

令和6年度11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

11/1 (金)			11/5 (火)			11/6 (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	キャロットライス		1	スイートポテトトースト
	2	牛乳		2	ジョア		2	牛乳
	3	かきたま汁		3	チキンクリームライス		3	ポークシチュー
	4	鶏肉の南部焼き		4	オニオンドレッシングサラダ		4	キャベツソテー
	5	ごぼうのしぐれ煮		5	りんご			
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	キャロットライス		1	パン	小麦・乳
2	牛乳	乳	2	ジョア	乳・ 牛乳停止の方は飲めません		バター	乳
	水						牛乳	乳
	しいたけ		3	油		生クリーム	乳	
	昆布			鶏肉		砂糖		
	削節			白ワイン	ぶどう	食塩		
3	豆腐	大豆		こしょう		さつま芋	さつま芋	
	人参			玉ねぎ		2	牛乳	乳
	玉ねぎ			マッシュルーム			油	
	大根			水			豚肉	
	食塩			液体スープチキン			こしょう	
	薄口醤油			じゃが芋		3	赤ワイン	ぶどう
	澱粉			食塩			玉ねぎ	
	卵	卵		牛乳	乳		人参	
	ほうれん草			生クリーム	乳		水	
				チーズ	乳		液体スープチキン	
	鶏肉			油			しめじ	
	ノンエッグマヨネーズ	大豆		バター	乳		マッシュルーム	
	みりん			小麦粉	小麦	3	油	
	醤油			ほうれん草			バター	乳
4	酒						小麦粉	小麦
	ごま油			コーン	コーン		デミソース	小麦・トマト
	ごま	ごま		人参			ケチャップ	トマト
	ごま	ごま		キャベツ			トマト	トマト
	ごま	ごま		もやし			トンカツソース	ブルーシール・トマト・コーン
				きゅうり	きゅうり		醤油	
				穀物酢			食塩	
	油			醤油			グリーンピース	
	生姜			砂糖				
	豚肉			食塩			ベーコン	
	酒			油			こしょう	
	ごぼう			玉ねぎ			玉ねぎ	
	だし(鰹・昆布・椎茸)						キャベツ	
5	さつま揚げ	たい・たら・えそ	5	りんご	りんご		スープストックチキン	
	しらたき					4	食塩	
	砂糖						醤油	
	みりん						コーン	コーン
	醤油						人参	
	人参							
	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11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

11/7 (木)			11/8 (金)			11/11 (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	ゆかりご飯		1	麦ご飯		1	ご飯
	2	牛乳		2	牛乳		2	牛乳
	3	根菜の味噌汁		3	麻婆豆腐丼		3	豆腐の味噌汁
	4	きびなごフライ		4	春雨サラダ		4	いわしの蒲焼き
	5	豚肉と小松菜の炒り豆腐		5	フルーツ杏仁		5	即席漬け
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	ゆかりご飯	梅	1	麦ご飯		1	ご飯	
2	牛乳	乳	2	牛乳	乳	2	牛乳	乳
3	水		3	油		3	水	
	削節			にんにく			削節	
	人参			生姜			玉ねぎ	
	ごぼう			トウバンジャン			豆腐	大豆
	大根			豚肉		味噌		
	れんこん			こしょう		味噌		
	味噌			酒		小松菜		
	味噌			玉ねぎ		長ねぎ		
		長ねぎ						
4	きびなごフライ	小麦・きびなご・魚卵	3	水		4	いわし	いわし
	油			液体スープポーク			澱粉	
		中華			油			
		砂糖			酒			
		醤油			みりん			
		味噌			だし(鰹)			
		テンメンジャン			砂糖			
		食塩			醤油			
5	油		豆腐	大豆	4	ごま	ごま	
	豚肉		豆腐	大豆・コーン		澱粉		
	人参		豆油					
	豆腐	大豆	味噌			5	人参	
	和風だし	かつお	テンメンジャン				キャベツ	
	砂糖		食塩				きゅうり	きゅうり
	みりん		豆腐	大豆	酒			
	醤油		豆油		みりん			
小松菜		澱粉		食塩				
ひじき		長ねぎ		薄口醤油				
食塩		ごま油		塩昆布				
			もやし					
			コーン	コーン				
			春雨					
			人参					
			きゅうり	きゅうり				
			ごま油					
			生姜					
			砂糖					
			みりん					
			醤油					
			穀物酢					
			寒天	乳				
			みかん	みかん(柑橘)				
			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。

