

【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。

令和5年5月 予定献立材料表

	小学校		中学校		小学校		中学校		小学校		中学校		小学校		中学校		小学校		中学校	
	1日	8日	2日	12日	8日	15日	9日	10日	10日	2日	11日	1日	12日	19日						
献立名	《川中島中学校2年生の献立》		《川中島中学校2年生の献立》		《川中島中学校2年生の献立》		《がんばれパルセイロ献立》		《子どもの日献立》		《川中島中学校2年生の献立》									
使用材料	麦ご飯 牛乳 春雨スープ マーボー豆腐 もやしのナムル		コッペパン 牛乳 春のきやべつスープ アスパラと新じゃが芋の炒め物 メロン		麦ご飯 牛乳 さつま汁 シルバーの西京焼き 磯香和え		丸パン 牛乳 パルセイロポールスープ ハーブチキントマトソース パルセイロサラダ		たけのこご飯 牛乳 豆腐のすまし汁 ししゃもの甘辛揚げ かぶの塩昆布和え 柏餅		麦ご飯 牛乳 わかめスープ 焼き肉 つぼ漬け和え		ソフト麺 牛乳 カレー南蛮汁 大学芋 コーンサラダ							
	(冷)ガラパック 生姜 玉ねぎ 人参 糸かまぼこ 酒 醤油 塩 白菜 緑豆春雨 こしょう		チキンブイヨン カットウィンナー 玉ねぎ 人参 きやべつ 白しめじ 塩 うすくち醤油 こしょう 白ワイン 油(炒め用)		煮干し むきごぼう 玉ねぎ 鶏もも小間肉 人参 大根 さつま芋 こんにやくスライス 赤味噌 白味噌 ねぎ		チキンブイヨン ショルゲ-ベ-コン うす角 玉ねぎ 人参 かぼちやもちボール 大根 塩 うすくち醤油 こしょう 小松菜 鶏肉もも切り身		厚削り節 玉ねぎ 人参 かまぼこ えのきたけ 豆腐 白菜 酒 うすくち醤油 みりん 塩		(冷)ガラパック 生姜 玉ねぎ 鶏もも小間肉 えのきたけ 白菜 乾燥わかめ 塩 醤油 こしょう 豚もも焼肉用 にんにく 生姜 みりん 酒 三温糖 醤油 玉ねぎ 油(焼き用)		厚削り節 玉ねぎ 鶏胸小間肉 人参 白菜 油揚げ カレールウ甘口 カレールウ中辛 醤油 塩 でん粉 ねぎ							
	油(炒め用) ショルゲ-ベ-コン 短冊 生姜 にんにく 豆板醤 豚ももひき肉 玉ねぎ 人参 たけのこ チキンブイヨン 三温糖 赤味噌 酒 醤油 大豆ミート(ミンチ) 冷凍豆腐 水 でん粉 とろみ粉 たら		玉ねぎ 人参 塩 黒こしょう アスパラガス じゃが芋 塩 とろみ粉 アンデスメロン		シルバー(魚)切り身 小 中 西京味噌漬けタレ 油(焼き用) 小松菜 きやべつ 人参 緑豆もやし きざみのり 白醤油 油 上白糖 酢 塩 とろみ粉		小 中 にんにく 黒こしょう 醤油 白ワイン 乾燥バジル オリーブ油 油(焼き用) 油(炒め用) にんにく 玉ねぎ ダイストマト トマトピューレ 塩 こしょう 三温糖		子持ちししゃも(魚) でん粉 油(揚げ用) 醤油 三温糖 酒 みりん 水 でん粉 かぶ 塩 きゅうり 小松菜 人参 白醤油 塩昆布 とろみ粉 かしわもち		さつま芋カット 油(揚げ用) 醤油 三温糖 みりん 水あめ 水 粉寒天									
	緑豆もやし 小松菜 人参 ごま油 酢 上白糖 白醤油 とろみ粉						ソルガムマカロニ(星型) ほぐし粉 こんにやくそうめん(黄) きやべつ 人参 黄ピーマン (冷)ホールコーン 塩 上白糖 白醤油 油 酢 とろみ粉		きやべつ きゅうり 人参 つぼ漬け 白醤油 とろみ粉		(冷)ホールコーン きやべつ 人参 きゅうり 塩 上白糖 油 酢 白醤油 とろみ粉									

