

※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7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

6/5 (木)			6/6 (金)			6/9 (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	イギリスパン		1	ご飯		1	ご飯
	2	牛乳		2	牛乳		2	牛乳
	3	野菜のスープ煮		3	中華スープ		3	夏野菜のキーマカレー
	4	ますのガーリックマヨソース		4	メルルーサのチリソース		4	キャベツとコーンのソテー
	5	チリコンカン		5	チンジャオロース		5	ブルーベリーフルーツポンチ
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	
2	牛乳	乳	2	牛乳	乳	2	牛乳	乳
3	ベーコン		3	ごま油		3	油	
	こしょう			生姜			生姜	
	玉ねぎ			鶏肉			にんにく	
	水			こしょう			豚肉	
	チキンブイヨン			酒			豚肉	
	人参			水			赤ワイン	ぶどう
	じゃが芋			液体スープチキン			こしょう	
	食塩			しいたけ			玉ねぎ	
	キャベツ			うずら卵	うずらの卵		赤ピーマン	
	コーン			白菜			なす	
4	ます	ます	4	醤油		4	大豆	大豆
	こしょう			食塩			水	
	食塩			なると	たいい・たら		液体スープチキン	
	油			小松菜			醤油	
	にんにく						ウスターソース	
	しめじ			メルルーサ	メルルーサ		ケチャップ	
	ノンエッグマヨネーズ	大豆		澱粉			デミソース	小麦
	水			油			カレールウ	小麦
	薄口醤油			油			食塩	
	レモン	レモン(柑橘)		生姜			こしょう	
5	黒こしょう		5	トウバンジャン		5	枝豆	枝豆(大豆)
	澱粉			長ねぎ				
				ケチャップ			ウィンナー	
				酒			油	
	油			砂糖			こしょう	
	にんにく			醤油			玉ねぎ	
	生姜			水			キャベツ	
	豚肉			澱粉			スープストックチキン	
	こしょう						食塩	
	酒			5	ごま油			5
玉ねぎ		にんにく			コーン			
人参		生姜			人参			
トマト		トウバンジャン			ほうれん草			
ケチャップ		豚肉						
ウスターソース		こしょう			5	ブルーベリーゼリー	ブルーベリー	
チリパウダー		酒				りんご	りんご	
醤油		人参				もも	もも	
砂糖		筍				夏みかん	夏みかん(柑橘)	
食塩		オイスターソース	かき(牡蠣)					
	大豆	大豆		醤油				
	赤いんげん豆			食塩				
	ひよこ豆			ピーマン				
	澱粉			黄ピーマン				
				澱粉				
				ごま油				

※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。

※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7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

6/13 (金)			6/16 (月)			6/17 (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	スパゲッティ		1	麦ご飯		1	ご飯
	2	スパゲッティミートソース		2	牛乳		2	牛乳
	3	青のりポテト		3	すき焼き丼		3	夏野菜のごまキムチ汁
	4	コールスロー		4	切干大根のごま味噌和え		4	さばの塩焼き
	5	フルーツジュース		5	メロン		5	ひじきの煮物
	6	焼きプリンタルト						
	6	代替デザート(豆乳プリンタルト)						
	6	代替デザート(ベストプリン)						
	6	代替デザート(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	スパゲッティ	小麦	1	麦ご飯	麦	1	ご飯	
	油		2	牛乳	乳	2	牛乳	乳
	生姜							
	にんにく			油			水	
	豚肉			豚肉			削り節	
	赤ワイン	ぶどう		酒			なす	
	こしょう			玉ねぎ			冬瓜	
	玉ねぎ			人参			かぼちゃ	
	セロリー			しいたけ			油揚げ	大豆
	人参		3	しらたき		3	キムチ	
	マッシュルーム			白菜			味噌	
	水			豆腐	大豆		味噌	
2	トマト			砂糖			ごま	ごま
	トマト			みりん			ごま	ごま
	ケチャップ			醤油			こねぎ	
	砂糖			長ねぎ				
	ウスターソース					4	さば	さば
	トンカツソース	ブルーシ		切干大根			ごま油	
	チーズ	乳		もやし			ひじき	
	食塩			人参			れんこん	
	油			きゅうり			水	
	バター	乳		若布			削り節	
	小麦粉	小麦	4	味噌		5	さつま揚げ	たい・たら・えそ
				砂糖			砂糖	
3	じゃが芋			みりん			みりん	
	油			ごま油			醤油	
	食塩			ごま	ごま		人参	
	青のり						いんげん	
			5	メロン	メロン			
4	コーン							
	人参							
	キャベツ							
	きゅうり							
	油							
	穀物酢							
	砂糖							
	食塩							
	こしょう							
5	フルーツジュース	ぶどう・ 牛乳停止の方も飲めます						
6	焼きプリンタルト	卵・小麦・乳・大豆 ※選択したデザートの内容を確認してください。						
6	豆乳プリンタルト	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	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7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

[illegible]

※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7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

[illegible]

※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。

※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。