

# 令和6年度11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

11/1 (金)			11/5 (火)			11/6 (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	キャロットライス		1	ご飯		1	麦ご飯
	2	ジョア		2	牛乳		2	牛乳
	3	チキンクリームライス		3	かきたま汁		3	麻婆豆腐丼
	4	オニオンドレッシングサラダ		4	鶏肉の南部焼き		4	春雨サラダ
	5	りんご		5	ごぼうのしぐれ煮		5	フルーツ杏仁
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	キャロットライス		1	ご飯		1	麦ご飯	
2	ジョア	乳・牛乳停止の方は飲めません	2	牛乳	乳	2	牛乳	乳
3	油		3	水		3	油	
	鶏肉			しいたけ			にんにく	
	白ワイン	ぶどう		昆布			生姜	
	こしょう			削節			トウバンジャン	
	玉ねぎ			豆腐	大豆		豚肉	
	マッシュルーム			人参			こしょう	
	水			玉ねぎ			酒	
	液体スープチキン			大根			玉ねぎ	
	じゃが芋			食塩			人参	
	食塩			薄口醤油			水	
	牛乳	乳		澱粉			液体スープポーク	
	生クリーム	乳		卵	卵		中華	
	チーズ	乳		ほうれん草			砂糖	
4	油		4	鶏肉		4	味噌	
	バター	乳		ノンエッグマヨネーズ	大豆		テンメンジャン	
	小麦粉	小麦		みりん			食塩	
	ほうれん草			醤油			豆腐	大豆
	コーン			酒			豆腐	大豆
	人参			ごま油			澱粉	
	キャベツ			ごま	ごま		長ねぎ	
	もやし	もやし		ごま	ごま		ごま油	
	きゅうり			ごま	ごま			
	穀物酢						もやし	もやし
醤油		5	油		コーン			
砂糖			生姜		春雨			
食塩			豚肉		人参			
油			酒		きゅうり			
玉ねぎ			ごぼう		ごま油			
りんご	りんご		だし(鰹・昆布・椎茸)		生姜			
			さつま揚げ	たい・たら・えそ	砂糖			
			しらたき		みりん			
			砂糖		醤油			
			みりん		穀物酢			
		醤油		5	寒天	乳		
		人参			みかん	みかん(柑橘)		
		いんげん			もも	もも		
					パイナップル	パイナップル		

※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11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

11/25 (月)			11/26 (火)			11/27 (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	麦ご飯		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	きのこの味噌汁		3	華風コーンスープ
	4	コールスロー		4	さばの塩焼き		4	揚げ餃子
	5	みかん		5	筑前煮		5	豚肉と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	麦ご飯		1	ご飯		1	ご飯	
2	牛乳	乳	2	牛乳	乳	2	牛乳	乳
3	油		3	水		3	水	
	にんにく			削節			液体スープポーク	
	生姜			なめこ			中華	
	鶏肉			しめじ			鶏肉	
	酒			えのき茸			こしょう	
	こしょう			油揚げ	大豆		酒	
	玉ねぎ			味噌			玉ねぎ	
	人参			味噌			人参	
	水			白菜			コーン	
	じゃが芋			小松菜			コーン	
	液体スープチキン			長ねぎ			醤油	
りんご	りんご			食塩				
中濃ソース	ブルーシ・トマト	4	さば	さば	4	澱粉		
ケチャップ	トマト					卵	卵	
醤油		5	油		5	餃子	小麦・大豆	
カレールウ	小麦		鶏肉			油		
			酒			にんにく		
			だし(鰹)			生姜		
			ごぼう			豚肉		
			れんこん			玉ねぎ		
			人参			人参		
			こんにやく			筍		
			里芋	里芋		生揚げ	大豆	
			しいたけ			酒		
			砂糖			液体スープポーク		
		みりん		中華				
		食塩		砂糖				
		醤油		食塩				
				醤油				
				オイスターソース				
				小松菜				
				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11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

11/28 (木)			11/29 (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	うどん			
	2	牛乳		2	牛乳			
	3	ゆばの吸物		3	あんかけうどん			
	4	鶏肉の西京焼き		4	ちくわの磯辺揚げ			
	5	千切り野菜の炒め物		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	ご飯		1	うどん	小麦			
2	牛乳	乳	2	牛乳	乳			
3	水		3	油				
	しいたけ			鶏肉				
	昆布			酒				
	削節			ごぼう				
	大根			人参				
	人参			水				
	酒			削節				
	薄口醤油			昆布				
	食塩			しいたけ				
	かまぼこ	たら		えのき茸				
長ねぎ		白菜						
ゆば	大豆	油揚げ	大豆					
4	鶏肉		みりん					
	味噌		食塩					
5	油		醤油					
	豚肉		砂糖					
	キャベツ		長ねぎ					
	じゃが芋		澱粉					
	人参		竹輪	たら				
	ピーマン		小麦粉	小麦				
5	醤油		水					
	こしょう		食塩					
	食塩		青のり					
	削り節	かつお	油					
			人参					
			キャベツ					
			もやし	もやし				
			こんにやく					
			みりん					
			砂糖					
			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。