

様式1 2025年度 12月分 詳細な献立表

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

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：

↓ ○×の記入をお願いします。

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	ネリイワフル	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	カシューナッツ	備考	給食時 監督者	
1	月	【ごはん】																															
		【牛乳】				*																											
		小幼【有機大根のおろしハンバーグ】		*																*	*	*											
		中【野菜コロッケ】		*																	*												
		中【(小袋)中濃ソース】																															
		【炒め野菜のみそ汁】																			*	*											
		【海藻サラダ】		*															*								*						
2	火	【ごはん】																															
		【富里ボークカレー】		*																*	*	*				*							
		【牛乳】				*																											
		【コーンサラダ】																															
		【豆乳プリン】																		*													
3	水	【中華風五目御飯】		*																*	*							*					
		【牛乳】				*																											
		小幼【揚げ餃子】		*																*	*	*					*	*					
		中【コーンしゅうまい(2個)】		*																*	*	*											
		中【(小袋)こいくちしょうゆ】		*																*													
		【白菜のスープ】		*																*	*	*							*				
		【もやしのナムル】		*																*									*				
		【ヨーグルト】				*																				*							
4	木	【ごはん】																															
		【ふりかけ】																															
		【牛乳】				*																											
		小幼【さばの味噌煮】																		*	*												
		中【ししやも磯辺フライ】		*																*		*											
		【豚肉と焼き豆腐の煮物】		*																*		*											
		【もやし入り和風サラダ】		*														*															
5	金	【麦ごはん】																															
		【有機キャベツのホイコーロー丼の具】		*																*	*								*				
		【牛乳】				*																											
		【春雨スープ】		*																*	*	*											
		【中華風サラダ】		*																*	*							*					

