

※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

[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

[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

11/17 (月)			11/18 (火)			11/19 (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	丸パン		1	ご飯		1	麦ご飯
	2	牛乳		2	牛乳		2	牛乳
	3	ミネストローネ		3	根菜の味噌汁		3	ポークカレーライス
	4	メンチカツ		4	鶏そぼろ丼		4	キャベツとコーンのサラダ
	5	(中濃ソース)		5	煮浸し		5	(玉ねぎドレッシング)
	6	カラフルポテト					6	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	丸パン	小麦・乳	1	白飯		1	麦ご飯	麦
2	飲用牛乳	乳	2	飲用牛乳	乳	2	飲用牛乳	乳
3	にんにく		3	水		3	サラダ油	
	鶏もも			かつお厚削り			にんにく	
	こしょう			人参			生姜	
	オレガノ			ごぼう			豚もも	
	ローレル			大根			清酒	
	清酒			冷)里芋			こしょう	
	セロリー			木綿豆腐	大豆		玉ねぎ	
	玉ねぎ			白味噌		4	人参	
	人参			赤味噌			水	
	水			長ねぎ			じゃが芋	
	チキンスープ		4	サラダ油			チキンスープ	
	ケチャップ			生姜			中濃ソース	
	ダイストマト缶			鶏むねひき肉			ケチャップ	
	トマトピューレ			筍水煮(千切)		5	醤油	
	食塩			玉ねぎ			カレーフレーク	小麦
	キャベツ			清酒				
	押麦	麦		三温糖		4	ホールコーン	
4	メンチカツ	小麦・大豆		みりん			人参	
	揚げ油			食塩			キャベツ	
5	卓上中濃ソース	ブルーン		醤油		5	きゅうり	
				いり玉子	卵		玉ねぎドレッシング	りんご
6	冷)いんげん		5			6	グ	
	じゃが芋			白菜			みかん	みかん(柑橘)
	サラダ油			人参				
	玉ねぎ			緑豆もやし				
	人参			えのき茸				
	ホールコーン			みりん				
	冷)むき枝豆	枝豆(大豆)		醤油				
	食塩			食塩				
	こしょう			粉かつお	かつお			
	スープストック							

※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。

※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。