

令和6年度9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

9/2 (月)					9/3 (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	ご飯		5	ジャージャン豆腐		1	ご飯	
	2	牛乳					2	牛乳	
	3	ワンタンスープ					3	かきたま汁	
	4	いかのチリソース					4	さばの塩焼き	
							5	豚肉と野菜の味噌炒め	
7月分と一緒に配付済みです。									
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			ごま油		1	ご飯		
				生姜					
2	牛乳	乳		トウバンジャン		2	牛乳	乳	
				豚肉					
	生姜			酒			水		
	鶏肉			筍			しいたけ		
	こしょう			玉ねぎ			昆布		
	酒			人参			削節		
	水			生揚げ	大豆		鶏肉		
	鶏ガラ		5	液体スープポーク		3	酒		
3	長ねぎ			中華			玉ねぎ		
	しいたけ			砂糖			豆腐	大豆	
	人参			醤油			食塩		
	もやし	もやし		オイスターソース			薄口醤油		
	食塩			味噌			澱粉		
	醤油			コチュジャン			卵	卵	
	ワンタン	小麦		食塩			小松菜		
	白菜			澱粉			長ねぎ		
	ごま油								
	いか	いか				4	さば	さば	
	澱粉								
	油						ごま油		
	油						豚肉		
	生姜						酒		
	にんにく						玉ねぎ		
	トウバンジャン						人参		
4	長ねぎ					5	キャベツ		
	ケチャップ	トマト					砂糖		
	酒						醤油		
	砂糖						味噌		
	醤油						澱粉		
	水								
	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9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

9/9 (月)			9/10 (火)			9/11 (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	麦ご飯		1	ご飯
	2	牛乳		2	牛乳		2	牛乳
	3	野菜のごま汁		3	豚キムチ丼		3	キャベツの味噌汁
	4	ほっけの文化干し		4	春雨サラダ		4	ししゃもの南蛮漬け
	5	ひじきの煮物		5	みかんゼリー		5	肉じゃが
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	麦ご飯		1	ご飯	
2	牛乳	乳	2	牛乳	乳	2	牛乳	乳
3	油		3	ごま油		3	水	
	鶏肉			にんにく			削節	
	水			豚肉			キャベツ	
	削節			酒			もやし	もやし
	人参			人参			生揚げ	大豆
	大根			しらたき			味噌	
	なす			えのき茸			味噌	
	油揚げ	大豆		水			大豆	大豆
	味噌			白菜			小松菜	
	味噌			長ねぎ				
	ごま	ごま		キムチ				
ごま	ごま	砂糖						
小松菜		醤油						
		コチュジャン						
4	ほっけ	ほっけ		澱粉		4	ししゃも	ししゃも・魚卵
				にら			澱粉	
5	ごま油		4	もやし	もやし		油	
	ひじき			コーン			ごま油	
	れんこん			春雨			生姜	
	水			人参			長ねぎ	
	削節			きゅうり			穀物酢	
	さつま揚げ	たい・たら・えそ		ごま油			酒	
	砂糖			生姜			みりん	
	みりん			砂糖			砂糖	
	醤油			みりん			醤油	
	人参			醤油		水		
				穀物酢		一味唐辛子		
						5	油	
							豚肉	
							酒	
							玉ねぎ	
							人参	
							こんにやく	
							水	
							削節	
							じゃが芋	
							砂糖	
							みりん	
						醤油		
						グリーンピース		

※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9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

9/12 (木)			9/13 (金)			9/17 (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	ココア食パン		1	ご飯		1	ご飯		
	2	牛乳		2	牛乳		2	牛乳		
	3	かぼちゃのポタージュ		3	月見汁		3	秋野菜カレーライス		
	4	鶏肉のガーリック焼き		4	いわしのカレー揚げ		4	大根サラダ		
	5	キャベツときのこのソテー		5	筑前煮		5	(玉ねぎドレッシング)		
							6	フルーツ寒天		
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・カカオ(ココア)	1	ご飯		1	ご飯			
2	牛乳	乳	2	牛乳	乳	2	牛乳	乳		
3	油		3	水		3	油			
	玉ねぎ			しいたけ			生姜			
	水			昆布			にんにく			
	液体スープチキン			削節			鶏肉			
	かぼちゃ			酒			酒			
	かぼちゃ			人参			玉ねぎ			
	牛乳	乳		大根			しめじ			
	チーズ	乳		白菜			人参			
	生クリーム	乳		かまぼこ	たら		水			
	食塩			白玉			なす			
4	鶏肉		4	薄口醤油		4	じゃが芋			
	にんにく			食塩			液体スープチキン			
	白ワイン	ぶどう		食塩			中濃ソース	ブルーシロ・トマト		
	食塩			黒こしょう			ケチャップ	トマト		
	黒こしょう			にんにく			醤油			
5	ベーコン		5	いわし	いわし	5	カレールー	小麦		
	こしょう			食塩			コーン			
	玉ねぎ			こしょう			人参			
	キャベツ			カレー粉			大根			
	スープストックチキン			澱粉			きゅうり			
	キン			油			5	玉ねぎドレッシング	りんご	
	食塩			油				グ		
	醤油			5	鶏肉			6	寒天	
	エリンギ				酒				りんご	りんご
	しめじ				水				もも	もも
人参		しいたけ			パイナップル	パイナップル				
		昆布								
		削節								
		ごぼう								
		れんこん								
		人参								
		こんにゃく								
		里芋	里芋							
		しいたけ								
		砂糖								
		みりん								
		食塩								
		醤油								
		いんげん								

※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9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

9/27 (金)			9/30 (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	ご飯			
	2	牛乳		2	牛乳			
	3	すき焼き丼		3	沢煮汁			
	4	ごま和え		4	さばの味噌だれ			
	5	りんご		5	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	ご飯		1	ご飯				
2	牛乳	乳	2	牛乳	乳			
3	油		3	水				
	豚肉			削節				
	酒			豚肉				
	玉ねぎ			酒				
	人参			人参				
	しいたけ			ごぼう				
	しらたき			もやし	もやし			
	白菜			醤油				
	豆腐	大豆		食塩				
	砂糖			澱粉				
	みりん			長ねぎ				
4	人参		4	さば	さば			
	キャベツ			水				
	いんげん			味噌				
	みりん			酒				
	砂糖			みりん				
	醤油			砂糖				
	ごま	ごま		醤油				
ごま	ごま	澱粉						
5	りんご	りんご	5	油				
				玉ねぎ				
				人参				
				しいたけ				
				豆腐	大豆			
				和風だし	かつお			
				砂糖				
				食塩				
				みりん				
				薄口醤油				
		炒り玉子	卵・大豆					
		枝豆	枝豆(大豆)					
		ひじき						

※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。