令和6年度11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

11/12 (火)			11/13 (水)			11/14 (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	黒砂糖食パン		1	ご飯
	2	牛乳		2	牛乳		2	牛乳
	3	豚汁		3	押麦入りトマトスープ		3	けんちょう汁
	4	凍り豆腐のそぼろ丼		4	ますのパン粉焼き		4	チキンチキンごぼう
	5	りんご		5	かぼちゃサラダ		5	煮浸し
				6	(和風クリームドレッシング)			
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	パン	小麦・乳	1	ご飯	
2	牛乳	乳	2	牛乳	乳	2	牛乳	乳
3	油		3	オリーブオイル		3	ごま油	
	豚肉			にんにく			人参	
	酒			ベーコン			大根	
	人参			こしょう			水	
	ごぼう			セロリー			削節	
	大根			玉ねぎ			みりん	
	こんにゃく			水			醤油	
	水			チキンブイヨン			食塩	
	削節			人参			しいたけ	
	里芋			キャベツ			豆腐	大豆
	味噌			マッシュルーム			長ねぎ	
	味噌			トマト	トマト			
長ねぎ		ケチャップ	トマト					
4	油		4	食塩		4	鶏肉	
	鶏肉			麦			醤油	
	鶏肉						酒	
	生姜			ます	ます		澱粉	
	酒			オリーブオイル			ごぼう	
	玉ねぎ			ノンエッグマヨネーズ	大豆		油	
	しいたけ			にんにく			水	
	だし(鰹)			食塩			酒	
	砂糖			こしょう			みりん	
	みりん			パン粉	小麦		砂糖	
	醤油			バジル			醤油	
	凍り豆腐	大豆					枝豆	枝豆(大豆)
炒り玉子	卵・大豆	5	枝豆	枝豆(大豆)	5	白菜		
枝豆	枝豆(大豆)		さつま芋	さつま芋		人参		
食塩			かぼちゃ			もやし		
				えのき茸				
				みりん				
5	りんご	りんご	6	和風クリームドレッシング	コーン		醤油	
							食塩	
							削り節	かつお

※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11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

11/15 (金)			11/18 (月)			11/19 (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	麦ご飯		1	ご飯		1	麦ご飯
	2	牛乳		2	牛乳		2	牛乳
	3	ビーフンスープ		3	若布スープ		3	すき焼き丼
	4	ルーロー飯		4	いかのヤンニョムソース		4	小松菜のみぞれ煮
				5	切干大根のナムル		5	みかん
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	ご飯		1	麦ご飯	
2	牛乳	乳	2	牛乳	乳	2	牛乳	乳
3	ごま油 鶏肉 こしょう 酒 水 液体スープポーク 中華 しいたけ 人参 玉ねぎ キャベツ 食塩 醤油 ビーフン にら		3	油 鶏肉 こしょう 酒 水 生姜 鶏ガラ 玉ねぎ しめじ 醤油 食塩 若布 長ねぎ		3	油 豚肉 酒 玉ねぎ 人参 しらたき 白菜 豆腐 砂糖 みりん 醤油 長ねぎ	大豆
4	油 にんにく 生姜 豚肉 玉ねぎ 筍 チンゲン菜 オイスターソース 酒 食塩 水 砂糖 醤油 澱粉	かき(牡蠣)	4	いか 食塩 こしょう 澱粉 油 油 にんにく トマト ケチャップ コチュジャン だし(鶏ガラ・長ねぎ・生姜) 砂糖 醤油	いか トマト	4	水 削節 人参 小松菜 もやし えのき茸 大根 醤油 みりん 食塩	
			5	切干大根 大豆もやし もやし 人参 小松菜 醤油 砂糖 にんにく 生姜 穀物酢 ごま油 一味唐辛子 ごま	大豆 ごま	5	みかん	みかん(柑橘)

※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11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