令和5年5月 予定献立材料表

	小学校	中学校	小学校	中学校	小学校	中学校	小学校	中学校	小学校	中学校	小学校	中学校	小学校	中学校	小学校	中学校		
	15日	11日	16日	26日	17日	29日	18日	30日	19日	17日	22日	25日	23日	24日				
献立名	《広島県の献立》						《川中島中学校2年生の献立》		《川中島中学校2年生の献立》									
使用材料	麦ご飯 牛乳 うずみ（えび入り） ワニ（もうかさめ）のフライ おなか和え 豆乳レモンムース ソース		コッペパン 牛乳 ソルガム入りミネストローネ ささみのレモンソース こんにやくサラダ		麦ご飯 牛乳 豚汁 かつおの角煮 なめたけ和え		麦ご飯 牛乳 ツナカレー ハンバーグ 野菜サラダ		コッペパン 牛乳 かきたまスープ ハニーチキン 海藻サラダ		麦ご飯 牛乳 凍り豆腐のみそ汁 レバーのケチャップがらめ ゆかり和え		コッペパン 牛乳 アスパラのシチュー 糸かまぼこのサラダ フルーツ白玉					
	厚削り節 鶏もも角切り 冷むきえび 人参 干しいたけ スライス 里芋 こんにやくスライス 酒 うすくち醤油 豆腐 みつば もうかさめ(魚)切り身 小 中		オリーブ油 にんにく セロリー ソルガム カットウィンナー 玉ねぎ 大根 人参 チキンピヨン ダイストマト トマトピューレ トマトソース 塩 こしょう ローレル シェルマカロニ とりささみ 酒 塩 でん粉 油（揚げ用） 醤油 酒 三温糖 レモン果汁 サラダこんにやく きやべつ きゅうり 上白糖 ごま油 白醤油 酢 とろみ粉		煮干し 豚もも小間肉 むきごぼう 玉ねぎ 人参 大根 赤味噌 豆腐 ねぎ かつお（魚）角切り 生姜 醤油 酒 こんにやく角切り 生姜 三温糖 醤油 水 きやべつ 緑豆もやし 人参 小松菜 なめたけ 白醤油 とろみ粉		油（炒め用） にんにく 玉ねぎ ツナフレーク 人参 じゃが芋 カレールウ甘口 カレールウ中辛 すりおろしりんご トマトピューレ トマトケチャップ 中濃ソース 醤油 ハンバーグ 油（焼き用） きやべつ きゅうり 人参 小松菜 塩 レモン果汁 オリーブ油 黒こしょう とろみ粉		チキンピヨン 玉ねぎ 人参 えのきたけ 酒 うすくち醤油 みりん 塩 でん粉 卵 小松菜 鶏肉もも切り身 小 中 塩 にんにく はちみつ 白ワイン 醤油 粒入りマスタード 黒こしょう 油（焼き用） 海藻ミックス きやべつ きゅうり 上白糖 ごま油 白醤油 塩 こしょう 酢 とろみ粉		煮干し 玉ねぎ 人参 大根 凍り豆腐 サイコロ 赤味噌 白味噌 ねぎ 豚レバー 生姜 にんにく 酒 みりん 醤油 でん粉 油（揚げ用） 中濃ソース 三温糖 トマトケチャップ カレー粉 水 きやべつ 人参 きゅうり 白醤油 ゆかり とろみ粉		油（炒め用） 鶏もも角切り 玉ねぎ 人参 じゃが芋 しめじ チキンピヨン ベシャメルソース 塩 こしょう 牛乳 アスパラガス 生クリーム きやべつ きゅうり 人参 糸かまぼこ 油 白醤油 酢 上白糖 塩 夏みかん缶/袋 パイ缶/袋 ナタデココ 白玉団子(白) 白玉団子(赤)					

