

令和7年度12月分アレルギー献立表

調理場名：南野調理所
 コース名：A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	ご飯		1	ご飯
	2	牛乳		2	牛乳		2	牛乳
	3	もずくの味噌汁		3	タッカンマリ(鶏肉とじゃが芋のスープ)		3	豚汁
	4	みなみかごかますのさざれ焼き		4	チュモツパの具(韓国おにぎりの具)		4	焼き鳥丼
	5	野菜のおかか炒め		5	キムムッチ		5	みかん
				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	白飯		1	白飯	
2	飲用牛乳	乳	2	飲用牛乳	乳	2	飲用牛乳	乳
3	水		3	ごま油		3	サラダ油	
	かつお厚削り			にんにく			豚もも	豚
	玉ねぎ	玉ねぎ		鶏もも			清酒	
	生揚げ	大豆		鶏むね			人参	
	白味噌			水			ごぼう	
	赤味噌			清酒			大根	
	もずく			鶏ガラ			薄切こんにゃく	
	こねぎ			生姜			水	
				玉ねぎ	玉ねぎ		かつお厚削り	
4	みなみかごかます	みなみかごかます	3	えのき茸			冷)里芋	里芋
	ノンエッグマヨネーズ	大豆		薄口醤油			赤味噌	
	ケチャップ	トマト・玉ねぎ		食塩			白味噌	
	オリーブ油			こしょう			こねぎ	
	カレー粉			じゃが芋				
	食塩			トッポギ		4	鶏もも	
	ガーリックパウダー			生姜			鶏むね	
	こしょう			にら			清酒	
	米粉パン粉			長ねぎ			醤油	
							サラダ油	
5	サラダ油		4	ごま油			玉ねぎ	玉ねぎ
	ショルダーベーコン	豚		にんにく			長ねぎ	
	キャベツ			まぐろ水煮	まぐろ		冷)いんげん	
	人参			まぐろ油漬	まぐろ		生姜	
	ホールコーン			ノンエッグマヨネーズ	大豆		三温糖	
	冷)いんげん			清酒			みりん	
	みりん			人参			醤油	
	薄口醤油			玉ねぎ	玉ねぎ	5	みかん	みかん(柑橘)
	粉かつお	かつお		キムチ				
				たくあん	大豆			
				三温糖				
				醤油				
				ノンエッグマヨネーズ	大豆			
				コチュジャン	そら豆			
				こねぎ				
			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	ごま			
				食塩				
			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：南野調理所
コース名：A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：南野調理所
コース名：A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。

令和7年度12月分アレルギー献立表

調理場名：南野調理所
コース名：A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：南野調理所
 コース名：A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	麦ご飯	
	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	チキンカレーライス	
	4	ローストチキン							4	手作り福神漬け	
	5	パリパリサラダ							5	りんご	
	6	(パリパリ麺)									

令和7年度12月分アレルギー献立表

調理場名：南野調理所
 コース名：Aコース
 学齢区分：小学校高学年

学校 年 組 氏名

12/23 (火)			12/24 (水)		
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
	2	牛乳		2	牛乳
	3	若布スープ		3	かきたま汁
	4	チヂミ		4	かみかみ丼
	5	チーズチュクボックム(豚肉と野菜の甘辛チーズ炒め)		5	大豆と芋のかりんとう揚げ
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	
2	飲用牛乳	乳	2	飲用牛乳	乳
3	ごま油 鶏むね こしょう 清酒 大根 水 だし昆布 生姜 鶏ガラ えのき茸 醤油 食塩 若布 長ねぎ		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	玉ねぎ 筍 卵
4	チヂミ 揚げ油 ごま油 醤油 三温糖 穀物酢 澱粉	大豆・玉ねぎ	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	玉ねぎ
5	サラダ油 豚もも にんにく 生姜 清酒 人参 玉ねぎ 長ねぎ 生揚げ だし(鶏ガラ・長ねぎ・生姜) 三温糖 コチュジャン 醤油 トウバンジャン プロセスチーズ 澱粉	豚 玉ねぎ 大豆 そら豆 乳	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

※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。