

令和6年度6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

6/3 (月)			6/4 (火)			6/5 (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	ご飯		1	コッペパン		1	麦ご飯
	2	牛乳		2	牛乳		2	牛乳
	3	豆腐の味噌汁		3	野菜のスープ煮		3	ポークカレーライス
	4	さばの竜田揚げ		4	ロングウィンナーのケチャップソース		4	グリーンサラダ
	5	小松菜のみぞれ煮		5	アスパラと卵のソテー		5	すいか
							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	ご飯		1	パン	小麦・乳	1	麦ご飯	
2	牛乳	乳	2	牛乳	乳	2	牛乳	乳
3	水 削節 玉ねぎ 豆腐 味噌 味噌 長ねぎ 若布	大豆	3	油 ベーコン こしょう 酒 玉ねぎ 人参 水 チキンブイヨン マッシュルーム		3	油 にんにく 生姜 豚肉 酒 こしょう 玉ねぎ 人参 水	
4	さば 生姜 醤油 酒 澱粉 油	さば	4	かぼちゃ コーン 食塩		4	じゃが芋 液体スープチキン りんご 中濃ソース ケチャップ カレールー	りんご ブルー・トマト トマト 小麦
5	水 削節 人参 小松菜 もやし えのき茸 大根 醤油 みりん 食塩	もやし	4	ウィンナー ケチャップ トマト 中濃ソース 砂糖 水	トマト トマト ブルー・トマト	4	青大豆 キャベツ 小松菜 きゅうり	大豆
			5	油 キャベツ アスパラガス 赤ピーマン 黄ピーマン スープストックチキン 食塩 こしょう 炒り玉子		5	すいか	すいか
						6	玉ねぎドレッシング	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6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

6/6 (木)			6/7 (金)			6/10 (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	黒米ご飯		1	麦ご飯		1	ご飯
	2	牛乳		2	牛乳		2	牛乳
	3	豚汁		3	ビーフンスープ		3	麻婆豆腐丼
	4	ししゃもの磯辺揚げ		4	プルコギ丼		4	春雨サラダ
	5	切干大根の煮物		5	湘南ゴールドゼリー		5	ブルーベリー蒸しパン
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	黒米ご飯		1	麦ご飯		1	ご飯	
2	牛乳	乳	2	牛乳	乳	2	牛乳	乳
3	油		3	鶏肉		3	油	
	豚肉			酒			にんにく	
	酒			水			生姜	
	人参			鶏ガラ			トウバンジャン	
	ごぼう			長ねぎ			豚肉	
	れんこん			生姜			こしょう	
	こんにゃく			しいたけ			酒	
	水			玉ねぎ			玉ねぎ	
	削節			キャベツ			人参	
	里芋	里芋		食塩			水	
		こしょう		液体スープポーク				
		醤油		中華				
		ビーフン		砂糖				
		えび	エビ	醤油				
		こねぎ		味噌				
4	ししゃも	ししゃも・魚卵	4	油		4	テンメンジャン	
	水			にんにく			食塩	
	小麦粉	小麦		生姜			豆腐	大豆
	米粉			トウバンジャン			澱粉	
	青のり			豚肉			長ねぎ	
	食塩			酒			ごま油	
5	水		4	玉ねぎ		4	もやし	もやし
	削節			人参			コーン	
	油			ピーマン			春雨	
	切干大根			大豆もやし	大豆・大豆もやし		人参	
	人参			しめじ			きゅうり	
	しいたけ			液体スープポーク			ごま油	
	みりん			中華			生姜	
	砂糖			砂糖			砂糖	
	醤油			はちみつ			みりん	
	食塩			醤油			醤油	
いんげん		コチュジャン		穀物酢				
		長ねぎ						
		にら		5	プレミックス粉	小麦		
		澱粉			水			
					砂糖			
			5	湘南ゴールドゼリー	湘南ゴールド(柑橘)	オリーブオイル		
					ブルーベリージャム	ブルーベリー		

※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6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

