

※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。

## 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

1/23 (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	ポトフ		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						
	練乳	乳	2	飲用牛乳	乳	2	飲用牛乳	乳
	グラニュー糖							
	抹茶		3	生姜		3	水	
				黒こしょう			かつお厚削り	
				清酒			大根	
				水			冷)里芋	
				ポークスープ			しめじ	
				干椎茸			大豆水煮	大豆
2	飲用牛乳	乳		人参		4	油揚げ	大豆
				緑豆もやし	もやし		白味噌	
				食塩			赤味噌	
				醤油			小松菜	
				ワンタンの皮	小麦			
				白菜			めだい	めだい
3	サラダ油		4	にんにく		4	食塩	
	玉ねぎ			生姜			清酒	
	人参			サラダ油			にんにく	
	水			玉ねぎ			薄口醤油	
	チキンスープ			筍水煮(千切)			上白糖	
	鶏もも			チンゲン菜			一味唐辛子	
	じゃが芋			オイスターソース		5	澱粉	
	セロリー						水	
	ローレル		4	豚肩			糸寒天	
	キャベツ			にんにく			人参	
	食塩			生姜			キャベツ	
	こしょう			サラダ油			きゅうり	きゅうり
	白ワイン	ぶどう		玉ねぎ			醤油	
	冷)いんげん			筍水煮(千切)			穀物酢	
4	たら	たら		チンゲン菜		5	三温糖	
	澱粉			オイスターソース			食塩	
	揚げ油			清酒			白すりごま	ごま
	サラダ油			食塩				
	玉ねぎ			三温糖				
	ピーマン			醤油				
	穀物酢			水				
	水			澱粉				
	三温糖		5	みかん	みかん(柑橘)			
	醤油							
	食塩							
	こしょう							
	レモン果汁	レモン(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。

※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。