

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：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	ご飯		1	アップルシナモントースト
	2	牛乳		2	牛乳		2	牛乳
	3	タッカンマリ(鶏肉とじゃが芋のスープ)		3	もずくの味噌汁		3	ポークビーンズ
	4	チュモツパの具(韓国おにぎりの具)		4	みなみかごかますのさざれ焼き		4	マカロニと野菜のソテー
	5	キムムッチ		5	野菜のおかか炒め			
	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			食パン	乳
							バター	乳
2	飲用牛乳	乳	2	飲用牛乳	乳	1	りんご缶(ピーセス)	りんご
							りんごジャム	りんご・レモン(柑橘)
	ごま油			水			シナモン	
	にんにく	にんにく		かつお厚削り				
	鶏もも			玉ねぎ	玉ねぎ	2	飲用牛乳	乳
	鶏むね			生揚げ	大豆			
	水		3	白味噌				
	清酒			赤味噌			サラダ油	
	鶏ガラ			もずく			生姜	
	生姜			こねぎ			にんにく	にんにく
	玉ねぎ	玉ねぎ					豚肩	
3	えのき茸			みなみかごかます	みなみかごかます		赤ワイン	ぶどう
	薄口醤油			ノンエッグマヨネーズ	大豆		玉ねぎ	玉ねぎ
	食塩			ケチャップ	トマト・玉ねぎ		人参	
	こしょう			オリーブ油			水	
	じゃが芋	じゃが芋		カレー粉	カレー粉	3	チキンスープ	
	トッポギ		4	食塩			じゃが芋	じゃが芋
	生姜			ガーリックパウダー	にんにく		トマトピューレ	トマト
	にら			こしょう			ケチャップ	トマト・玉ねぎ
	長ねぎ			米粉パン粉			マッシュルーム	
							三温糖	
	ごま油			サラダ油			パプリカ粉	
	にんにく	にんにく		ショルダーベーコン			ウスターソース	トマト・玉ねぎ
	まぐろ水煮	まぐろ		キャベツ			食塩	
	まぐろ油漬	まぐろ		人参			こしょう	
	ノンエッグマヨネーズ	大豆		ホールコーン			大豆水煮	大豆
	清酒		5	冷)いんげん				
	人参			みりん			オリーブ油	
	玉ねぎ	玉ねぎ		薄口醤油			キャベツ	
4	キムチ	にんにく・大根		粉かつお	かつお		ウィンナー1cm輪	
	たくあん	大豆・大根					スープストック	玉ねぎ
	三温糖						ガーリックパウダー	にんにく
	醤油						ー	
	ノンエッグマヨネーズ	大豆				4	玉ねぎ	玉ねぎ
	コチュジャン						ピーマン	
	こねぎ						ノンエッグマヨネーズ	大豆
							醤油	
	ごま油						マカロニ	
5	刻みのり						食塩	
	三温糖						こしょう	
	おろしにんにく	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：Bコース
学齢区分：小学校高学年

学校 年 組 氏名

12/4（木）			12/5（金）			12/8（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		1	キャロットライス
	2	牛乳		2	牛乳		2	牛乳
	3	豚汁		3	米粉のワンタンスープ		3	えび入りクリームライス
	4	焼き鳥丼		4	さわらの甘辛揚げ		4	オニオンドレッシングサラダ
	5	みかん		5	即席漬け		5	りんご
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	キャロットライス	トマト・玉ねぎ
2	飲用牛乳	乳	2	飲用牛乳	乳	2	飲用牛乳	乳
3	サラダ油		3	ごま油		3	サラダ油	
	豚もも			生姜			鶏むね	
	清酒			豚もも			白ワイン	ぶどう
	人参			清酒			こしょう	
	ごぼう			こしょう			玉ねぎ	玉ねぎ
	大根	大根		水			マッシュルーム	
	薄切こんにゃく			ポークスープ			冷)むきえび	エビ
	水			人参			水	
	かつお厚削り			白菜			チキンスープ	
	冷)里芋	里芋		緑豆もやし	もやし		じゃが芋	じゃが芋
	赤味噌			食塩			食塩	
	白味噌			醤油			調理用牛乳	乳
こねぎ		なると	たい・たら	生クリーム	乳			
		米粉ワンタン		粉チーズ	乳			
4	鶏もも		4	小松菜		4	バター	乳
	鶏むね						米粉	
	清酒			さわら	さわら		サラダ油	
	醤油			清酒			ほうれん草	
	サラダ油			醤油				
	玉ねぎ	玉ねぎ		生姜			ホールコーン	
	長ねぎ			にんにく	にんにく		人参	
	冷)いんげん			澱粉			キャベツ	
	生姜			揚げ油			緑豆もやし	もやし
	三温糖			水			きゅうり	きゅうり
	みりん			みりん			穀物酢	
	醤油			醤油			醤油	
澱粉		三温糖		三温糖				
5	みかん	みかん(柑橘)		白炒りごま	ごま	食塩		
						サラダ油		
			5	人参		玉ねぎ	玉ねぎ	
				キャベツ				
				きゅうり	きゅうり	5	りんご	りんご
				みりん				
				薄口醤油				
				塩昆布	大豆・かつお			
			食塩					

