

【予定献立材料表に関する留意事項】

予定献立材料表は、献立ごとの詳細材料を明確にし、食物アレルギー等で厳密な献立確認を必要とする皆さんに活用していただく資料です。
 使用材料は、献立名の順番に上から献立ごと点線で区切られています。

| | 小2 | 小2 | 小2 | 小2 | 小2 | 小2 | |
|------|--|--|---|---|--|--|--|
| | 1日 | 2日 | 8日 | 9日 | 10日 | 11日 | |
| | | | | | | | |
| | | | | 【こどもの日献立】 | | | |
| 献立名 | 麦ご飯 牛乳 中華スープ 豚肉とたけのこの炒め物 塩ドレサラダ | 麦ご飯 牛乳 根菜と豆腐のみそ汁 かつおのごまがらめ 海藻サラダ | 麦ご飯 牛乳 五目あんかけスープ 厚揚げの肉みそがけ ミニトマト | すくすくたけのこご飯 牛乳 豆腐のすまし汁 えびフライ わかめ和え 柏餅 | コッペパン 牛乳 コンソメスープ スパゲティナポリタン カラマンダリン(柑橘類) | 麦ご飯 牛乳 ぷるぷる寒天スープ 肉団子の甘酢あん かみかみサラダ | コッペパン 牛乳 クリームシチュー 真ほっけのレモンソース コールスローサラダ |
| 使用材料 | チキンブイヨン(トルト) 玉ねぎ 人参 えのきたけ 白菜 スライスなると巻き しょうゆ 塩 こしょう チンゲンサイ でんぷん | 煮干し 玉ねぎ ごぼう 人参 大根 豆腐 みそ 長ねぎ かつお(魚) 角切り しょうが しょうゆ 酒 でんぷん しょうゆ 酒 でんぷん チンゲンサイ | チキンブイヨン(トルト) 玉ねぎ 人参 たけのこ缶 白菜 スライスなると巻き 塩 こしょう 酒 しょうゆ でんぷん チンゲンサイ 冷凍厚揚げ しょうが 豚ひき肉 三温糖 みりん 酒 みそ しょうゆ でんぷん 水 ミニトマト | 厚けずり 玉ねぎ 人参 白菜 豆腐 ちらし蒲鉾(かぶと) 塩 しょうゆ 酒 えびフライ(冷凍) 揚げ油(ひまわり油) 中濃ソース カットわかめ キャベツ きゅうり 白しょうゆ サラダ油(ひまわり油) 酢 ふたご柏餅 | 鶏もも肉 玉ねぎ 人参 冷凍ホールコーン 白菜 キャベツ コンソメ しょうゆ こしょう サラダ油(ひまわり油) にんにく 豚ひき肉 玉ねぎ トマトケチャップ トマトピューレ 中濃ソース 塩 こしょう ピーマン ハーフスパゲッティ カラマンダリン | 厚けずり 玉ねぎ 人参 鶏もも肉 白菜 えのきたけ 酒 塩 しょうゆ こしょう ぷるぷる寒天 チンゲンサイ ミートボール サラダ油(ひまわり油) 玉ねぎ 三温糖 しょうゆ トマトケチャップ 水 でんぷん 酢 笹がきごぼう 人参 キャベツ ツナレトルト 白しょうゆ 酢 上白糖 | サラダ油(ひまわり油) 鶏もも肉 玉ねぎ 人参 じゃがいも しめじ 塩 こしょう 白ワイン ベシャメルソース スキムミルク 真ほっけ(魚) 切り身 でんぷん 揚げ油(ひまわり油) 三温糖 白ワイン しょうゆ 水 レモン汁 キャベツ 冷凍ホールコーン コールスロードレッシング |
| 単位 | g | | | | | | |

