

令和6年度6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

6/3 (月)			6/4 (火)			6/5 (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	麦ご飯		1	黒米ご飯		1	ご飯
	2	牛乳		2	牛乳		2	牛乳
	3	ポークカレーライス		3	豚汁		3	吉野汁
	4	グリーンサラダ		4	ししゃもの磯辺揚げ		4	さばのゆず味噌がけ
	5	すいか		5	切干大根の煮物		5	にらともやしの炒め物
	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	麦ご飯		1	黒米ご飯		1	ご飯	
2	牛乳	乳	2	牛乳	乳	2	牛乳	乳
3	油		3	油		3	水	
	にんにく			豚肉			しいたけ	
	生姜			酒			昆布	
	豚肉			人参			削節	
	酒			ごぼう			鶏肉	
	こしょう			れんこん			酒	
	玉ねぎ			こんにゃく			人参	
	人参			水			白菜	
	水			削節			みりん	
	じゃが芋			里芋			薄口醤油	
	液体スープチキン			味噌			食塩	
	りんご	りんご		味噌			澱粉	
	中濃ソース	ブルーシ・トマト		長ねぎ			小松菜	
	ケチャップ	トマト					長ねぎ	
醤油								
カレールウ	小麦・さつま芋							
4	青大豆	大豆	4	ししゃも	ししゃも・魚卵	4	さば	さば
	キャベツ			水			水	
	小松菜			小麦粉	小麦		味噌	
	きゅうり	きゅうり		米粉			みりん	
				青のり			砂糖	
				食塩			醤油	
5	すいか	すいか	5	油		5	ゆず	ゆず(柑橘)
				油			澱粉	
6	玉ねぎドレッシング	りんご	5	水		5	油	
	グ			削節			豚肉	
				切干大根			酒	
				人参			もやし	
				しいたけ			人参	
				みりん			にら	
				砂糖			食塩	
				醤油			醤油	
				食塩			砂糖	
				いんげん			コチュジャン	
				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6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

6/6 (木)			6/7 (金)			6/10 (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	コッペパン		1	ご飯		1	麦ご飯			
	2	牛乳		2	牛乳		2	牛乳			
	3	野菜のスープ煮		3	麻婆豆腐丼		3	ビーフンスープ			
	4	ロングウィンナーのケチャップソース		4	春雨サラダ		4	プルコギ丼			
	5	アスパラと卵のソテー		5	ブルーベリー蒸しパン		5	湘南ゴールドゼリー			
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	パン		小麦・乳	1	ご飯			1	麦ご飯		
2	牛乳		乳	2	牛乳		乳	2	牛乳		乳
3	油			3	油			3	鶏肉		
	ベーコン				にんにく				酒		
	こしょう				生姜				水		
	酒				トウバンジャン				鶏ガラ		
	玉ねぎ				豚肉				長ねぎ		
	人参				こしょう				生姜		
	水				酒				しいたけ		
	チキンブイヨン				玉ねぎ				玉ねぎ		
	マッシュルーム				人参				キャベツ		
	かぼちゃ				水				食塩		
4	ウィンナー			液体スープポーク			こしょう				
	ケチャップ		トマト	中華			醤油				
	トマト		トマト	砂糖			ビーフン				
	中濃ソース		プルーン・トマト	醤油			えび		エビ		
	砂糖			味噌			こねぎ				
	水			テンメンジャン							
5	油			食塩			油				
	キャベツ			豆腐		大豆	にんにく				
	アスパラガス			澱粉			生姜				
	赤ピーマン			長ねぎ			トウバンジャン				
	黄ピーマン			ごま油			豚肉				
	スープストックチキン						酒				
	食塩			もやし			玉ねぎ				
	こしょう			コーン			人参				
	炒り玉子		卵・大豆	春雨			ピーマン				
				人参			大豆もやし		大豆		
				きゅうり		きゅうり	しめじ				
				ごま油			液体スープポーク				
				生姜			中華				
			砂糖			砂糖					
			みりん			はちみつ					
			醤油			醤油					
			穀物酢			コチュジャン					
						長ねぎ					
			ブレミックス粉		小麦	湘南ゴールドゼリー		湘南ゴールド(柑橘)			
			水			ー					
			砂糖								
			オリーブオイル								
			ブルーベリージャム		ブルーベリー						

※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6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

