

令和6年度10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

10/1 (火)			10/2 (水)			10/3 (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	麦ご飯		1	ココア揚げパン		1	ご飯		
	2	牛乳		2	牛乳		2	牛乳		
	3	豆腐スープ		3	さけのクリームシチュー		3	春雨スープ		
	4	プルコギ丼		4	フレンチサラダ		4	焼き餃子		
	5	りんご		5	(フレンチドレッシング)		5	ジャー جان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	麦ご飯		1	パン	小麦・乳	1	ご飯			
				油						
2	牛乳	乳		砂糖			2	牛乳	乳	
				ココア	カカオ(ココア)					
				砂糖						
3	ごま油		2	牛乳	乳	3	水			
	鶏肉						液体スープポーク			
	こしょう		3	油			中華			
	酒			油			ベーコン			
	水			玉ねぎ			人参			
	液体スープポーク			人参			白菜			
	中華			こしょう			食塩			
	豆腐	大豆		水			こしょう			
	白菜			液体スープチキン			醤油			
	食塩			じゃが芋			春雨			
醤油		白菜			チンゲン菜					
小松菜		しめじ			長ねぎ					
長ねぎ		さけ	さけ	ごま油						
4	油		3	酒		4	餃子	小麦・大豆・コーン		
	にんにく			牛乳	乳	5	ごま油			
	生姜			生クリーム	乳		にんにく			
	トウバンジャン			油			生姜			
	豚肉			バター	乳		トウバンジャン			
	酒			小麦粉	小麦		豚肉			
	玉ねぎ			チーズ	乳		酒			
	人参			食塩			筍			
	ピーマン			ほうれん草			玉ねぎ			
	大豆もやし	大豆					人参			
	しめじ			4	コーン		コーン	5	生揚げ	大豆
	液体スープポーク				人参			液体スープポーク		
	中華				キャベツ			中華		
砂糖			きゅうり	きゅうり	砂糖					
はちみつ		5	フレンチドレッシング	レモン(柑橘)	醤油					
醤油						オイスターソース	かき(牡蠣)			
コチュジャン						味噌				
長ねぎ						コチュジャン				
にら						食塩				
澱粉					澱粉					
5	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10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

10/9 (水)			10/10 (木)			10/11 (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	食パン		1	中華麺		1	ご飯		
	2	(多摩市産ブルーベリージャム)		2	牛乳		2	牛乳		
	3	牛乳		3	味噌ラーメン		3	白玉入り味噌汁		
	4	野菜スープ		4	蒸しシュウマイ		4	さわらの南部焼き		
	5	さけのバジルフライ		5	華風漬け		5	栗と野菜の甘露煮		
	6	じゃが芋のポロネーゼ								
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	中華麺	小麦	1	ご飯			
2	多摩市産ブルーベリージャム	ブルーベリー	2	牛乳	乳	2	牛乳	乳		
3	牛乳	乳	3	ごま油		3	水			
4	油			にんにく			削節			
	鶏肉			生姜			人参			
	こしょう			豚肉			ごぼう			
	玉ねぎ			酒			大根			
	水			水			白玉			
	チキンブイヨン			昆布			味噌			
	人参			煮干し			味噌			
	薄口醤油			鶏ガラ			長ねぎ			
	食塩			人参			小松菜			
	キャベツ			もやし						
小松菜		味噌								
5	さけのバジルフライ	小麦・さけ			コチュジャン			4	さわら	さわら
	油				醤油				ノンエッグマヨネーズ	大豆
6	オリーブオイル			ごま	ごま	みりん				
	にんにく			なると	たい・たら	醤油				
	豚肉			コーン	コーン	酒				
	酒			長ねぎ		ごま油				
	玉ねぎ			にら		ごま	ごま			
	人参			澱粉		ごま	ごま			
	トマト	トマト	4	シュウマイ	小麦・コーン	ごま	ごま			
	ケチャップ	トマト								
	ウスターソース	ブルーシ・トマト	5	大根		5	油			
	トンカツソース	ブルーシ・トマト・コーン		人参			豚肉			
食塩		きゅうり		きゅうり	酒					
こしょう		ごま油			人参					
オレガノ		生姜			玉ねぎ					
じゃが芋		砂糖			こんにゃく					
澱粉		みりん			水					
		醤油			削節					
		穀物酢			砂糖					
		一味唐辛子			みりん					
				醤油						
				澱粉						
				栗	栗					
				枝豆	枝豆(大豆)					
				食塩						

※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10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