令和5年5月 予定献立材料表

	小学校	中学校	小学校	中学校	小学校	中学校	小学校	中学校	小学校	中学校	小学校	中学校	小学校	中学校	中学校	
	24日	23日	25日	22日	26日	29日	9日	30日	31日	31日	18日	16日				
献立名	《川中島中学校2年生の献立》		《川中島中学校2年生の献立》		《川中島中学校2年生の献立》		《川中島中学校2年生の献立》		《川中島中学校2年生の献立》		《川中島中学校2年生の献立》		《川中島中学校2年生の献立》		《川中島中学校2年生の献立》	
	麦ご飯 牛乳 若竹汁 さばの塩焼き 炒り卵の花		麦ご飯 牛乳 じゃが芋のみそ汁 三色そばろ 春雨サラダ		ソフト麺 牛乳 担担麺汁(ごま入り) えびしゅうまい ごぼうサラダ		わかめご飯 牛乳 すいとん汁 ちくわのかば焼き ポテトサラダ ノンエッグマヨネーズ		コッペパン 牛乳 五目スープ 焼きそば コロコロきゅうり		麦ご飯 牛乳 ハヤシライス ちょうちょマカロニのサラダ フライビーンズ		麦ご飯 牛乳 担担スープ(ごま入り) えびしゅうまい ごぼうサラダ			
使用材料	厚削り節 鶏もも小間肉 玉ねぎ 人参 たけのこ 酒 塩 みりん うすくち醤油 乾燥わかめ さば(魚)切り身 小中	煮干し 人参 玉ねぎ じゃが芋 えのきたけ 赤味噌 白味噌 小松菜 油(炒め用) 鶏ひき肉 白醤油 みりん 三温糖 大豆ミート(ミンチ) 油(炒め用) 卵 三温糖 塩 でん粉 とろみ粉 生姜 むき枝豆 緑豆春雨 きゅうり きゃべつ 人参 上白糖 白醤油 ごま油 酢 和からし	油(炒め用) にんにく 生姜 豆板醤 豚ももひき肉 人参 たけのこ 玉ねぎ 緑豆もやし チキンブイヨン 酒 醤油 オイスターソース 白味噌 大豆ミート(ミンチ) 白すりごま 練りごま ごま油 酢 にら えびしゅうまい 白醤油 酢 ごぼう(せん切り) きゃべつ きゅうり ツナフレーク 人参 コールスロッドレッシング とろみ粉	煮干し 鶏もも小間肉 玉ねぎ 人参 大根 えのきたけ 油揚げ すいとん(生) 赤味噌 ねぎ 焼き竹輪 でん粉 油(揚げ用) 醤油 三温糖 酒 みりん でん粉 水 じゃが芋 きゅうり (冷)ホールコーン 人参 塩 こしょう ノンエッグマヨネーズ(ボトル) ノンエッグマヨネーズ(小袋)	厚削り節 玉ねぎ 人参 チキンブイヨン かまぼこ 緑豆もやし 白しめじ 白菜 塩 うすくち醤油 でん粉 小松菜 油(炒め用) 豚もも小間肉 玉ねぎ やきそば用生中華麺 ほぐし粉 きゅうり 中濃ソース 焼きそばソース ピーマン きゃべつ きゅうり 生姜 白醤油 上白糖 酢 塩 とろみ粉	油(炒め用) にんにく 生姜 豚もも小間肉 玉ねぎ 人参 しめじ ブラウンルウ ハヤシルウ トマトケチャップ トマトピューレ 中濃ソース 赤ワイン ファルファーレマカロニ ほぐし粉 きゃべつ きゅうり (冷)ホールコーン イタリアントレッシング 青大豆 でん粉 油(揚げ用) 三温糖 青のり 塩	ごま油 にんにく 玉ねぎ 豆板醤 豚ももひき肉 緑豆もやし たけのこ チキンブイヨン 酒 醤油 赤味噌 大豆ミート(ミンチ) 白すりごま 練りごま 豆腐 にら 酢 えびしゅうまい 白醤油 酢 ごぼう(せん切り) きゃべつ きゅうり ツナフレーク 人参 コールスロッドレッシング とろみ粉									