

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	ぶどう			
7月分と一緒に配付済みです。					

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	
2	牛乳	乳	2	牛乳	乳		生姜	
3	油		3	生姜			トウバンジャン	
	にんにく			鶏肉			豚肉	
	生姜			こしょう			酒	
	豚肉			酒			筍	
	こしょう			水			玉ねぎ	
	酒			鶏ガラ			人参	
	水			長ねぎ			生揚げ	大豆
	液体スープチキン			しいたけ			液体スープポーク	
	玉ねぎ			人参		中華		
	人参			もやし		砂糖		
マッシュルーム		食塩		醤油				
ハヤシルウ	小麦・大豆・トマト・コーン		醤油		オイスターソース	かき(牡蠣)		
デミソース	小麦・トマト		ワンタン	小麦	味噌			
中濃ソース	ブルーン・トマト・コーン		白菜		コチュジャン			
ケチャップ	トマト		ごま油		食塩			
醤油					澱粉			
食塩								
4	枝豆	枝豆(大豆)	4	いか	いか			
	さつまい芋	さつまい芋		澱粉				
	かぼちゃ			油				
		油						
		生姜						
		にんにく						
		トウバンジャン						
		長ねぎ						
		ケチャップ		トマト				
		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

9/12 (木)			9/13 (金)			9/17 (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	中華麺		1	ご飯	
	2	牛乳		2	ジョア		2	牛乳	
	3	キャベツの味噌汁		3	ジャージャー麺		3	月見汁	
	4	ししゃもの南蛮漬け		4	焼き餃子		4	いわしのカレー揚げ	
	5	肉じゃが		5	茎若布サラダ		5	筑前煮	
				6	(中華ドレッシング)				
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	中華麺	小麦	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			しいたけ		
	キャベツ			生姜			昆布		
	もやし			トウバンジャン			削節		
	生揚げ	大豆		豚肉			酒		
	味噌			鶏肉			人参		
	味噌			酒			大根		
	大豆	大豆		玉ねぎ			白菜		
小松菜		人参		かまぼこ	たら				
4	ししゃも	ししゃも・魚卵	4	筍		4	白玉		
	澱粉			水			薄口醤油		
	油			液体スープポーク			食塩		
	ごま油			中華			長ねぎ		
	生姜			テンメンジャン			小松菜		
	長ねぎ			味噌			いわし	いわし	
	穀物酢			砂糖				食塩	
	酒			醤油				こしょう	
	みりん			澱粉				カレー粉	
	砂糖			餃子	小麦・大豆・コーン			澱粉	
醤油		水		油					
水		5	コーン	コーン	5	油			
一味唐辛子			人参			鶏肉			
5	油			大根			酒		
	豚肉			茎若布			水		
	酒		きゅうり	きゅうり	しいたけ				
	玉ねぎ		6	中華ドレッシング	小麦・りんご	昆布			
	人参					削節			
	こんにゃく				ごぼう				
	水				れんこん				
削節				人参					
じゃが芋				こんにゃく					
砂糖				里芋					
みりん				しいたけ					
醤油				砂糖					
グリーンピース				みりん					
				食塩					
				醤油					
				いんげん					

※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

9/27 (金)			9/30 (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	若布ご飯		1	ご飯			
	2	牛乳		2	牛乳			
	3	冬瓜の味噌汁		3	秋野菜カレーライス			
	4	豚肉のかりん揚げ		4	大根サラダ			
	5	煮浸し		5	(玉ねぎドレッシング)			
				6	フルーツ寒天			
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	若布ご飯		1	ご飯				
2	牛乳	乳	2	牛乳	乳			
3	水		3	油				
	削節			生姜				
	玉ねぎ			にんにく				
	冬瓜			鶏肉				
	人参			酒				
	味噌			玉ねぎ				
	味噌			しめじ				
	長ねぎ			人参				
4	豚肉		4	水				
	生姜			なす	なす			
	醤油			じゃが芋				
	塩麴			液体スープチキン				
	澱粉			中濃ソース	ブルーシロ・トマト・コーン			
	油			ケチャップ	トマト			
5	白菜		5	醤油				
	人参			カレールー	小麦・コーン・さつまいも			
	もやし							
	えのき茸			コーン	コーン			
	油揚げ	大豆		人参				
	みりん			大根				
	醤油			きゅうり	きゅうり			
食塩		玉ねぎドレッシング	りんご・コーン					
削り節	かつお	グ						
			6	寒天				
				りんご	りんご			
				もも	もも			
				パイナップル	パイナップル			

※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。