6/11 (火)			6/12 (水)			6/13 (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	ご飯
	2	牛乳		2	牛乳		2	牛乳
	3	あおさの味噌汁		3	玉ねぎの味噌汁		3	若布スープ
	4	鶏そぼろ丼		4	いわしの蒲焼き		4	いかのチリソース
	5	煮浸し		5	シャキシャキ野菜の梅昆布和え		5	生揚げのオイスター炒め
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	水		3	水		3	ごま油	
	削節			削節			鶏肉	
	人参			玉ねぎ			こしょう	
	大根			人参			酒	
	豆腐	大豆		しめじ			玉ねぎ	
	味噌			油揚げ	大豆		水	
	味噌			味噌			液体スープポーク	
あおさ		味噌		中華				
4	油		4	いわし	いわし	4	しめじ	
	生姜			油揚げ			食塩	
	鶏肉			味噌			醤油	
	筍			味噌			若布	
	玉ねぎ			若布			にら	
	酒			いわし			いか	いか
	砂糖			鰹粉			澱粉	
	みりん			油			油	
	食塩			生姜			生姜	
	醤油			酒			トウバンジャン	
炒り玉子	卵・大豆	みりん		長ねぎ				
枝豆	枝豆(大豆)	水		ケチャップ	トマト			
5	白菜		5	切干大根		5	酒	
	人参			人参			砂糖	
	もやし	もやし		れんこん			醤油	
	えのき茸			きゅうり			水	
	みりん			酒			澱粉	
	醤油			みりん			油	
	食塩			砂糖			にんにく	
削り節	かつお	薄口醤油		生姜				
		梅	梅	玉ねぎ				
		塩昆布	大豆	人参				
				筍				
				生揚げ	大豆			
				酒				
				液体スープポーク				
				中華				
				砂糖				
				食塩				
				醤油				
				オイスターソース				
				チンゲン菜				
				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。

令和6年度6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

6/14 (金)			6/17 (月)			6/18 (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	レモンシュガートースト		1	ご飯		1	ライ麦パン	
	2	牛乳		2	牛乳		2	牛乳	
	3	トマトシチュー		3	呉汁		3	キョートスープ(羊と野菜のスープ)	
	4	カラフルソテー		4	あじフライ		4	鶏肉のガーリックマヨソース	
				5	即席漬け		5	ブロックフィスケル(たらとじゃが芋のグラタン)	
				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	ご飯		1	ライ麦パン	小麦・乳	
	バター	乳							
	レモン	レモン(柑橘)	2	牛乳	乳	2	牛乳	乳	
	砂糖								
	砂糖								
2	牛乳	乳	3	水		3	オリーブオイル		
				削節			生姜		
		人参			豚肉				
		かぶ			羊肉				
		こんにゃく			酒				
		里芋		里芋	玉ねぎ				
		油揚げ		大豆	人参				
		味噌			セロリー				
		味噌			水				
		大豆		大豆	チキンブイヨン				
3	油		4	あじフライ	小麦・あじ	4	マッシュルーム		
	にんにく			油			キャベツ		
	生姜		5	人参			かぶ		
	鶏肉			キャベツ			コーン		
	黒こしょう			きゅうり			麦		
	酒			酒			食塩		
	玉ねぎ			みりん			パセリ		
	人参			食塩			鶏肉		
	水			薄口醤油				こしょう	
	液体スープチキン			塩昆布	大豆		食塩		
じゃが芋				油					
マッシュルーム		6	卓上ソース	ブルーシ・トマト	にんにく				
ケチャップ	トマト				しめじ				
トマト	トマト			ハンエッグマヨネーズ	大豆				
トマト	トマト			水					
トンカツソース	ブルーシ・トマト			薄口醤油					
ハヤシルウ	小麦・大豆・トマト			レモン	レモン(柑橘)				
砂糖				黒こしょう					
食塩				澱粉					
4	油				5	油			
	ベーコン					玉ねぎ			
	こしょう					バター	乳		
	いんげん					小麦粉	小麦		
	赤ピーマン					牛乳	乳		
	黄ピーマン					たら	たら		
	キャベツ					酒			
	食塩					生クリーム	乳		
スープストックチキン				食塩					
				黒こしょう					
				じゃが芋					

※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6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