6/11 (火)			6/12 (水)			6/13 (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	レモンシュガートースト		1	ご飯	
	2	牛乳		2	牛乳		2	牛乳	
	3	玉ねぎの味噌汁		3	トマトシチュー		3	あおさの味噌汁	
	4	いわしの蒲焼き		4	カラフルソテー		4	鶏そぼろ丼	
	5	シャキシャキ野菜の梅昆布和え					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	ご飯		1	パン	小麦・乳	1	ご飯		
				バター	乳		2	牛乳	乳
2	牛乳	乳			レモン	レモン(柑橘)			
					砂糖				
3	水			砂糖		3	水		
	削節		2				削節		
	玉ねぎ			牛乳	乳		人参		
	人参		3	油			大根		
	しめじ			油			豆腐	大豆	
	油揚げ	大豆		にんにく			味噌		
	味噌			生姜			味噌		
	味噌			鶏肉			あおさ		
	若布			黒こしょう					
		酒			油				
		玉ねぎ			生姜				
					鶏肉				
4	いわし	いわし	3	人参		4	筍		
	澱粉			液体スープチキン			玉ねぎ		
	油			じゃが芋			酒		
	生姜			マツシユルム			砂糖		
	酒			ケチャップ	トマト		みりん		
	みりん			トマト	トマト		食塩		
	水			トマト	トマト		醤油		
	砂糖			トンカツソース	ブルーシユ・トマト		炒り玉子	卵・大豆	
	醤油			ハヤシルウ	小麦・大豆・トマト		枝豆	枝豆(大豆)	
	ごま	ごま		砂糖					
	澱粉			食塩					
							5	白菜	
	切干大根			4	油				人参
人参		ベーコン			もやし				
れんこん		こしょう			えのき茸				
きゅうり	きゅうり	いんげん			みりん				
酒		赤ピーマン			醤油				
みりん		黄ピーマン			食塩				
砂糖		キャベツ			削り節	かつお			
薄口醤油		食塩							
梅	梅	スープストックチキン							
塩昆布	大豆								

※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6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

6/14 (金)			6/17 (月)			6/18 (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	ライ麦パン		1	ご飯	
	2	牛乳		2	牛乳		2	牛乳	
	3	若布スープ		3	キョートスープ(羊と野菜のスープ)		3	豆腐の味噌汁	
	4	いかのチリソース		4	鶏肉のガーリックマヨソース		4	さばの竜田揚げ	
	5	生揚げのオイスター炒め		5	ブロックフィスケル(たらとじゃが芋のグラタン)		5	小松菜のみぞれ煮	
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	ライ麦パン	小麦・乳	1	ご飯		
2	牛乳	乳	2	牛乳	乳	2	牛乳	乳	
3	ごま油		3	オリーブオイル		3	水		
	鶏肉			生姜			削節		
	こしょう			豚肉			玉ねぎ		
	酒			羊肉			豆腐	大豆	
	玉ねぎ			酒			味噌		
	水			玉ねぎ		味噌			
	液体スープポーク			人参		長ねぎ			
	中華			セロリー		若布			
	しめじ			水					
	食塩			チキンブイヨン		4	さば	さば	
醤油		マッシュルーム		生姜					
若布		キャベツ		醤油					
にら		かぶ		酒					
		コーン		澱粉					
4	いか	いか	4	麦		5	水		
	澱粉			食塩			削節		
	油			パセリ			人参		
	油			4	鶏肉			小松菜	
	生姜				こしょう			もやし	
	トウバンジャン				食塩			えのき茸	
	長ねぎ				油			大根	
	ケチャップ	トマト			にんにく			醤油	
	酒				しめじ			みりん	
	砂糖				ノンエッグマヨネーズ		大豆	食塩	
醤油		水							
水		薄口醤油							
澱粉		レモン	レモン(柑橘)						
5	油		5	黒こしょう					
	にんにく			澱粉					
	生姜								
	玉ねぎ			5	油				
	人参				玉ねぎ				
	筍				バター	乳			
	生揚げ	大豆			小麦粉	小麦			
	酒				牛乳	乳			
	液体スープポーク				たら	たら			
	中華				酒				
砂糖		生クリーム	乳						
食塩		食塩							
醤油		黒こしょう							
オイスターソース	かき(牡蠣)	じゃが芋							
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6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

