンチカツ	小麦・大豆
食塩		醤油		油				
こしょう		カレールウ	小麦・さつまい					
ほうれん草								
白いんげん豆								
4	ウインナー		4	しらたき		5	油	
	ケチャップ	トマト		にんにく			生姜	
	トマト	トマト		キャベツ			豚肉	
	中濃ソース	ブルーシ・トマト	小松菜		こしょう			
砂糖		きゅうり	きゅうり	玉ねぎ				
水		5	清見オレンジ	清見オレンジ(柑橘)	人参			
					砂糖			
5	油		6	イタリアンドレッシング	トマト		トマト	トマト
	ham						ケチャップ	トマト
	キャベツ						ウスターソース	ブルーシ・トマト
	スープストックチキン						醤油	
	醤油					チリパウダー		
	食塩					食塩		
	こしょう					大豆	大豆	
	コーン					赤いんげん豆		
人参				ひよこ豆				
						6	卓上ソース	ブルーシ・トマト

※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4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

4/17 (水)			4/18 (木)			4/19 (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	麦ご飯		1	ご飯		1	ご飯
	2	牛乳		2	牛乳		2	牛乳
	3	野菜の生姜汁		3	けんちん汁		3	五目汁
	4	味噌豚丼		4	鶏肉の西京焼き		4	いわしの蒲焼き
	5	ピーチゼリー		5	筍のおかか炒め		5	ひじき入り和え物
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	麦ご飯		1	ご飯		1	ご飯	
2	牛乳	乳	2	牛乳	乳	2	牛乳	乳
3	油		3	ごま油		3	水	
	鶏肉			酒			削節	
	酒			水			豚肉	
	ごぼう			削節			ごぼう	
	人参			昆布			油	
	小松菜			しいたけ			玉ねぎ	
	白菜			ごぼう			人参	
	里芋			人参			じゃが芋	
	水			大根			筍	
	削節			里芋			味噌	
	醤油			こんにゃく			味噌	
	食塩			食塩			小松菜	
生姜		醤油		一味唐辛子				
				豆腐	大豆			
				長ねぎ				
4	油		4	鶏肉		4	いわし	いわし
	生姜			味噌			澱粉	
	にんにく				油			
	豚肉		5	ごま油			だし(鰹)	
	豚肉			筍			生姜	
	酒			さつま揚げ	たい・たら・えそ	みりん		
	玉ねぎ			砂糖		砂糖		
	筍			みりん		醤油		
	人参			薄口醤油		ごま	ごま	
	しめじ		削り節	かつお	澱粉			
	しらたき		人参					
味噌		いんげん						
みりん								
砂糖								
醤油								
水								
澱粉								
5	ピーチゼリー	もも				5	ひじき	
							人参	
							キャベツ	
							えのき茸	
							穀物酢	
							砂糖	
							食塩	
							醤油	
							みりん	
							油	

※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4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

4/22 (月)			4/23 (火)			4/24 (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	ケチャップ味ご飯		1	若布ご飯		1	麦ご飯
	2	ジョア		2	牛乳		2	牛乳
	3	チキンクリームライス		3	春野菜の味噌汁		3	四川豆腐丼
	4	キャベツとコーンのサラダ		4	めひかりの唐揚げ		4	中華サラダ
	5	デコボン		5	根菜のそぼろ煮		5	メロンゼリー
	6	玉ねぎドレッシング						
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	ケチャップ味ご飯	トマト	1	若布ご飯		1	麦ご飯	
2	ジョア	乳・牛乳停止の方は飲めません	2	牛乳	乳	2	牛乳	乳
3	油		3	水		3	油	
	鶏肉			削節			にんにく	
	白ワイン	ぶどう		玉ねぎ			生姜	
	こしょう			キャベツ			トウバンジャン	
	玉ねぎ			筍			豚肉	
	人参		味噌		酒			
	マッシュルーム		味噌		人参			
	水		あさつき		筍			
	液体スープチキン		生揚げ	大豆	水			
	じゃが芋		4	めひかり	魚卵・めひかり		液体スープポーク	
食塩		食塩			中華			
牛乳	乳	こしょう			しいたけ			
生クリーム	乳	澱粉			砂糖			
チーズ	乳	5	油		醤油			
油			油		味噌			
バター	乳		豚肉		味噌			
小麦粉	小麦		酒		食塩			
コーン			玉ねぎ		長ねぎ			
人参			人参		チンゲン菜			
キャベツ			ごぼう		一味唐辛子			
きゅうり	きゅうり		れんこん		澱粉			
デコボン	デコボン(柑橘)		水		豆腐	大豆		
玉ねぎドレッシング	りんご		削節		豆腐	大豆		
グ		里芋		えび	エビ			
		砂糖		ごま油				
		食塩		4	もやし			
		みりん			しらたき			
		醤油			人参			
		澱粉			茎若布			
		グリンピース			きゅうり	きゅうり		
					ごま油			
					生姜			
				砂糖				
				醤油				
				穀物酢				
				ごま	ごま			
				一味唐辛子				
				5	メロンゼリー	メロン		

※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4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

4/25 (木)			4/26 (金)			4/30 (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	ナン		1	ご飯		1	ご飯
	2	牛乳		2	牛乳		2	牛乳
	3	野菜のスープ煮		3	中華スープ		3	にら玉汁
	4	キーマカレー		4	いかの南蛮ソース		4	さばの七味焼き
	5	河内晩柑		5	チンジャオロース		5	煮浸し
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	ナン	小麦	1	ご飯		1	ご飯	
2	牛乳	乳	2	牛乳	乳	2	牛乳	乳
3	油		3	ごま油		3	水	
	玉ねぎ			生姜			昆布	
	人参			鶏肉			削節	
	水			こしょう			玉ねぎ	
	チキンブイヨン			酒			人参	
	キャベツ			水			食塩	
	じゃが芋			液体スープチキン			薄口醤油	
	ウィンナー			しいたけ			澱粉	
	しめじ			白菜			卵	卵
	食塩			醤油			にら	
	こしょう			食塩				
いんげん		なると	たい・たら					
		若布						
4	油		4	いか	いか	4	さば	さば
	にんにく			澱粉			長ねぎ	
	生姜			油			生姜	
	豚肉			油			にんにく	
	玉ねぎ			長ねぎ			みりん	
	人参			醤油			醤油	
	カレー粉			砂糖			一味唐辛子	
	ガラムマサラ			穀物酢			酒	
	トマト	トマト		一味唐辛子			油	
	中濃ソース	ブルーシ・トマト		水				
	ウスターソース	ブルーシ・トマト		澱粉				
5	醤油		5	ごま油		5	白菜	
	砂糖			にんにく			人参	
	食塩			生姜			もやし	
	こしょう			トウバンジャン			えのき茸	
	水			豚肉			油揚げ	大豆
	チキンブイヨン			こしょう			みりん	
	大豆	大豆		酒			醤油	
	ひよこ豆			筍			食塩	
	澱粉			もやし			削り節	かつお
				オイスターソース	かき(牡蠣)			
				醤油				
		食塩						
		ピーマン						
		人参						
		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。