

## 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：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：永山調理所  
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：永山調理所  
 コース名：Aコース  
 学齢区分：小学校高学年

学校 年 組 氏名

12/9 (火)			12/10 (水)			12/11 (木)		
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	アップルシナモントースト		1	ご飯		1	ご飯
	2	牛乳		2	牛乳		2	牛乳
	3	ポークビーンズ		3	若布スープ		3	豚汁
	4	マカロニと野菜のソテー		4	チヂミ		4	焼き鳥丼
				5	チーズチュウボックム(豚肉と野菜の甘辛チーズ炒め)		5	みかん
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	食パン	小麦・乳	1	白飯		1	白飯	
	バター	乳						
	りんご缶(ピーセス)	りんご	2	飲用牛乳	乳	2	飲用牛乳	乳
	りんごジャム	りんご・レモン(柑橘)						
	シナモン		3	ごま油		3	サラダ油	
2	飲用牛乳	乳		鶏むね			豚もも	
				こしょう			清酒	
3				清酒			人参	
				大根			ごぼう	
				水			大根	
	サラダ油			だし昆布			薄切こんにゃく	
	生姜			生姜			水	
	にんにく			鶏ガラ			かつお厚削り	
	豚肩			えのき茸			冷)里芋	
	赤ワイン	ぶどう		醤油			赤味噌	
	玉ねぎ			食塩			白味噌	
	人参			若布			こねぎ	
	水			長ねぎ		4	鶏もも	
	チキンスープ		4	チヂミ	大豆		鶏むね	
	じゃが芋			揚げ油			清酒	
	トマトピューレ			ごま油			醤油	
	ケチャップ			醤油			サラダ油	
	マッシュルーム			三温糖			玉ねぎ	
	三温糖			穀物酢			長ねぎ	
	パプリカ粉			澱粉			冷)いんげん	
	ウスターソース		5				生姜	
	食塩			サラダ油			三温糖	
	こしょう			豚もも			みりん	
	大豆水煮	大豆		にんにく			醤油	
4	オリーブ油			生姜			澱粉	
	キャベツ			清酒		5	みかん	みかん(柑橘)
	ウィンナー1cm輪			人参				
	スープストック			玉ねぎ				
	ガーリックパウダー			長ねぎ				
	玉ねぎ			生揚げ	大豆			
	ピーマン			だし(鶏ガラ・長ねぎ・生姜)				
	ノンエッグマヨネーズ	大豆		三温糖				
	醤油			コチュジャン				
	マカロニ	小麦		醤油				
	食塩			トウバンジャン				
	こしょう			プロセスチーズ	乳			
				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：永山調理所  
 コース名：Aコース  
 学齢区分：小学校高学年

学校 年 組 氏名

12/12 (金)			12/15 (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	若布ご飯		1	ねじりパン		7	チョコクレープ	
	2	牛乳		2	ミックスジュース		7	代替デザート(ベストプリン)	
	3	冬野菜の生姜汁		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)	
	4	さばの塩焼き		4	ローストチキン				
	5	凍り豆腐の卵とじ		5	パリパリサラダ				
				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	若布ご飯		1	乳抜きねじりパン	小麦	7	フレンズクレープ (チョコ)	大豆・カカオ(ココア)	
							※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	2	ミックスジュース	りんご・ (牛乳停止の方も飲めます)	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	清酒		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)	
	ごぼう						※選択したデザートの内容を確認してください。		
	人参			ショルダーベーコン					
	大根			こしょう					
	白菜			玉ねぎ					
	水			人参					
	だし用椎茸			水					
	だし昆布			チキンスープ					
	かつお厚削り			じゃが芋					
	みりん			しめじ					
	醤油			調理用牛乳	乳				
	食塩			生クリーム	乳				
	肉団子			バター	乳				
	生姜			ピザチーズ	乳				
	おろししょうが			たら	たら				
	長ねぎ			清酒					
	押麦	麦		米粉					
				食塩					
4	さば(薄塩)	さば		ほうれん草					
5	サラダ油		4	鶏もも					
	鶏もも			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)				
	干椎茸			醤油					
	玉ねぎ			三温糖					
	人参			白ワイン	ぶどう				
	だし(鰹・昆布・椎茸)			食塩					
	みりん			こしょう					
	上白糖								
	薄口醤油								
	食塩								
	凍り豆腐(短冊)	大豆		5	ホールコーン				
	卵	卵			人参				
	冷)むき枝豆	枝豆(大豆)			キャベツ				
					きゅうり				
		赤ピーマン							
		サラダ油							
		穀物酢							
		三温糖							
		食塩							
		こしょう							
		6	パリパリ麺		小麦				

※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：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：永山調理所  
コース名：Aコース  
学齢区分：小学校高学年

学校 年 組 氏名

12/24（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						
	2	牛乳						
	3	タッカンマリ(鶏肉とじゃが芋のスープ)						
	4	チュモツパの具(韓国おにぎりの具)						
	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							
2	飲用牛乳	乳						
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	ごま油							
	にんにく							
	まぐろ水煮	まぐろ						
	まぐろ油漬	まぐろ						
	ノンエッグマヨネーズ	大豆						
	清酒							
	人参							
	玉ねぎ							
	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								
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。