

令和6年度4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

4/12 (金)			4/15 (月)			4/16 (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	丸パン		1	麦ご飯		1	コッペパン
	2	牛乳		2	牛乳		2	牛乳
	3	ABCパスタスープ		3	野菜の生姜汁		3	ビーンズチャウダー
	4	メンチカツ		4	味噌豚丼		4	ロングウィンナーのケチャップソース
	5	チリコンカン		5	ピーチゼリー		5	キャベツソテー
	6	卓上ソース						
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	パン	小麦・乳	1	麦ご飯		1	パン	小麦・乳
2	牛乳	乳	2	牛乳	乳	2	牛乳	乳
3	水		3	油		3	油	
	液体スープチキン			鶏肉			鶏肉	
	油			酒			酒	
	鶏肉			ごぼう			玉ねぎ	
	玉ねぎ			人参			人参	
	人参			小松菜			水	
	キャベツ			白菜			液体スープチキン	
	醤油			里芋	里芋		しめじ	
	食塩			水			牛乳	乳
	こしょう			削節			生クリーム	乳
小松菜		醤油		油				
マカロニ	小麦	食塩		バター	乳			
		生姜		小麦粉	小麦			
4	メンチカツ	小麦・大豆	4	油		4	チーズ	乳
4	油			生姜			食塩	
5	油			にんにく			こしょう	
	にんにく			豚肉			ほうれん草	
	生姜			豚肉			白いんげん豆	
	豚肉			酒			ウインナー	
	こしょう			玉ねぎ			ケチャップ	トマト
	玉ねぎ			筍			トマト	トマト
	人参			人参			中濃ソース	ブルーシロ・トマト
	砂糖			しめじ			砂糖	
	トマト	トマト	しらたき		水			
	ケチャップ	トマト	味噌		5	油		
ウスターソース	ブルーシロ・トマト	みりん		ハム				
醤油		砂糖		キャベツ				
チリパウダー		醤油		スープストックチ				
食塩		水		キン				
大豆	大豆	澱粉		醤油				
赤いんげん豆				食塩				
ひよこ豆		5	ピーチゼリー	もも		こしょう		
澱粉						コーン		
						人参		
6	卓上ソース	ブルーシロ・トマト						

※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6年度4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

4/17 (水)			4/18 (木)			4/19 (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	ご飯		1	ご飯
	2	牛乳		2	牛乳		2	牛乳
	3	チキンカレーライス		3	五目汁		3	けんちん汁
	4	グリーンサラダ		4	いわしの蒲焼き		4	鶏肉の西京焼き
	5	清見オレンジ		5	ひじき入り和え物		5	筍のおかか炒め
	6	イタリアンドレッシング						
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		1	ご飯	
2	牛乳	乳	2	牛乳	乳	2	牛乳	乳
3	油		3	水		3	ごま油	
	にんにく			削節			酒	
	生姜			豚肉			水	
	鶏肉			ごぼう			削節	
	酒			油			昆布	
	こしょう			玉ねぎ			しいたけ	
	玉ねぎ			人参			ごぼう	
	人参			じゃが芋			人参	
	水			筍			大根	
	じゃが芋			味噌			里芋	里芋
	液体スープチキン			味噌			こんにゃく	
りんご	りんご	食塩		食塩				
中濃ソース	ブルーシ・トマト	一味唐辛子		醤油				
ケチャップ	トマト			豆腐	大豆			
醤油				長ねぎ				
カレールー	小麦							
4	しらたき		4	いわし	いわし	4	鶏肉	
	キャベツ			澱粉			味噌	
	小松菜			油				
	きゅうり			だし(鰹)				
				生姜				
5	清見オレンジ	清見オレンジ(柑橘)	5	みりん		5	ごま油	
				砂糖			さつま揚げ	たい・たら・えそ
6	イタリアンドレッシング	トマト	5	醤油		5	砂糖	
				ごま	ごま		みりん	
				澱粉			薄口醤油	
							削り節	かつお
				ひじき			人参	
				人参			いんげん	
				キャベツ				
				えのき茸				
				穀物酢				
				砂糖				
				食塩				
				醤油				
				みりん				
				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。

令和6年度4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

4/22 (月)			4/23 (火)			4/24 (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	若布ご飯		1	ケチャップ味ご飯		1	ご飯
	2	牛乳		2	ジョア		2	牛乳
	3	春野菜の味噌汁		3	チキンクリームライス		3	中華スープ
	4	めひかりの唐揚げ		4	キャベツとコーンのサラダ		4	いかの南蛮ソース
	5	根菜のそぼろ煮		5	デコボン		5	チンジャオロース
				6	玉ねぎドレッシング			
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	ケチャップ味ご飯	トマト	1	ご飯	
2	牛乳	乳	2	ジョア	乳・牛乳停止の方は飲めません	2	牛乳	乳
3	水		3	油		3	ごま油	
	削節			鶏肉			生姜	
	玉ねぎ			白ワイン	ぶどう		鶏肉	
	キャベツ			こしょう			こしょう	
	筍			玉ねぎ			酒	
	味噌			人参			水	
	味噌			マッシュルーム			液体スープチキン	
あさつき		水		液体スープチキン		しいたけ		
生揚げ	大豆	じゃが芋		食塩		白菜		
4	めひかり	魚卵・めひかり	4	牛乳	乳	4	醤油	
	食塩			生クリーム	乳		食塩	
	こしょう			チーズ	乳		なると	たい・たら
	澱粉			油			若布	
油		バター	乳	4	いか	いか		
5	豚肉		小麦粉		小麦	澱粉		
	酒		4		コーン		油	
	玉ねぎ				人参		油	
	人参				キャベツ		長ねぎ	
	ごぼう		きゅうり			醤油		
	れんこん		5		デコボン	デコボン(柑橘)	砂糖	
水		6	玉ねぎドレッシング	りんご	穀物酢			
削節			グ		一味唐辛子			
里芋	里芋				水			
砂糖					澱粉			
食塩					5	ごま油		
みりん						にんにく		
醤油						生姜		
澱粉						トウバンジャン		
グリーンピース						豚肉		
						こしょう		
						酒		
					筍			
					もやし	もやし		
					オイスターソース			
					醤油			
					食塩			
					ピーマン			
					人参			
					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。

