

令和7年度12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

12/1 (月)			12/2 (火)			12/3 (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	もずくの味噌汁		3	かきたま汁		3	タッカンマリ(鶏肉とじゃが芋のスープ)
	4	みなみかごかますのさざれ焼き		4	かみかみ丼		4	チュモッパの具(韓国おにぎりの具)
	5	野菜のおかか炒め		5	大豆と芋のかりんとう揚げ		5	キムムッチ
							6	ラフランスゼリー
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	白飯		1	麦ご飯		1	白飯	
2	飲用牛乳	乳	2	飲用牛乳	乳	2	飲用牛乳	乳
3	水 かつお厚削り 玉ねぎ 生揚げ 白味噌 赤味噌 もずく こねぎ	大豆	3	水 だし用椎茸 だし昆布 かつお厚削り 鶏むね 清酒 玉ねぎ 筍水煮 食塩 薄口醤油 澱粉 卵 小松菜 長ねぎ		3	ごま油 にんにく 鶏もも 鶏むね 水 清酒 鶏ガラ 生姜 玉ねぎ えのき茸 薄口醤油 食塩 こしょう じゃが芋 トッポギ 生姜 にら 長ねぎ	
4	みなみかごかます ノンエッグマヨネーズ ケチャップ オリーブ油 カレー粉 食塩 ガーリックパウダー こしょう 米粉パン粉	みなみかごかます 大豆 トマト	4	サラダ油 生姜 にんにく 鶏むねひき肉 れんこん 玉ねぎ 糸こんにゃく 清酒 三温糖 食塩 醤油 オイスターソース ごま油 人参 ホールコーン		4	ごま油 にんにく まぐろ水煮 まぐろ油漬 ノンエッグマヨネーズ 清酒 人参 玉ねぎ キムチ たくあん 三温糖 醤油 ノンエッグマヨネーズ コチュジャン こねぎ	まぐろ まぐろ 大豆 大豆 大豆
5	サラダ油 ショルダーベーコン キャベツ 人参 ホールコーン 冷)いんげん みりん 薄口醤油 粉かつお	かつお	5	大豆水煮 澱粉 さつま芋 揚げ油 水 醤油 三温糖 黒砂糖(粉末) みりん 水あめ 食塩 白炒りごま	大豆 ごま	5	ごま油 刻みのり 三温糖 おろしにんにく 醤油 白炒りごま 食塩	ごま
						6	ラフランスゼリー	洋梨(ラフランス)

※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7年度12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

[illegible]

※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12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

[illegible]

※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。

※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。

※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12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

12/19 (金)					12/22 (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	ねじりパン			7	チョコクレープ			1	ご飯	
	2	ミックスジュース			7	代替デザート(ベストプリン)			2	牛乳	
	3	米粉のホワイトシチュー			7	代替デザート(国産あまなつフレッシュゼリー)			3	冬至すいとん汁	
	4	ローストチキン							4	豚肉のゆずソース	
	5	パリパリサラダ							5	れんこんの塩金平	
	6	(パリパリ麺)									
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	乳抜きねじりパン	小麦		7	フレンチクレープ(チョコ)	大豆・カカオ(ココア)		1	白飯		
2	ミックスジュース	りんご・(牛乳停止の方も飲めます)				※選択したデザートの内容を確認してください。		2	飲用牛乳	乳	
				7	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。					
3	サラダ油			7	国産あまなつフレッシュゼリー	甘夏みかん(柑橘)		3	水		
	ショルダーベーコン					※選択したデザートの内容を確認してください。				だし用椎茸	
	こしょう								だし昆布		
	玉ねぎ								かつお厚削り		
	人参								鶏むね		
	水								清酒		
	チキンスープ								干椎茸		
	じゃが芋								人参		
	しめじ								大根		
	調理用牛乳	乳							かぼちゃ		
	生クリーム	乳							食塩		
	バター	乳							醤油		
	ピザチーズ	乳							みりん		
	たら	たら							すいとん	小麦	
	清酒								長ねぎ		
	米粉										
食塩											
ほうれん草											
4	鶏もも						4	豚もも			
	にんにく								清酒		
	マーマレード	オレンジ(柑橘)・レモン(柑橘)・甘夏みかん(柑橘)							食塩		
	醤油								こしょう		
	三温糖								澱粉		
	白ワイン	ぶどう							揚げ油		
	食塩								生姜		
	こしょう								醤油		
							三温糖				
5	ホールコーン						5	みりん			
	人参								ゆず果汁	ゆず(柑橘)	
	キャベツ								水		
	きゅうり	きゅうり							澱粉		
	赤ピーマン										
	サラダ油								ポークハム短冊		
	穀物酢								れんこん		
	三温糖								人参		
	食塩								三温糖		
	こしょう								スープストック		
6	パリパリ麺	小麦						食塩			
								黒こしょう			
								ホールコーン			

令和7年度12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

[illegible]

※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。