

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

※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

※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	ポークピーンズ		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	チーズチュニクボックム(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)		ごま油			サラダ油	
	シナモン			鶏むね			豚もも	
2	飲用牛乳	乳		こしょう			清酒	
	サラダ油			清酒			人参	
	生姜			大根			ごぼう	
	にんにく			水			大根	
	豚肩			だし昆布			薄切こんにゃく	
3	赤ワイン	ぶどう	3	生姜		3	水	
	玉ねぎ			鶏ガラ			かつお厚削り	
	人参			えのき茸			冷)里芋	
	水			醤油			赤味噌	
	チキンスープ			食塩			白味噌	
	じゃが芋			若布			こねぎ	
	トマトピューレ			長ねぎ				
	ケチャップ							
	マッシュルーム							
	三温糖							
4	パプリカ粉		4	チヂミ	大豆	4	鶏もも	
	ウスターーソース			揚げ油			鶏むね	
	食塩			ごま油			清酒	
	こしょう			醤油			醤油	
	大豆水煮	大豆		三温糖			サラダ油	
				穀物酢			玉ねぎ	
				澱粉			長ねぎ	
							冷)いんげん	
							生姜	
							三温糖	
5	オリーブ油						みりん	
	キャベツ						醤油	
	ワインナー1cm輪						澱粉	
	スープストック							
	ガーリックパウダ							
	一							
	玉ねぎ							
	ピーマン							
	ノンエッグマヨネーズ	大豆						
	醤油							
	マカロニ	小麦				5	みかん	みかん(柑橘)
	食塩							
	こしょう							

※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×を記入してご確認ください。

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

※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

※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

※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	チュモッパの具(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							
	じやが芋							
	トップギ							
	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	大豆						
	ーズ							
	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	大豆						
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。