

校長	副校長	教頭	担当者	担任	保護者

保護者作成日 2025年度 月 日

※この献立表は、使用している材料と業者からの成分表を基に作成をしました。
※コンタミネーションについては、表示しておりません。

↓ ○×の記入をお願いします。

年 組	氏名
-----	----

対応する アレルギーの品目名	27品目：
	27品目以外：

非常時用	救給カレー	7/14/27品目 不使用
	白ぶどう&ほうれん草（飲み物）	
	やさしいふりかけ いろいろ野菜	

日付	曜日	献立名・料理名	○× 記入欄	小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	くるみ	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	さげ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	ごま	キシリトール	備考	給食時 監督者				
2	月	【玄米ごはん】																																		
		【富里ボークのブルコギ】		*																*	*							*								
		【牛乳】					*																													
		【わかめとホタテのスープ】		*																*	*								*							
		【フルーツナタデココ】																						*												
3	火	【ちらし寿司】		*															*																	
		【きざみのり】																																		
		【牛乳】					*																													
		【いわしの生姜煮】		*																*																
		【桃の節句汁】		*																*	*															
		【こまつなともやしの酒々井みそ和え】		*																*									*							
4	水	小幼【コッペパン背割り】		*		*																														
		小幼【ロングウインナー】																				*														
		小幼【(小袋)トマトケチャップ】																																		
		中【きなこ揚げパン】		*		*														*																
		【牛乳】					*																													
		【つぶコーンポタージュ】					*														*	*														
		【グリーンサラダ】																		*																
5	木	中【食べ比べりんご】																							*											
		【救給カレー】																																		
		【白ぶどう&ほうれん草】																																		
		【肉団子(2個)】		*																*	*								*							
		【ポトフ】																			*	*														
		小幼【原宿ドッグ】		*		*	*														*															
6	金	中【ホットケーキ】		*		*	*												*																	
		中【メープルジャム】																																		
		【ごはん】																																		
		【野菜ふりかけ】																																		
		【牛乳】					*																													
		小幼【白身魚の香味焼き】		*																*									*							
6	金	中【菜の花コロッケ】		*															*	*																
		中【(小袋)中濃ソース】																																		
		【豆乳入り豚汁】																		*	*															
		【ごぼうの甘辛煮】		*														*	*										*							
		【ごぼうの甘辛煮】		*														*	*										*							

保護者作成日 2025年度 月 日

※この献立表は、使用している材料と業者からの成分表を基に作成をしました。
※コダミンネーションについては、表示しておりません。

校長	副校長	教頭	担当者	担任	保護者

↓ ○×の記入をお願いします。

年 組	氏名
-----	----

対応するアレルギーの品目名	27品目:
	27品目以外:

非常時用	救給カレー	アレルギー27品目不使用
	白ぶどう&ほうれん草(飲み物)	
	やさしいふりかけ いろいろ野菜	

日付	曜日	献立名・料理名	○×記入欄	小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	くるみ	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	ごま	オシロイナシ	備考	給食時監督者			
9	月	【赤飯】																																	
		【ごま塩】																											*						
		【牛乳】					*																												
		小幼【菜の花コロッケ】		*																*	*														
		小幼【(小袋)中濃ソース】																			*														
		中【白身魚の香味焼き】		*																	*									*					
		【紅白はんぺん汁】		*																	*				*										
		【和風サラダ】		*																	*														
小幼【豆乳プリン】																			*																
中【お祝いケーキ】																			*																
10	火	【千葉県産ザーサイのチャーハン】																		*	*	*						*							
		【牛乳】					*																												
		【酢豚】		*																*	*														
		【春雨スープ】		*																*	*														
		【フルーツ杏仁】																		*															
11	水	小幼【きなこ揚げパン】		*			*												*																
		中【コッペパン背割り】		*			*																												
		中【ロングウインナー】																				*													
		中【(小袋)トマトケチャップ】																																	
		【牛乳】						*																											
		【白菜のミルクスープ】						*													*														
		【ブロッコリーサラダ】		*																*								*							
中【豆乳プリン】																		*																	
12	木	【ごはん】																																	
		【牛乳】					*																												
		【さわらのみそ焼き】																		*															
		【厚揚げのそぼろ煮】		*																*	*														
【海藻と鶏肉の和え物】		*																*	*							*									
13	金	【彩りごはん】																	*																
		【牛乳】					*																												
		【鶏肉の塩こうじ焼き】																		*								*							
		【富里野菜の酒々井みそ汁】																		*															
		【おかかサラダ】		*																*								*							
		小幼【お祝いケーキ】																		*															
中【ヨーグルト】					*																				*										