6/19 (水)			6/20 (木)			6/21 (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	ターメリックライス		1	ご飯
	2	牛乳		2	ミックスジュース		2	牛乳
	3	なすの味噌汁		3	レタスとハムのスープ		3	吉野汁
	4	衣笠丼		4	ドライカレーライス		4	さばのゆず味噌がけ
	5	メロン		5	じゃがバター		5	にらともやしの炒め物
				6	アイスクリーム			
				6	代替デザート(豆乳アイス)			
				6	代替デザート(ベストプリン)			
				6	代替デザート(国産伊予柑ゼリー)			
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	ターメリックライス		1	ご飯	
2	牛乳	乳	2	ミックスジュース	ぶどう・牛乳停止の方も飲めます	2	牛乳	乳
3	水		3	水		3	水	
	削節			チキンブイヨン			しいたけ	
	キャベツ			ハム			昆布	
	なす			こしょう			削節	
	しめじ			玉ねぎ			鶏肉	
	味噌			人参			酒	
	味噌			食塩			人参	
小松菜		コーン		白菜				
4	油		4	レタス		4	みりん	
	鶏肉			こねぎ			薄口醤油	
	鶏肉			油			食塩	
	酒			生姜			澱粉	
	人参			にんにく			小松菜	
	玉ねぎ			豚肉			長ねぎ	
	しいたけ			赤ワイン	ぶどう		さば	さば
	油揚げ	大豆		こしょう			水	
	水			玉ねぎ			味噌	
	削節			人参			みりん	
	砂糖			マッシュルーム			砂糖	
みりん		水		醤油				
食塩		液体スープチキン		ゆず	ゆず(柑橘)			
醤油		醤油		澱粉				
卵	卵	ウスターソース	ブルーネ・トマト	5	油			
こねぎ		ケチャップ	トマト		豚肉			
		デミソース	小麦・トマト		酒			
		食塩			もやし	もやし		
		カレールウ	小麦		人参			
		じゃが芋			にら			
		油			食塩			
		バター	乳		醤油			
		醤油			砂糖			
		パセリ			コチュジャン			
		アイスクリーム	卵・乳		澱粉			
		※選択したデザートの内容を確認してください						
		豆乳アイス	大豆					
		※選択したデザートの内容を確認してください						
		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						
		国産伊予柑ゼリー	いよかん(柑橘)					
		※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6年度6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

6/24 (月)			6/25 (火)			6/26 (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	ご飯		1	ご飯		1	ご飯
	2	牛乳		2	牛乳		2	牛乳
	3	チキンクリームライス		3	さとべえ汁		3	キムチスープ
	4	パリツオーネ		4	ほっけの文化干し		4	ケランマリ(玉子焼き)
	5	コールスロー		5	金平ごぼう		5	チャブチェ
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	ベーコン		3	ごま油	
	鶏肉			酒			豚肉	
	白ワイン	ぶどう		玉ねぎ			こしょう	
	こしょう			人参			酒	
	玉ねぎ			水			水	
	人参			削節			液体スープポーク	
	マッシュルーム			里芋	里芋		中華	
	水			こんにやく			豆腐	大豆
	液体スープチキン			味噌			えのき茸	
	じゃが芋			こねぎ			玉ねぎ	
	食塩		バター	乳	キムチ			
	牛乳	乳			味噌			
	生クリーム	乳	4	ほっけ	ほっけ	4	食塩	
	チーズ	乳					醤油	
油		ごま油			長ねぎ			
バター	乳	ごぼう						
4	パリツオーネ	小麦・大豆・トマト	5	れんこん		5	厚焼玉子	卵・小麦
	油			人参			油	
5	コーン			砂糖			にんにく	
	人参			みりん			豚肉	
	キャベツ			醤油			酒	
	きゅうり			一味唐辛子			トウバンジャン	
	油			ごま	ごま		春雨	
	穀物酢		いんげん		水			
	砂糖				液体スープポーク			
	食塩				中華			
こしょう				人参				
				玉ねぎ				
				ピーマン				
				にら				
				ごま油				
				砂糖				
				醤油				

※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6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

6/27 (木)			6/28 (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	サフランライス		1	ご飯			
	2	ジョア		2	牛乳			
	3	ミネストローネ		3	根菜の味噌汁			
	4	たちうおフライ		4	鶏肉のジャポネソース			
	5	ラタトゥイユ		5	ごま和え			
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	サフランライス		1	ご飯				
2	ジョア	乳・牛乳停止の方は飲めません	2	牛乳	乳			
3	鶏肉		3	水				
	こしょう			削節				
	玉ねぎ			人参				
	人参			ごぼう				
	水			大根				
	チキンブイヨン			筍				
	食塩			豆腐	大豆			
	キャベツ			味噌				
ズッキーニ		味噌						
コーン		長ねぎ						
4	たちうおフライ	小麦・大豆・たちうお油	4	鶏肉				
				食塩				
				こしょう				
				油				
				にんにく				
				玉ねぎ				
				玉ねぎ				
				醤油				
5	オリーブオイル		5	砂糖				
	にんにく			穀物酢				
	ベーコン			水				
	ウィンナー							
	白ワイン	ぶどう						
	玉ねぎ							
	なす							
	ピーマン							
黄ピーマン		5	人参					
トマト	トマト		キャベツ					
液体スープチキン			いんげん					
砂糖			こんにやく					
食塩			みりん					
こしょう			砂糖					
澱粉			醤油					
			ごま	ごま				
		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。