

## 令和6年度5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

5/1 (水)			5/2 (木)			5/7 (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	抹茶ミルクトースト		1	ご飯
	2	牛乳		2	牛乳		2	牛乳
	3	ゆばの吸物		3	ポークビーンズ		3	若布スープ
	4	いわしの甘露煮		4	野菜のレモン和え		4	さわらの味噌マヨネーズ焼き
	5	豚肉と野菜の味噌炒め					5	韓国風肉じゃが
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			パン	小麦・乳	1	ご飯	
				バター	乳			
2	牛乳	乳	1	練乳	乳	2	牛乳	乳
				砂糖				
				抹茶				
	水						ごま油	
	しいたけ						鶏肉	
	昆布		2	牛乳	乳		こしょう	
	削節						酒	
	えのき茸			油		3	大根	
	大根			生姜			水	
	酒			にんにく			昆布	
	みりん			豚肉			鶏ガラ	
	薄口醤油			赤ワイン	ぶどう		えのき茸	
	食塩			玉ねぎ			醤油	
	ゆば	大豆		人参			食塩	
	小松菜			水			若布	
	長ねぎ			液体スープチキン			長ねぎ	
				じゃが芋				
4	いわしの甘露煮	いわし	3	トマト	トマト		さわら	さわら
				ケチャップ	トマト		だし(鰹・昆布)	
	ごま油			マッシュルーム			味噌	
	豚肉			ウィンナー			ノンエッグマヨネーズ	大豆
	酒			砂糖		4	みりん	
	玉ねぎ			パプリカ粉			砂糖	
	キャベツ			ウスターソース	ブルーネ・トマト		醤油	
	砂糖			生クリーム	乳・大豆		澱粉	
	醤油			食塩				
	味噌			こしょう				
	人参			マカロニ	小麦		ごま油	
	澱粉			大豆	大豆		にんにく	
							生姜	
				人参			豚肉	
				キャベツ			酒	
				きゅうり	きゅうり		玉ねぎ	
				薄口醤油			人参	
				スープストックチキン			こんにやく	
				キン			水	
				砂糖		5	昆布	
				食塩			削節	
				オリーブオイル			じゃが芋	
				レモン	レモン(柑橘)		生揚げ	大豆
							砂糖	
							みりん	
							コチュジャン	
							醤油	
							にら	

※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5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

5/8 (水)			5/9 (木)			5/10 (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	ご飯
	2	牛乳		2	牛乳		2	牛乳
	3	コーンポタージュ		3	かぶの味噌汁		3	カレー麻婆豆腐丼
	4	ハンバーグきのこソース		4	いかのかりん揚げ		4	中華サラダ
	5	野菜のカレーソテー		5	筑前煮		5	フルーツ杏仁
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	バター	乳	3	水		3	ごま油	
	玉ねぎ			削節			にんにく	
	水			かぶ			生姜	
	液体スープチキン			油揚げ	大豆		豚肉	
	かぼちゃ			味噌			酒	
	コーン			味噌			玉ねぎ	
	牛乳	乳		長ねぎ			しいたけ	
	生クリーム	乳	小松菜		人参			
	食塩				水			
	こしょう		4	いか	いか		液体スープポーク	
バセリ		生姜			中華			
		醤油			砂糖			
		みりん			カレー粉			
4	ハンバーグ	大豆		澱粉			醤油	
	水			油			味噌	
	えのき茸		5	鶏肉			オイスターソース	かき(牡蠣)
	しめじ			酒			ウスターソース	プルーン・トマト
	ウスターソース	プルーン・トマト		ごぼう			豆腐	大豆
	ケチャップ	トマト		こんにやく			豆腐	大豆
デミソース	小麦・トマト	しいたけ				にら		
砂糖		人参				長ねぎ		
5	油			水			澱粉	
	キャベツ			削節		4	もやし	
	ハム			里芋			しらたき	
	カレー粉			れんこん			人参	
	スープストックチキン			みりん			茎若布	
	食塩			砂糖			きゅうり	きゅうり
	マカロニ	小麦		醤油			ごま油	
	人参			食塩			生姜	
	いんげん			いんげん			砂糖	
					醤油			
					穀物酢			
					ごま	ごま		
					一味唐辛子			
						5	寒天	乳
							みかん	みかん(柑橘)
							パイナップル	パイナップル
							りんご	りんご

※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5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