11/20 (水)			11/21 (木)			11/22 (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	コッペパン		1	ご飯	
	2	牛乳		2	牛乳(ミルメーク)		2	牛乳	
	3	もずくの味噌汁		3	野菜のスープ煮		3	かぶの味噌汁	
	4	ハンバーグ和風きのこソース		4	オムレツ		4	たらの甘酢あんかけ	
	5	ごま酢和え		5	チリコンカン		5	五目金平	
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	
				ココアミルク	大豆・カカオ(ココア)・牛乳停止の方は飲めません				
3	水		3	ベーコン		3	水		
	削節			こしょう			かぶ		
	玉ねぎ			酒			生揚げ	大豆	
	味噌			玉ねぎ			味噌		
	味噌			人参			味噌		
	もずく			水			長ねぎ		
	小松菜			水		小松菜			
4	ハンバーグ	大豆	4	チキンピリオン		4	たら	たら	
	水			マッシュルーム			澱粉		
	生姜			キャベツ			油		
	砂糖			かぼちゃ			玉ねぎ		
	みりん			コーン	コーン		えのき茸		
	酒			食塩			人参		
	穀物酢						穀物酢		
	醤油			4	オムレツ		卵	だし(鰹)	
	えのき茸				油			砂糖	
	しめじ				にんにく			醤油	
			生姜		食塩				
5	もやし		5	豚肉		5	ごま油		
	キャベツ			こしょう			豚肉		
	油揚げ	大豆		酒			ごぼう		
	人参			玉ねぎ			人参		
	砂糖			人参			れんこん		
	食塩			トマト	トマト		こんにゃく		
	穀物酢			ケチャップ	トマト		砂糖		
	醤油			ウスターソース	プルーン・トマト		みりん		
	ごま	ごま		チリパウダー	コーン		醤油		
				醤油			いんげん		
		砂糖		一味唐辛子					
		食塩							
		大豆	大豆						
		赤いんげん豆							
		ひよこ豆							

※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11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

11/25 (月)			11/26 (火)			11/27 (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	麦ご飯
	2	牛乳		2	牛乳		2	牛乳
	3	きのこの味噌汁		3	華風コーンスープ		3	チキンカレーライス
	4	さばの塩焼き		4	揚げ餃子		4	コールスロー
	5	筑前煮		5	豚肉と生揚げのオイスター炒め		5	みかん
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	麦ご飯	
2	牛乳	乳	2	牛乳	乳	2	牛乳	乳
3	水		3	水		3	油	
	削節			液体スープポーク			にんにく	
	なめこ			中華			生姜	
	しめじ			鶏肉			鶏肉	
	えのき茸			こしょう			酒	
	油揚げ	大豆		酒			こしょう	
	味噌			玉ねぎ			玉ねぎ	
	味噌			人参			人参	
	白菜			コーン	コーン		水	
小松菜		コーン	コーン	じゃが芋				
長ねぎ		醤油		液体スープチキン				
		食塩		りんご	りんご			
4	さば	さば		澱粉		中濃ソース	ブルーシロ・トマト・コーン	
				卵	卵	ケチャップ	トマト	
5	油		4	餃子	小麦・大豆・コーン	4	醤油	
	鶏肉			油			カレーウ	小麦・コーン・さつまいも
	酒		5	油			コーン	コーン
	だし(鰹)			にんにく			人参	
	ごぼう			生姜			キャベツ	
	れんこん			豚肉			きゅうり	きゅうり
	人参			玉ねぎ			油	
	こんにゃく			人参			穀物酢	
	里芋			筍			砂糖	
	しいたけ			生揚げ	大豆		食塩	
砂糖		酒			こしょう			
みりん		液体スープポーク						
食塩		中華		5	みかん	みかん(柑橘)		
醤油		砂糖						
		食塩						
		醤油						
		オイスターソース	かき(牡蠣)					
		小松菜						
		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11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

11/28 (木)			11/29 (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	うどん		1	ご飯			
	2	牛乳		2	牛乳			
	3	あんかけうどん		3	ゆばの吸物			
	4	ちくわの磯辺揚げ		4	鶏肉の西京焼き			
	5	ごま和え		5	千切り野菜の炒め物			
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	うどん	小麦	1	ご飯				
2	牛乳	乳	2	牛乳	乳			
3	油		3	水				
	鶏肉			しいたけ				
	酒			昆布				
	ごぼう			削節				
	人参			大根				
	水			人参				
	削節			酒				
	昆布			薄口醤油				
	しいたけ			食塩				
	えのき茸			かまぼこ	たら			
	白菜			長ねぎ				
	油揚げ	大豆		ゆば	大豆			
	みりん							
食塩		4	鶏肉					
醤油			味噌					
砂糖		5	油					
長ねぎ			豚肉					
澱粉			キャベツ					
竹輪	たら		じゃが芋					
小麦粉	小麦		人参					
水			ピーマン					
食塩			醤油					
青のり		こしょう						
油		食塩						
		削り節	かつお					
5	人参							
	キャベツ							
	もやし							
	こんにゃく							
	みりん							
	砂糖							
	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。