

様式1

2025年度 11月分 詳細な献立表

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レタゲン 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			
10	月	【ごはん】																																	
		【牛乳】				*																													
		小幼【ショーロンポー(2個)】		*																	*	*					*	*							
		中【ヤンニョムチキン(2個)】																			*	*							*	*					
		【生揚げの中華炒め】		*																	*	*							*						
		【フルーツ杏仁】																			*														
11	火	【ごはん】																																	
		【牛乳】				*																													
		小幼【チーズちくわの磯辺揚げ】		*		*	*														*														
		中【お好み焼き】		*																	*	*													
		中【(小袋)中濃ソース】																																	
		【大根と里芋の煮物】		*																	*	*													
12	水	【ピタパン】		*																															
		【ペンネナポリタン】		*																			*												
		【牛乳】				*																													
		小幼【じゃがいもとペーコンのケチャップ】		*		*	*														*	*	*												
		中【パリッオーネ】		*																	*														
		【イタリアンサラダ】																																	
13	木	【麦ごはん】																																	
		【ブルコギ丼の具】		*																	*	*								*					
		【牛乳】				*																													
		【五目スープ】		*																	*	*								*					
		【ハムともやしのサラダ】		*																	*	*													
		【ヨーグルト】				*																						*							
14	金	【ごはん】																																	
		【牛乳】				*																													
		小幼【ホキのタルタルフライ】		*		*	*														*					*									
		中【鮭の塩麹焼き】																	*																
		【白菜と豆腐のみそ汁】																			*														
		【切干大根の炒り煮】		*																	*	*							*						

様式1

2025年度 11月分 詳細な献立表

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	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	キシューナワフ	備考	給食時監督者			
25	火	【ごはん】																																	
		【牛乳】				*															*	*													
		【豚肉のみそ炒め】		*																	*	*													
		【秋のもみじ汁】		*																	*	*													
		【マヨおひたし】		*		*															*	*													
		【プリン】						*																			*								
26	水	【コッペパン】		*			*																												
		【りんごジャム】																								*									
		【牛乳】					*																												
		小幼【チキンカツのマスタード焼き】		*		*															*	*				*									
		中【チキンのバジル揚げ】																				*	*												
		【コーンポタージュ】					*														*	*													
【ブロッコリーサラダ】																				*	*														
27	木	【ごはん】																																	
		【マーボー豆腐】		*																	*	*							*						
		【牛乳】					*																												
		【バンバンジーサラダ】		*																	*	*							*						
		【レモンゼリー】																																	
28	金	【五色ごはん】																																	
		【牛乳】					*																												
		小幼【鮭の塩麹焼き】																*																	
		中【ホキのタルタルフライ】		*		*	*														*	*				*									
		【みそけんちん汁】																			*	*													
【わかめとかまぼこの和風和え】		*																	*	*						*									