5/13 (月)			5/14 (火)			5/15 (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	麦ご飯		1	ご飯		
	2	牛乳		2	ジョア		2	牛乳		
	3	もずくの味噌汁		3	ポークカレーライス		3	根菜のごま汁		
	4	ししゃもの南蛮漬け		4	アスパラサラダ		4	ほっけの文化干し		
	5	肉野菜炒め		5	ニューサマーオレンジ		5	炒り豆腐		
				6	和風ドレッシング					
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	麦ご飯		1	ご飯			
2	牛乳	乳	2	ジョア	乳・牛乳停止の方は飲めません	2	牛乳	乳		
3	水		3	油		3	水			
	削節			にんにく			削節			
	豆腐	大豆		生姜			ごぼう			
	味噌			豚肉			大根			
	味噌			酒			人参			
	もずく			酒			里芋			
小松菜		こしょう		れんこん						
4	ししゃも	ししゃも・魚卵	3	玉ねぎ		4	味噌			
	澱粉			人参			味噌			
	油			水			ごま	ごま		
	ごま油			じゃが芋			ごま	ごま		
	生姜			液体スープチキン			4	ほっけ	ほっけ	
	長ねぎ			りんご	りんご			5	油	
	穀物酢			中濃ソース	ブルー・トマト				鶏肉	
	酒			ケチャップ	トマト				玉ねぎ	
	みりん			醤油					人参	
	砂糖			カレールウ	小麦・さつまい				しいたけ	
醤油		4	コーン		豆腐	大豆				
だし(鰹)			キャベツ		和風だし	かつお				
一味唐辛子		5	アスパラガス		砂糖					
5	油		6	きゅうり	きゅうり	みりん				
	生姜		5	ニューサマーオレンジ	ニューサマーオレンジ(柑橘)	薄口醤油				
	にんにく			和風ドレッシング		食塩				
	豚肉		5			炒り玉子	卵・大豆			
	酒					枝豆	枝豆(大豆)			
	玉ねぎ					ひじき				
	キャベツ									
	スープストックチキン									
	醤油									
	オイスターソース	かき(牡蠣)								
食塩										
人参										
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。

# 令和6年度5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

5/16 (木)			5/17 (金)			5/20 (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	中華麺		1	ガーリックライス		1	ご飯
	2	牛乳		2	牛乳		2	牛乳
	3	味噌ラーメン		3	ライスヌードルスープ		3	すき焼き丼
	4	揚げ餃子		4	ますのパン粉焼き		4	切干大根のごま味噌和え
	5	生揚げのオイスター炒め		5	きのこソテー		5	河内晩柑
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	中華麺	小麦	1	ガーリックライス	トマト	1	ご飯	
2	牛乳	乳	2	牛乳	乳	2	牛乳	乳
3	ごま油		3	油		3	油	
	にんにく			鶏肉			豚肉	
	生姜			玉ねぎ			酒	
	豚肉			水			みりん	
	酒			チキンブイヨン			醤油	
	水			人参			砂糖	
	昆布			大根			玉ねぎ	
	煮干し			醤油			しいたけ	
	鶏ガラ			食塩			人参	
	人参			こしょう			しらたき	
	もやし			ライスヌードル			豆腐	大豆
	味噌			水菜			長ねぎ	
	コチュジャン							
	醤油							
ごま	ごま	4	ます	ます	4	切干大根		
なると	たい・たら		オリーブオイル			もやし		
コーン			ノンエッグマヨネーズ	大豆		人参		
長ねぎ			にんにく			きゅうり	きゅうり	
にら			食塩			若布		
澱粉			こしょう			味噌		
			パン粉	小麦		砂糖		
4	餃子	小麦		バジル		みりん		
	油					ごま油		
						ごま	ごま	
5	油		5	油		5	河内晩柑	河内晩柑(柑橘)
	にんにく			玉ねぎ				
	生姜			人参				
	玉ねぎ			しめじ				
	筍			エリンギ				
	人参			ウィンナー				
	生揚げ	大豆		スープストックチキン				
	液体スープポーク			食塩				
	中華			こしょう				
	砂糖			醤油				
	醤油			いんげん				
オイスターソース	かき(牡蠣)							
食塩								
チンゲン菜								
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5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

5/21 (火)			5/22 (水)			5/23 (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	コッペパン		1	ご飯		1	ご飯
	2	牛乳		2	牛乳		2	牛乳
	3	米粉のチャウダー		3	中華丼		3	なめこの味噌汁
	4	あかうおのサルサソース		4	春雨サラダ		4	大豆とじゃこの唐揚げ
	5	キャベツソテー		5	レモンゼリー		5	いんげんのひき肉炒め
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	パン	小麦・乳	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			生姜			削節	
	玉ねぎ			豚肉			大根	
	人参			酒			味噌	
	水			こしょう			味噌	
	液体スープチキン			水			なめこ	
	じゃが芋			人参		長ねぎ		
	牛乳	乳		白菜		若布		
	生クリーム	乳		筍				
	バター	乳		液体スープポーク				
	チーズ	乳		中華				
				なると	たい・たら			
				うずら卵	うずらの卵			
		砂糖						
		食塩						
		醤油						
		オイスターソース	かき(牡蠣)					
		えび	エビ					
		いか	いか					
		チンゲン菜						
		澱粉						
4	水		4	もやし		5	油	
	スープストックチキン			コーン			にんにく	
	トマト	トマト		春雨			生姜	
	ケチャップ	トマト		人参			トウバンジャン	
	砂糖			きゅうり	きゅうり		豚肉	
	醤油			ごま油			酒	
	食塩			生姜			キャベツ	
	チリパウダー			砂糖			人参	
	澱粉			みりん			いんげん	
				醤油			砂糖	
				醤油酢			醤油	
				味噌				
				ごま	ごま			
5	油		5	レモンゼリー	レモン(柑橘)			
	キャベツ							
	フランクソーセージ							
	スープストックチキン							
	食塩							
	こしょう							
	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5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