| | 小2 | 小2 | 小2 | 小2 | 小2 | 小2 | |
|------|--|--|--|--|---|---|--|
| | 15日 | 16日 | 17日 | 18日 | 19日 | 22日 | |
| 献立名 | 麦ご飯 牛乳 けんちん汁 にしんのかば焼き 山吹和え(大豆) | 麦ご飯 牛乳 豚汁 木の葉かまぼこの新緑揚げ たくあん漬け和え | ソフトめん 牛乳 カレーソース ポテトカップトマトグラタン 野菜サラダ | 麦ご飯 牛乳 さつまい きびなごのかりかり揚げ アスパラサラダ | コッペパン 牛乳 キャベツのスープ チリコンカン ジューシーオレンジ | 麦ご飯 牛乳 若竹汁 凍り豆腐と豚肉の甘辛 のりごま和え | 麦ご飯 牛乳 キムチ汁 あじのパン粉焼き こんにゃくサラダ |
| 使用材料 | 煮干し ごぼう 鶏むね肉 人参 大根 スライスこんにゃく 豆腐 しょうゆ 塩 酒 長ねぎ | 煮干し ごぼう 豚もも肉 人参 大根 豆腐 みそ 長ねぎ | サラダ油(ひまわり油) にんにく 玉ねぎ 豚ひき肉 人参 カレールウキッズ甘口 カレールウロークス 中濃ソース トマトケチャップ りんごピューレ 白しょうゆ | 煮干し ごぼう 鶏もも肉 玉ねぎ 人参 大根 さつまいも 油揚げ みそ 長ねぎ | 玉ねぎ 人参 鶏むね肉 キャベツ チキンブイヨン(レトルト) しょうゆ 塩 こしょう | 厚けずり 玉ねぎ たけのこ缶 えのきたけ 人参 糸かまぼこ カットわかめ 豆腐 塩 しょうゆ | 厚けずり 鶏むね肉 玉ねぎ 白菜キムチ 白菜 えのきたけ おじゃがもちボール 酒 しょうゆ みそ 長ねぎ |
| 単位 | にしん(魚) 切り身 でんぷん 揚げ油(ひまわり油) 三温糖 しょうが 酒 しょうゆ みりん でんぷん 水 | 木の葉かまぼこ あおのり粉 天ぷら粉 塩 揚げ油(ひまわり油) たくあん漬け キャベツ 白しょうゆ | ポテトカップトマトグラタン 焼き油(ひまわり油) キャベツ きゅうり もやし ごま油 白しょうゆ 酢 上白糖 塩 | きびなごかりかりフライ 揚げ油(ひまわり油) アスパラガス キャベツ きゅうり 人参 ノンエッグマヨネーズ 白しょうゆ | 大豆 サラダ油(ひまわり油) にんにく 玉ねぎ 豚ひき肉 トマトケチャップ 中濃ソース 塩 チリパウダー 赤ワイン とろみ粉 ジューシーオレンジ | 豚もも肉 しょうが しょうゆ 酒 凍り豆腐 でんぷん 揚げ油(ひまわり油) しょうゆ みりん 三温糖 酒 水 | あじ(魚) 切り身 塩 こしょう 白ワイン ガーリックパウダー バジル(粉) オレガノ パセリ(乾) オリーブ油 乾パン粉 焼き油(ひまわり油) サラダこんにゃく キャベツ きゅうり 塩 サラダ油(ひまわり油) 白しょうゆ 酢 こしょう |
| g | こまつな キャベツ もやし 大豆の華 白しょうゆ 酢 上白糖 サラダ油(ひまわり油) | | | | | キャベツ ほうれん草 もやし 白しょうゆ 刻みのり 白いりごま | |

| | 小2 | 小2 | 小2 | 小2 | 小2 |
|------|---|--|--|---|--|
| | 24日 | 25日 | 26日 | 29日 | 30日 |
| | | 【がんばれ献立】 | | | 【七二会小 お楽しみ献立】 |
| 献立名 | コッペパン 牛乳 春雨スープ ポテトコロッケ カラフルサラダ いちごジャム | 麦ご飯 牛乳 紅白がんばれスープ 飛び魚のフライ スタミナアップサラダ | コッペパン 牛乳 わかめスープ ハンバーグオニオンソース イタリアンサラダ | 麦ご飯 牛乳 凍り豆腐のみそ汁 シルバーの塩こうじ焼き こんにゃくの金平 | 麦ご飯 牛乳 ポークカレー 照り焼きチキン 枝豆のサラダ 豆乳プリンタルト |
| 使用材料 | 玉ねぎ 鶏もも肉 人参 えのきたけ 白菜 チキンブイヨン(レトルト) しょうゆ 塩 こしょう マロニー 長ねぎ | 厚けずり 玉ねぎ 人参 えのきたけ 白菜 しょうゆ 塩 紅白あられはんぺん | チキンブイヨン(レトルト) 玉ねぎ 人参 白菜 極細かまぼこ(黄) 酒 塩 こしょう しょうゆ カットわかめ 長ねぎ | 煮干し 玉ねぎ 人参 大根 じゃがいも えのきたけ 白菜 凍り豆腐 みそ | サラダ油(ひまわり油) にんにく しょうが 豚もも肉 玉ねぎ 人参 じゃがいも しめじ 冷凍ホールコーン カレールウキッズ甘口 カレールウキッズ中辛 カレールウロークス 中濃ソース トマトケチャップ りんごピューレ ガラムマサラ 赤ワイン |
| 単位g | ポテトコロッケ 揚げ油(ひまわり油) 中濃ソース キャベツ きゅうり 冷凍ホールコーン 極細かまぼこ(赤) 白しょうゆ 酢 塩 こしょう サラダ油(ひまわり油) いちごジャム | とびうおフライ 揚げ油(ひまわり油) 中濃ソース 干ひじき 白しょうゆ キャベツ こまつな サラダ油(ひまわり油) 酢 白しょうゆ こしょう | ハンバーグ サラダ油(ひまわり油) 玉ねぎ 三温糖 しょうゆ 水 でんぷん キャベツ 米粉マカロニ イタリアンドレッシング | シルバー(魚)切り身 塩こうじ漬けたレ サラダ油(ひまわり油) 笹がきごぼう 人参 つきこんにゃく さつま揚げ 三温糖 酒 しょうゆ みりん 白いりごま | 冷凍ホールコーン カレールウキッズ甘口 カレールウキッズ中辛 中濃ソース トマトケチャップ りんごピューレ ガラムマサラ 赤ワイン 鶏もも肉 切り身 酒 みりん しょうゆ こしょう もやし むきえだまめ(冷凍) 塩 こしょう サラダ油(ひまわり油) 酢 白しょうゆ 豆乳プリンタルト |
| | | | | | サラダ油(ひまわり油) にんにく しょうが 豚ひき肉 玉ねぎ 人参 たけのこ缶 白菜 冷凍ホールコーン チキンブイヨン(レトルト) しょうゆ みそ こしょう でんぷん 長ねぎ えびシュウマイ サラダ油(ひまわり油) にんにく 鶏ひき肉 玉ねぎ 人参 赤ワイン トマトピューレ トマトケチャップ 中濃ソース 塩 こしょう じゃがいも |