











# 令和7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

9/1 (月)			9/2 (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	ご飯			
	2	牛乳		2	牛乳			
	3	ポークカレーライス		3	野菜の生姜汁			
	4	コーンドレサラダ		4	さばの塩焼き			
	5	ぶどう		5	生揚げとキャベツの炒め物			
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				
2	牛乳	乳	2	牛乳	乳			
3	油		3	油				
	にんにく			ごぼう				
	生姜			鶏肉				
	豚肉			酒				
	酒			人参				
	こしょう			小松菜				
	玉ねぎ			白菜				
	人参			里芋				
	水			水				
	じゃが芋			削り節				
	液体スープチキン			醤油				
	りんご	りんご		食塩				
	中濃ソース			生姜				
ケチャップ								
醤油		4	さば	さば				
カレールウ	小麦							
4	キャベツ		5	油				
	人参			にんにく				
	きゅうり			生姜				
	コーン			豚肉				
	コーン			こしょう				
	玉ねぎ			酒				
	砂糖			筍				
	食塩			人参				
	穀物酢			味噌				
	油			テンメンジャン				
5	ぶどう	ぶどう	砂糖					
			醤油					
			食塩					
			キャベツ					
			生揚げ	大豆				
			長ねぎ					
			水					
			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。