

令和7年度3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

3/5 (木)			3/6 (金)			3/9 (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	若布ご飯		1	麦ご飯		1	ご飯
	2	麦茶		2	牛乳		2	牛乳
	3	ゆばの吸物		3	麻婆豆腐丼		3	根菜の味噌汁
	4	鶏肉の唐揚げ		4	中華サラダ		4	さばの塩焼き
	5	たけのこのおおか炒め		5	清見オレンジ		5	ひじきのそぼろ煮
	6	いちごのお祝いケーキ						
	6	代替デザート(お米deお祝いケーキ)						
	6	代替デザート(伊予柑ゼリー)						
	6	代替デザート(ベストプリン)						
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	若布ご飯		1	麦ご飯		1	白飯	
2	麦茶	(牛乳停止の方も飲めます)	2	飲用牛乳	乳	2	飲用牛乳	乳
3	水		3	サラダ油		3	水	
	だし用椎茸			にんにく			かつお厚削り	
	だし昆布			生姜			れんこん	
	かつお厚削り			トウバンジャン			人参	
	大根			豚ひき肉			大根	
	清酒			こしょう			白味噌	
	薄口醤油			清酒			赤味噌	
	食塩			玉ねぎ			ほうれん草	
	長ねぎ			人参			長ねぎ	
	小松菜			水				
冷)湯葉	大豆	ポークスープ		4	さば(薄塩)	さば		
4	鶏もも		4	三温糖		5	ごま油	
	にんにく			醤油			鶏むねひき肉	
	生姜			赤味噌			清酒	
	清酒			テンメンジャン			ひじき	
	醤油			食塩			ごぼう	
	澱粉			木綿豆腐	大豆		人参	
	揚げ油			冷)豆腐	大豆		だし(鰹)	
				澱粉			三温糖	
		長ねぎ		みりん				
5	ごま油		4	ごま油			醤油	
	筍水煮						ホールコーン	
	人参			緑豆もやし	もやし			
	さつま揚げ(大型)	たい・たら・えそ		しらたき				
	えのき茸			人参				
	三温糖			荳若布				
	みりん			きゅうり	きゅうり			
	薄口醤油			ごま油				
	粉かつお	かつお		生姜				
	冷)いんげん			三温糖				
6	いちごのお祝いケーキ	小麦・大豆・いちご・卵・乳	4	醤油				
	※選択したデザートの内容を確認してください。			穀物酢				
6	お米deお祝いケーキ	大豆・いちご	5	白炒りごま	ごま			
	※選択したデザートの内容を確認してください。			清見オレンジ	清見オレンジ(柑橘)			
6	国産伊予柑ゼリー	いよかん(柑橘)		一味唐辛子				
	※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。							

※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3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

3/10 (火)			3/11 (水)			3/12 (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	麦ご飯		1	ご飯		1	ソフトフランスパン
	2	牛乳		2	牛乳		2	牛乳(ミルメーク)
	3	じゃが芋の味噌汁		3	吉野汁		3	ポトフ
	4	親子丼		4	いわしフライ		4	鶏肉のマヨソース
	5	煮浸し		5	(中濃ソース)		5	根菜のラタトゥイユ
				6	炒り豆腐			
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	ソフトフランスパン	小麦・乳
2	飲用牛乳	乳	2	飲用牛乳	乳	2	飲用牛乳	乳
3	水		3	水		2	ココアミルメーク	大豆・カカオ(ココア)・ (牛乳停止の方は飲めません)
	かつお厚削り			だし用椎茸				
	大根			だし昆布				
	じゃが芋			かつお厚削り				
	白味噌			鶏もも				
	赤味噌			清酒				
	長ねぎ			人参				
小松菜		大根						
4	サラダ油		4	いわしフライ	小麦・大豆・いわし	3	サラダ油	
	鶏もも			揚げ油			豚肩	
	鶏むね						白ワイン	ぶどう
	清酒						セロリー	
	玉ねぎ						玉ねぎ	
	しらたき						人参	
	干椎茸						水	
	だし(鰹)						ブイヨン	
	三温糖						キャベツ	
	みりん						じゃが芋	
食塩				薄口醤油				
醤油				食塩				
卵	卵			こしょう		4	鶏もも	
冷)グリーンピース							こしょう	
							食塩	
							サラダ油	
							にんにく	
							ノンエッグマヨネーズ	大豆
							水	
							清酒	
							薄口醤油	
							バジル粉	
						澱粉		
5	白菜		6	サラダ油		5	オリーブ油	
	人参			玉ねぎ			にんにく	
	緑豆もやし	もやし		人参			ウィンナー6mm	
	えのき茸			干椎茸			輪	
	油揚げ	大豆		押し豆腐	大豆		白ワイン	ぶどう
	みりん			和風だし	かつお		玉ねぎ	
	醤油			三温糖			人参	
	食塩			みりん			ごぼう	
粉かつお	かつお	薄口醤油		大根				
		食塩		チキンスープ				
		冷)むき枝豆	枝豆(大豆)	トマトピューレ	トマト			
		ひじき		三温糖				
				食塩				
				こしょう				
				ピーマン				
				澱粉				

※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。