6/19 (水)			6/20 (木)			6/21 (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	チキンクリームライス		3	なすの味噌汁		3	呉汁
	4	パリツオーネ		4	衣笠井		4	あじフライ
	5	コールスロー		5	メロン		5	即席漬け
							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	油		3	水		3	水	
	鶏肉			削節			削節	
	白ワイン	ぶどう		キャベツ			人参	
	こしょう			なす	なす		かぶ	
	玉ねぎ			しめじ			こんにゃく	
	人参			味噌			里芋	
	マッシュルーム		味噌		油揚げ	大豆		
	水		小松菜		味噌			
	液体スープチキン		4	油		味噌		
	じゃが芋			大豆		大豆	大豆	
	食塩			鶏肉		長ねぎ		
	牛乳	乳		鶏肉		4	あじフライ	小麦・あじ
生クリーム	乳	酒			油			
チーズ	乳	人参			5	人参		
油		玉ねぎ				キャベツ		
バター	乳	しいたけ				きゅうり	きゅうり	
小麦粉	小麦	油揚げ		大豆		酒		
		水				みりん		
4	パリツオーネ	小麦・大豆・トマト		砂糖		食塩		
	油			みりん		薄口醤油		
5	コーン			食塩		塩昆布	大豆	
	人参			醤油		6	卓上ソース	ブルーシロ・トマト
	キャベツ			卵	卵			
	きゅうり	きゅうり		こねぎ				
	油		5	メロン	メロン			
	穀物酢							
	砂糖							
食塩								
こしょう								

※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6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

6/24 (月)			6/25 (火)			6/26 (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	ターメリックライス		1	ご飯
	2	牛乳		2	ミックスジュース		2	牛乳
	3	キムチスープ		3	レタスとハムのスープ		3	さとべえ汁
	4	ケランマリ(玉子焼き)		4	ドライカレーライス		4	ほっけの文化干し
	5	チャプチェ		5	じゃがバター		5	金平ごぼう
				6	アイスクリーム			
				6	代替デザート(豆乳アイス)			
				6	代替デザート(ベストプリン)			
				6	代替デザート(国産伊予柑ゼリー)			
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	ご飯		1	ターメリックライス		1	ご飯	
2	牛乳	乳	2	ミックスジュース	ぶどう・ 牛乳停止の方も飲めます	2	牛乳	乳
3	ごま油		3	水		3	ベーコン	
	豚肉			チキンブイヨン			酒	
	こしょう			ハム			玉ねぎ	
	酒			こしょう			人参	
	水			玉ねぎ			水	
	液体スープポーク			人参			削節	
	中華			食塩			里芋	
	豆腐	大豆		コーン			こんにゃく	
	えのき茸			レタス			味噌	
	玉ねぎ			こねぎ			こねぎ	
	キムチ						バター	乳
	味噌							
食塩				4	ほっけ	ほっけ		
醤油				5	ごま油			
長ねぎ					ごぼう			
4	厚焼玉子	卵・小麦	4		油			
					生姜			
5	油				にんにく			
	にんにく				豚肉			
	豚肉				赤ワイン	ぶどう		
	酒				こしょう			
	トウバンジャン				玉ねぎ			
	春雨				人参			
	水				マッシュルーム			
	液体スープポーク				水			
	中華			液体スープチキン				
	人参			醤油				
	玉ねぎ		ウスターソース	ブルーネ・トマト				
	ピーマン		ケチャップ	トマト				
にら		デミソース	小麦・トマト					
ごま油		食塩						
砂糖		カレールウ	小麦・さつまいも					
醤油								
			5	じゃが芋				
				油				
				バター	乳			
				醤油				
				パセリ				
			6	アイスクリーム	卵・乳			
				※選択したデザートの内容を確認してください				
			6	豆乳アイス	大豆			
				※選択したデザートの内容を確認してください				
			6	ベストプリン				
				※選択したデザートの内容を確認してください				
			6	国産伊予柑ゼリー	いよかん(柑橘)			
				※選択したデザートの内容を確認してください				

※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6年度6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

6/27 (木)			6/28 (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	サフランライス			
	2	牛乳		2	ジョア			
	3	根菜の味噌汁		3	ミネストローネ			
	4	鶏肉のジャポネソース		4	たちうおフライ			
	5	ごま和え		5	ラタトゥイユ			
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	サフランライス				
2	牛乳	乳	2	ジョア	乳・ 牛乳停止の方は飲めません			
3	水		3	鶏肉				
	削節			こしょう				
	人参			玉ねぎ				
	ごぼう			人参				
	大根			水				
	筍			チキンピヨン				
	豆腐	大豆		食塩				
	味噌			キャベツ				
味噌		ズッキーニ						
長ねぎ		コーン						
鶏肉		4	たちうおフライ	小麦・大豆・たちうお				
食塩			油					
こしょう			オリーブオイル					
油			にんにく					
にんにく			ベーコン					
玉ねぎ			ウインナー					
玉ねぎ			白ワイン	ぶどう				
醤油			玉ねぎ					
砂糖		なす	なす					
穀物酢		5	ピーマン					
水			黄ピーマン					
人参			トマト	トマト				
キャベツ			液体スープチキン					
いんげん			砂糖					
こんにゃく			食塩					
みりん			こしょう					
砂糖			澱粉					
醤油								
ごま	ごま							
ごま	ごま							

※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。