10/18 (金)			10/21 (月)			10/22 (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	イギリスパン		1	ご飯
	2	牛乳		2	牛乳		2	牛乳
	3	麻婆豆腐丼		3	白菜のスープ		3	かきたま汁
	4	中華サラダ		4	白身魚のトマトソース		4	鶏肉の梅味噌焼き
	5	りんごゼリー		5	ミルクポテト		5	野菜炒め
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		1	パン	小麦・乳	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			鶏肉			しいたけ	
	生姜			酒			昆布	
	トウバンジャン			玉ねぎ			削節	
	豚肉			人参			豆腐	大豆
	こしょう			水			玉ねぎ	
	酒			チキンブイヨン			酒	
	玉ねぎ			白菜			食塩	
	人参			こしょう			薄口醤油	
	水			小松菜			澱粉	
	液体スープポーク		食塩		卵	卵		
	中華				小松菜			
	砂糖		たら	たら	長ねぎ			
	醤油		オリーブオイル					
	味噌		にんにく		4	鶏肉		
	テンメンジャン		玉ねぎ			酒		
	食塩		みりん			みりん		
豆腐	大豆	トマト	トマト	砂糖				
豆腐	大豆・コーン	ケチャップ	トマト	味噌				
澱粉		水		梅	梅			
長ねぎ		液体スープチキン		5	油			
ごま油		砂糖			生姜			
		食塩			にんにく			
		こしょう			豚肉			
		バジル			酒			
		さつま芋	さつま芋		玉ねぎ			
		油			人参			
		砂糖			キャベツ			
		牛乳	乳		液体スープポーク			
		生クリーム	乳		中華			
				醤油				
				オイスターソース	かき(牡蠣)			
				食塩				
				にら				
				澱粉				
5	りんごゼリー	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10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

10/23 (水)			10/24 (木)			10/25 (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	ポークカレーライス		3	のっぺい汁		3	きゃべつの味噌汁
	4	グリーンサラダ		4	さばのゆず味噌がけ		4	ししゃもの磯辺揚げ
	5	(玉ねぎドレッシング)		5	野菜の白和え風		5	肉じゃが
	6	レモンゼリー						
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	ご飯		1	ご飯	
2	牛乳	乳	2	牛乳	乳	2	牛乳	乳
3	油		3	水		3	水	
	にんにく			しいたけ			削節	
	生姜			昆布			キャベツ	
	豚肉			削節			油揚げ	大豆
	酒			鶏肉			味噌	
	こしょう			酒		味噌		
	玉ねぎ			しいたけ		長ねぎ		
	人参			人参		小松菜		
	水			里芋		4	ししゃも	ししゃも・魚卵
	じゃが芋			白菜			小麦粉	小麦
	液体スープチキン			食塩			水	
	りんご	りんご		醤油			青のり	
	中濃ソース	ブルーシ・トマト・コーン		澱粉			食塩	
ケチャップ	トマト	長ねぎ		油				
醤油		4	さば	さば	5	油		
カレールウ	小麦・コーン・さつまい		水			豚肉		
4	キャベツ			味噌			酒	
ほうれん草			みりん			玉ねぎ		
きゅうり	きゅうり		砂糖			人参		
5	玉ねぎドレッシング	りんご・コーン	5	ゆず	ゆず(柑橘)	こんにゃく		
	グ			澱粉		水		
6	レモンゼリー	レモン(柑橘)	5	切干大根		削節		
				こんにゃく		じゃが芋		
				キャベツ		砂糖		
				いんげん		みりん		
				人参		醤油		
				砂糖		グリーンピース		
				みりん				
				薄口醤油				
				白いんげん豆				
				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。

令和6年度10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

10/28 (月)			10/29 (火)			10/30 (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	ご飯		1	ご飯
	2	牛乳		2	牛乳		2	牛乳
	3	中華スープ		3	さつまいの豚汁		3	大根の味噌汁
	4	いかのチリソース		4	厚焼玉子		4	鶏肉と大豆の甘がらめ
	5	豚肉と大根の中華煮		5	ひじきのそぼろ煮		5	にらともやしの炒め物
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	ご飯		1	ご飯		1	ご飯	
2	牛乳	乳	2	牛乳	乳	2	牛乳	乳
3	ごま油		3	油		3	水	
	鶏肉			豚肉			削節	
	こしょう			酒			大根	
	酒			人参			キャベツ	
	水			ごぼう			味噌	
	液体スープポーク			大根			味噌	
	中華			こんにやく			小松菜	
	しいたけ			水			長ねぎ	
	人参			削節				
	白菜			さつまい	さつまい			
	醤油			白菜				
食塩		味噌						
小松菜		味噌						
		長ねぎ						
4	いか	いか	4	厚焼玉子	卵・コーン	4	大豆	大豆
	澱粉						鶏肉	
	油						酒	
	油						澱粉	
	生姜						油	
	にんにく						砂糖	
	トウバンジャン						醤油	
	長ねぎ						みりん	
	ケチャップ	トマト					水	
	酒						ごま	ごま
砂糖								
醤油								
水								
澱粉								
5	ごま油		5	ごま油		5	油	
	にんにく			鶏肉			豚肉	
	生姜			酒			酒	
	豚肉			ひじき			もやし	
	酒			れんこん			人参	
	液体スープポーク			人参			にら	
	中華			水			食塩	
	人参			削節			醤油	
	大根			砂糖			砂糖	
	長ねぎ			みりん			コチュジャン	
	砂糖			醤油			澱粉	
	オイスターソース	かき(牡蠣)		いんげん				
	醤油							
青大豆	大豆							
澱粉								
水								

※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。

