

## 令和7年度1月分アレルギー献立表

調理場名：永山調理所  
コース名：Bコース  
学年区分：小学校高学年

学校 年 組 氏名

1/9 (金)			1/13 (火)			1/14 (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	麦ご飯		1	ご飯		1	麦ご飯
	2	牛乳		2	牛乳		2	牛乳
	3	野菜スープ		3	具雑煮		3	カレー麻婆豆腐丼
	4	タコライス		4	さばの味噌だれ		4	中華サラダ
	5	青のりポテト		5	金平ごぼう		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	麦ご飯		1	白飯		1	麦ご飯	
2	飲用牛乳	乳	2	飲用牛乳	乳	2	飲用牛乳	乳
3	水 チキンスープ 鶏もも サラダ油 玉ねぎ 人参 キャベツ 醤油 食塩 こしょう 小松菜		3	水 だし用椎茸 だし昆布 かつお厚削り 鶏むね 清酒 干椎茸 刻み昆布 人参 大根 冷)里芋 白菜 食塩 醤油 冷)もち		3	ごま油 にんにく 生姜 豚ひき肉 清酒 玉ねぎ 干椎茸 人参 水 ポークスープ 三温糖 カレー粉 醤油 赤味噌 オイスターソース ウスターソース トマト 木綿豆腐 冷)豆腐 にら 長ねぎ 澱粉	
4	サラダ油 生姜 にんにく 豚ひき肉 清酒 こしょう 玉ねぎ ひきわり大豆 大豆 トマトピューレ トマト ケチャップ トマト ウスターソース トマト 醤油 カレー粉 チリパウダー 三温糖 食塩		4	さば 水 白味噌 清酒 みりん 三温糖 醤油 澱粉		4	緑豆もやし しらたき 人参 切干大根 きゅうり ごま油 生姜 三温糖 醤油 穀物酢 白炒りごま 一味唐辛子	
5	冷)皮付きポテト 揚げ油 食塩 青のり		5	ごま油 ごぼう れんこん 人参 冷)いんげん 糸こんにゃく 三温糖 みりん 醤油 一味唐辛子 白炒りごま	ごま	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×を記入してご確認ください。

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1月分アレルギー献立表

調理場名：永山調理所  
コース名：Bコース  
学年区分：小学校高学年

学校 年 組 氏名

1/15 (木)			1/16 (金)			1/19 (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	ご飯		1	イギリスパン		1	ご飯
	2	牛乳		2	牛乳		2	牛乳
	3	たぬき汁		3	かぼちゃのポタージュ		3	かきたま汁
	4	さわらの竜田揚げ		4	鶏肉のガーリック焼き		4	大豆とじやこの唐揚げ
	5	肉じゃが		5	シャキシャキサラダ		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	白飯		1	イギリスパン	小麦・乳	1	白飯	
2	飲用牛乳	乳	2	飲用牛乳	乳	2	飲用牛乳	乳
3	水		3	サラダ油		3	水	
	かつお厚削り			玉ねぎ			だし用椎茸	
	だし昆布			水			だし昆布	
	干椎茸			チキンスープ			かつお厚削り	
	さつま揚げ(大型)	たい・たら・えそ		かぼちゃペースト			鶏むね	
	人参			調理用牛乳	乳		清酒	
	ごぼう			粉チーズ	乳		玉ねぎ	
	大根			生クリーム	乳		食塩	
	薄切こんにゃく			食塩			薄口醤油	
	食塩			こしょう			澱粉	
4	醤油			パセリ粉			卵	卵
	生姜		4	サラダ油			小松菜	
	澱粉			鶏もも			長ねぎ	
	小松菜			にんにく			大豆水煮	大豆
	さわら	さわら		白ワイン	ぶどう		澱粉	
	生姜			食塩			揚げ油	
5	醤油			黒こしょう			ちりめんじやこ	いわし・魚卵
	清酒			ガーリックパウダ			白炒りごま	ごま
	澱粉			一			水	
	揚げ油			ホールコーン			醤油	
	サラダ油			青大豆水煮	大豆		三温糖	
5	豚肩		5	人参			みりん	
	清酒			大根			サラダ油	
	玉ねぎ			きゅうり	きゅうり		豚肩	
	人参			サラダ油			キャベツ	
	水			穀物酢			じゃが芋	
	かつお厚削り			三温糖			人参	
	じゃが芋			食塩			ピーマン	
	三温糖			こしょう			醤油	
	みりん						こしょう	
	醤油						食塩	
冷)むき枝豆 枝豆(大豆)							粉かつお	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×を記入してご確認ください。

