

# 令和6年度7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

7/1 (月)			7/2 (火)			7/3 (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	牛乳		2	ミルクコーヒー	
	3	味噌ちゃんこ汁		3	キャベツの味噌汁		3	フェジョアード	
	4	佃煮		4	ツナそぼろ丼		4	フランゴパッサリーニョ	
	5	焼き鳥風		5	レモンゼリー		5	キャベツとコーンのソテー	
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	ご飯		1	麦ご飯		1	ご飯		
2	牛乳	乳	2	牛乳	乳	2	ミルクコーヒー	乳・ 牛乳停止の方は飲めません	
3	水		3	水		3	油		
	削節			昆布			にんにく		
	肉団子			削節			ベーコン		
	キャベツ			えのき茸			ウィンナー		
	人参			キャベツ			豚肉		
	もやし			人参			酒		
	しめじ			味噌			こしょう		
	味噌			味噌			セロリー		
	味噌			ほうれん草			玉ねぎ		
	小松菜						水		
4	ちりめんじゃこ	いわし・魚卵	4	油		3	液体スープチキン		
	酒			生姜		トマト	トマト		
	塩昆布	大豆		玉ねぎ		ケチャップ	トマト		
	削り節	かつお		まぐろ	まぐろ	ウスターソース	ブルーーン・トマト		
	削り節	かつお		まぐろ	まぐろ	人参			
	ごま	ごま		酒		赤いんげん豆			
	みりん			砂糖		ひよこ豆			
	砂糖			みりん		白いんげん豆			
	穀物酢			食塩		砂糖			
	醤油			醤油		食塩			
5	鶏肉		5	凍り豆腐	大豆	4	鶏肉		
	鶏肉			人参			にんにく		
	生姜			炒り玉子	卵・大豆		玉ねぎ		
	酒			枝豆	枝豆(大豆)		食塩		
	油						こしょう		
	玉ねぎ			5	レモンゼリー		レモン(柑橘)	酒	
	長ねぎ							パセリ	
	砂糖							澱粉	
	みりん							油	
	醤油								
澱粉									
						5	油		
							ハム		
							こしょう		
							キャベツ		
							スープストックチ		
							キン		
							食塩		
							醤油		
							コーン	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7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

7/11 (木)			7/12 (金)			7/16 (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	タルトタタントースト		1	ご飯		1	ご飯	
	2	牛乳		2	牛乳		2	牛乳	
	3	ポトフ		3	なめこの味噌汁		3	具だくさん味噌汁	
	4	グラタン風クリーム煮		4	いわしフライ		4	いかのカリン揚げ	
				5	ごま和え		5	ひじきの煮物	
				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	ご飯		
	バター	乳							
	りんご	りんご	2	牛乳	乳	2	牛乳	乳	
	りんごジャム	りんご・レモン(柑橘)							
	シナモン								
2	牛乳	乳	3	水		3	水		
				削節			削節		
		大根			豚肉			豚肉	
		味噌			酒			酒	
		味噌			人参			人参	
3	油		4	なめこ		4	キャベツ		
	豚肉			長ねぎ			もやし		
	白ワイン	ぶどう		小松菜			味噌		
	玉ねぎ						味噌		
	人参						長ねぎ		
	水		4	いわしフライ	小麦・大豆・いわし		ほうれん草		
	液体スープチキン			油					
	じゃが芋		5	人参		5	いか	いか	
	セロリー			キャベツ			生姜		
	ローレル			もやし			醤油		
キャベツ		こんにゃく			酒				
こしょう		ひじき			澱粉				
食塩		みりん		油					
いんげん		砂糖							
4	オリーブオイル			醤油		5	ごま油		
	ベーコン			ごま	ごま		鶏肉		
	玉ねぎ			ごま	ごま		酒		
	コーン	コーン		いんげん			ひじき		
	バター	乳	6	卓上ソース	ブルーネ・トマト		ごぼう		
	スープストックチキン							人参	
	小麦粉	小麦					だし(鰹)		
	生クリーム	乳					砂糖		
	牛乳	乳					みりん		
	マカロニ	小麦					醤油		
食塩					コーン	コーン			
こしょう									
チーズ	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7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