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：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：南野調理所
コース名：Bコース
学齢区分：小学校高学年

学校 年 組 氏名

12/12 (金)			12/15 (月)			12/16 (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		1	麦ご飯		1	ご飯		
	2	牛乳		2	牛乳		2	牛乳		
	3	味噌おでん		3	麻婆豆腐丼		3	さつま芋の味噌汁		
	4	かみかみふりかけ		4	中華サラダ		4	ししゃものあられ揚げ		
	5	肉野菜炒め		5	みかん		5	にらともやしの炒め物		
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	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		3	サラダ油		3	水			
	だし昆布				にんにく		にんにく		かつお厚削り	
	かつお厚削り				生姜				鶏もも	
	鶏もも				トウバンジャン				清酒	
	清酒				豚ひき肉				人参	
	みりん				こしょう				ごぼう	
	三温糖				清酒				大根	大根
	白味噌				玉ねぎ		玉ねぎ		さつま芋	
	赤味噌				人参				白味噌	
	醤油				水				赤味噌	
	人参				ポークスープ			長ねぎ		
	大根	大根			三温糖					
	さつま揚げ(小型)	大豆・玉ねぎ・たい・たら・ぐち・こち・はも			醤油		4	ししゃも	魚卵・ししゃも	
	焼き竹輪	たら			赤味噌				米粉のてんぷら粉	
	三角こんにやく				テンメンジャン				水	
	うずら卵	うずらの卵			食塩				食塩	
食塩			木綿豆腐	大豆		こしょう				
			冷)豆腐	大豆		あられ				
4	ちりめんじゃこ	いわし・魚卵	4	澱粉		5	揚げ油			
	清酒				緑豆もやし		もやし		サラダ油	
	かつお糸削り	かつお			しらたき				豚ひき肉	
	白炒りごま	ごま			人参				清酒	
	青のり				荳若布				緑豆もやし	もやし
	みりん				きゅうり		きゅうり		人参	
	三温糖				ごま油				にら	
	醤油				生姜				食塩	
5	サラダ油		5	三温糖			醤油			
	生姜				穀物酢			三温糖		
	にんにく	にんにく			白炒りごま	ごま		コチュジャン		
	豚肩				一味唐辛子			澱粉		
	清酒									
	玉ねぎ	玉ねぎ								
	黒木耳									
	キャベツ									
	スープストック	玉ねぎ								
	醤油									
オイスターソース	かき(牡蠣)									
食塩										
人参										
にら										
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：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：南野調理所
 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)			12/23 (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	麦ご飯		1	ご飯		1	若布ご飯
	2	牛乳		2	牛乳		2	牛乳
	3	かきたま汁		3	冬至すいとん汁		3	冬野菜の生姜汁
	4	かみかみ丼		4	豚肉のゆずソース		4	さばの塩焼き
	5	大豆と芋のかりんとう揚げ		5	れんこんの塩金平		5	凍り豆腐の卵とじ
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	白飯		1	若布ご飯	
2	飲用牛乳	乳	2	飲用牛乳	乳	2	飲用牛乳	乳
3	水		3	水		3	清酒	
	だし用椎茸			だし用椎茸			ごぼう	
	だし昆布			だし昆布			人参	
	かつお厚削り			かつお厚削り			大根	大根
	鶏むね			鶏むね			白菜	
	清酒			清酒			水	
	玉ねぎ	玉ねぎ		干椎茸			だし用椎茸	
	筍水煮			人参			だし昆布	
	食塩			大根	大根		かつお厚削り	
	薄口醤油			かぼちゃ			みりん	
	澱粉			食塩			醤油	
	卵	卵		醤油			食塩	
	小松菜			みりん			肉団子	玉ねぎ
	長ねぎ			すいとん			生姜	
				長ねぎ			おろししょうが	
							長ねぎ	
							押麦	
4	サラダ油		4	豚もも		4	さば(薄塩)	さば
	生姜			清酒				
	にんにく	にんにく		食塩			サラダ油	
	鶏むねひき肉			こしょう			鶏もも	
	れんこん			澱粉			清酒	
	玉ねぎ	玉ねぎ		揚げ油			干椎茸	
	糸こんにゃく			生姜			玉ねぎ	玉ねぎ
	清酒			醤油			人参	
	三温糖			三温糖			だし(鰹・昆布・椎茸)	
	食塩			みりん			みりん	
	醤油			ゆず果汁	ゆず(柑橘)		上白糖	
	オイスターソース	かき(牡蠣)		水			薄口醤油	
	ごま油			澱粉			食塩	
	人参						凍り豆腐(短冊)	大豆
	ホールコーン						卵	卵
							冷)むき枝豆	枝豆(大豆)
5	大豆水煮	大豆	5	ポークハム短冊				
	澱粉			れんこん				
	さつま芋			人参				
	揚げ油			三温糖				
	水			スープストック	玉ねぎ			
	醤油			食塩				
	三温糖			黒こしょう				
	黒砂糖(粉末)			ホールコーン				
	みりん							
	水あめ							
	食塩							
	白炒りごま	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。

※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。