5/24 (金)			5/27 (月)			5/28 (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	ご飯
	2	牛乳		2	牛乳		2	牛乳
	3	卵スープ		3	ポトフ		3	呉汁
	4	ハニーマスタードチキン		4	たらのプロヴァンス風ソース		4	親子丼
	5	炒めナムル		5	かぶとエリンギのブイオン煮		5	河内晚柑
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	ご飯	
2	牛乳	乳	2	牛乳	乳	2	牛乳	乳
3	水		3	油		3	水	
	液体スープポーク			豚肉			削節	
	中華			白ワイン	ぶどう		人参	
	ベーコン			セロリー			大根	
	人参			玉ねぎ		こんにゃく		
	玉ねぎ			人参		味噌		
	醤油			水		味噌		
	食塩			液体スープチキン		大豆	大豆	
	こしょう			キャベツ		長ねぎ		
	豆腐	大豆		じゃが芋				
澱粉		薄口醤油		4	油			
卵	卵	食塩			鶏肉			
長ねぎ		こしょう			鶏肉			
		ウィンナー			酒			
		グリーンピース			玉ねぎ			
					人参			
4	鶏肉		4		たら	たら	しらたき	
	醤油				澱粉		水	
	はちみつ			油		しいたけ		
	黒こしょう			オリーブオイル		昆布		
	食塩			にんにく		削節		
	粒マスタード	りんご		玉ねぎ		砂糖		
	白ワイン	ぶどう		トマト	トマト	みりん		
油		水		醤油				
5	大豆もやし	大豆	5	スープストックチキン		食塩		
	もやし			ケチャップ	トマト	卵	卵	
	人参			砂糖		グリーンピース		
	ほうれん草			醤油				
	ごま油			こしょう		5	河内晚柑	河内晚柑(柑橘)
	生姜			バジル				
	砂糖			澱粉				
	醤油							
ごま	ごま							
			5	チキンブイオン				
				かぶ				
				人参				
				ベーコン				
				エリンギ				
				酒				
				砂糖				
				薄口醤油				
				黒こしょう				
				食塩				
			バター	乳				

※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5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

5/29 (水)			5/30 (木)			5/31 (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	ご飯
	2	牛乳		2	牛乳		2	牛乳
	3	玉ねぎの味噌汁		3	レタスと卵のスープ		3	春雨スープ
	4	さばの塩焼き		4	チリミート		4	しそひじきふりかけ
	5	金平ごぼう		5	メロン		5	ジャージャン豆腐
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			チキンブイヨン			液体スープポーク	
	玉ねぎ			えのき茸			中華	
	生揚げ	大豆		人参			もやし	
	味噌			コーン			肉団子	
	味噌			食塩			醤油	
	ほうれん草		こしょう		食塩			
4	さば	さば		澱粉		春雨		
5	ごま油			卵	卵	チンゲン菜		
	豚肉			レタス		長ねぎ		
	ごぼう		4	油		ごま油		
	れんこん			生姜				
	砂糖			にんにく		油		
	みりん			豚肉		ひじき		
	醤油			酒		みりん		
	人参			オレガノ		砂糖		
	枝豆	枝豆(大豆)		玉ねぎ		醤油		
	一味唐辛子			人参		削り節	かつお	
ごま	ごま	マッシュルーム			ちりめんじゃこ	いわし・魚卵		
		大豆		大豆	ごま	ごま		
		トマト	トマト	しそ	梅			
		ケチャップ	トマト					
		ウスターソース	ブルーシロ・トマト					
		醤油		ごま油				
		食塩		にんにく				
		チリパウダー		生姜				
		パプリカ粉		トウバンジャン				
		澱粉		豚肉				
				酒				
				筍				
				玉ねぎ				
				人参				
				生揚げ	大豆			
				液体スープポーク				
				中華				
				砂糖				
				醤油				
				オイスターソース	かき(牡蠣)			
				味噌				
				コチュジャン				
				食塩				
				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。