7/17 (水)			7/18 (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	山型食パン		1	ご飯			
	2	牛乳		2	牛乳			
	3	米粉のチャウダー		3	豆乳担々スープ			
	4	スラッピージョー		4	焼き餃子			
	5	5色のコールスロー		5	チンジャオロース			
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				
2	牛乳	乳	2	牛乳	乳			
3	油		3	ごま油				
	鶏肉			にんにく				
	玉ねぎ			生姜				
	人参			トウバンジャン				
	水			鶏肉				
	液体スープチキン			酒				
	じゃが芋			水				
	牛乳	乳		液体スープチキン				
	生クリーム	乳		人参				
	バター	乳		キャベツ				
	チーズ	乳		味噌				
	米粉			ごま	ごま			
	食塩			醤油				
こしょう		豆乳	大豆					
しめじ		ごま	ごま					
ほうれん草		チンゲン菜						
		春雨						
		長ねぎ						
		ラー油						
4	油		4	餃子	小麦・大豆			
	生姜							
	にんにく		5	ごま油				
	豚肉			にんにく				
	こしょう			生姜				
	玉ねぎ			トウバンジャン				
	人参			豚肉				
	トマト	トマト		こしょう				
	ケチャップ	トマト		酒				
	ウスターソース	プルーン・トマト		筍				
	赤ワイン	ぶどう		もやし				
	砂糖			オイスターソース	かき(牡蠣)			
	マスタード			醤油				
水		食塩						
大豆	大豆	ピーマン						
食塩		人参						
澱粉		澱粉						
5	コーン	コーン						
	人参							
	キャベツ							
	きゅうり	きゅうり						
	ひじき							
	油							
	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9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

9/2 (月)				9/3 (火)				
チェック	番号	料理名		チェック	番号	料理名		
	1	ご飯			1	ご飯		
	2	牛乳			2	牛乳		
	3	ハヤシライス			3	ワンタンスープ		
	4	かぼちゃサラダ			4	いかのチリソース		
	5	(和風クリームドレッシング)						
	6	巨峰						
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		5	ごま油	
							生姜	
2	牛乳	乳	2	牛乳	乳		トウバンジャン	
							豚肉	
3	油		3	生姜			酒	
	にんにく			鶏肉			筍	
	生姜			こしょう			玉ねぎ	
	豚肉			酒			人参	
	こしょう			水			生揚げ	大豆
	酒			鶏ガラ			液体スープポーク	
	水			長ねぎ			中華	
	液体スープチキン			しいたけ			砂糖	
	玉ねぎ			人参			醤油	
	人参			もやし			オイスターソース	かき(牡蠣)
	マッシュルーム			食塩			味噌	
ハヤシルウ	小麦・大豆・トマト・コーン		醤油		コチュジャン			
デミソース	小麦・トマト		ワンタン	小麦	食塩			
中濃ソース	ブルーーン・トマト・コーン		白菜		澱粉			
ケチャップ	トマト		ごま油					
醤油								
食塩								
4	枝豆	枝豆(大豆)	4	いか	いか			
	さつま芋	さつま芋		澱粉				
	かぼちゃ			油				
				油				
				生姜				
				にんにく				
5	和風クリームドレッシング	コーン		トウバンジャン				
				長ねぎ				
				ケチャップ	トマト			
6	巨峰	ぶどう		酒				
				砂糖				
				醤油				
				水				
			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9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

9/4 (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						
	2	牛乳						
	3	かきたま汁						
	4	さばの塩焼き						
	5	豚肉と野菜の味噌炒め						
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	ご飯							
2	牛乳	乳						
3	水							
	しいたけ							
	昆布							
	削節							
	鶏肉							
	酒							
	玉ねぎ							
	豆腐	大豆						
	食塩							
	薄口醤油							
	澱粉							
卵	卵							
小松菜								
長ねぎ								
4	さば	さば						
5	ごま油							
	豚肉							
	酒							
	玉ねぎ							
	人参							
	キャベツ							
	砂糖							
	醤油							
	味噌							
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。