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1月分アレルギー献立表

調理場名：永山調理所

コース名：B コース

### 学齢区分：小学校高学年

学校 年 組 氏名

1/20 (火)			1/21 (水)			1/22 (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	ご飯		1	ご飯		1	麦ご飯
	2	牛乳		2	牛乳		2	ジョア
	3	キムチスープ		3	華風コーンスープ		3	米粉のカレーライス
	4	コチュマヨチキン		4	チーズタッカルビ		4	ひじきのサラダ
	5	チャプチエ						
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	白飯		1	白飯		1	麦ご飯	
2	飲用牛乳	乳	2	飲用牛乳	乳	2	ジョア	乳・ (牛乳停止の方は飲めません)
3	水			水			サラダ油	
	ポークスープ			チキンスープ			にんにく	
	人参			玉ねぎ			生姜	
	木綿豆腐	大豆		黒木耳			セロリー	
	白菜			ホールコーン			鶏むね	
	キムチ			クリームコーン			鶏もも	
	緑豆もやし	もやし		醤油			カレー粉	
	赤味噌			清酒			玉ねぎ	
	食塩			食塩			人参	
	こしょう			こしょう			水	
	醤油			澱粉			粉末昆布	
	長ねぎ			卵	卵		チキンスープ	
4	鶏もも			小松菜			じゃが芋	
	コチュジャン						トンカツソース	トマト・プルーン
	ノンエッグマヨネ	大豆					ケチャップ	トマト
	ーズ						アップルソース	りんご
	醤油						黄桃缶	もも
	清酒						醤油	
5	サラダ油						カレー粉	
	にんにく						ターメリック	
	豚もも						コリアンダー	
	清酒						ガラムマサラ	
	トウバニジャン						白いんげん豆ペー	
	人参						スト	
	玉ねぎ						食塩	
	春雨(緑豆)						米粉	
	水						トマトピューレ	トマト
	ポークスープ							
	にら							
	ごま油							
	三温糖						ひじき	
	醤油						ホールコーン	
							人参	
							キャベツ	
							冷)いんげん	
							穀物酢	
							三温糖	
							醤油	
							サラダ油	
							白すりごま	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7年度1月分アレルギー献立表

調理場名：永山調理所  
コース名：Bコース  
学年区分：小学校高学年

学校 年 組 氏名

1/23 (金)			1/26 (月)			1/27 (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	抹茶ミルクトースト		1	麦ご飯		1	ご飯
	2	牛乳		2	牛乳		2	牛乳
	3	ボトフ		3	ワンタンスープ		3	多摩市産大根の味噌汁
	4	たらのマリネ		4	ルーロー飯		4	めだいのスタミナだれかけ
				5	みかん		5	糸寒天のごま酢和え
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	食パン	小麦・乳		1	麦ご飯		1	白飯
	バター	乳		2	飲用牛乳	乳	2	飲用牛乳
	練乳	乳			生姜			水
	グラニュー糖				黒こしょう			かつお厚削り
	抹茶				清酒			大根
2	飲用牛乳	乳			水			冷)里芋
	サラダ油				ポークスープ			しめじ
	玉ねぎ				干椎茸			大豆水煮
	人参				人参			油揚げ
	水				緑豆もやし	もやし		白味噌
3	チキンスープ				食塩			赤味噌
	鶏もも				醤油			小松菜
	じゃが芋				ワンタンの皮	小麦		
	セロリー				白菜			めだい
	ローレル				小松菜			食塩
4	キャベツ				ごま油			清酒
	食塩							にんにく
	こしょう							薄口醤油
	白ワイン	ぶどう						上白糖
	冷)いんげん							一味唐辛子
5	たら	たら						澱粉
	澱粉							水
	揚げ油							糸寒天
	サラダ油							人参
	玉ねぎ							キャベツ
4	ピーマン							きゅうり
	穀物酢							きゅうり
	水							醤油
	三温糖							穀物酢
	醤油							三温糖
5	食塩							食塩
	こしょう							白すりごま
	レモン果汁	レモン(柑橘)						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×を記入してご確認ください。

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1月分アレルギー献立表

調理場名：永山調理所  
 コース名：Bコース  
 学齢区分：小学校高学年

学校 年 組 氏名

1/28 (水)			1/29 (木)			1/30 (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	麦ご飯		1	ご飯
	2	牛乳		2	牛乳		2	牛乳
	3	けんちょう汁		3	栄養味噌汁		3	春雨スープ
	4	チキンチキンごぼう		4	鮭の塩焼き		4	酢豚
	5	ゆずの香和え		5	キャベツの煮浸し		5	いよかん
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	白飯		1	麦ご飯		1	白飯	
2	飲用牛乳	乳	2	飲用牛乳	乳	2	飲用牛乳	乳
3	ごま油			サラダ油			水	
	人参			豚もも			チキンスープ	
	大根			清酒			鶏むね	
	水			人参			人参	
	かつお厚削り			大根			白菜	
	みりん			じゃが芋			緑豆もやし	もやし
	醤油			水			食塩	
	食塩			かつお厚削り			醤油	
	干椎茸			赤味噌			春雨(緑豆)	
	木綿豆腐	大豆		白味噌			長ねぎ	
	長ねぎ			長ねぎ			にら	
4	鶏もも			すいとん	小麦		豚もも	
	醤油						醤油	
	清酒						清酒	
	澱粉						生姜	
	ごぼう						澱粉	
	揚げ油						揚げ油	
	水						サラダ油	
	清酒						人参	
	みりん						玉ねぎ	
	三温糖						筍水煮	
5	醤油						ピーマン	
	冷)むき枝豆	枝豆(大豆)					干椎茸	
	白菜						三温糖	
	小松菜						醤油	
	みりん						ケチャップ	トマト
	ゆず果汁	ゆず(柑橘)					穀物酢	
							澱粉	
							いよかん	いよかん(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×を記入してご確認ください。

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。