

【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1 1日	小1 2日	小1 5日	小1 6日	小1 7日	小1 8日	小1 9日
	【下水飽小学校お楽しみ献立】			【歯と口の健康週間】			
献立名	麦ご飯 牛乳 ポークカレー 鶏肉のから揚げ 海藻サラダ ガトーショコラ	コッペパン 牛乳 チンゲン菜のスープ ロングウィンナー 小松菜のサラダ	麦ご飯 牛乳 うすくず汁 ソースかつ ひじきのサラダ	麦ご飯 牛乳 凍り豆腐のみそ汁 きびなごの磯辺揚げ 切り干し大根の煮物	コッペパン 牛乳 ミートボールのトマトスープ チキンのマスタードソース シャキシャキポテトサラダ いちごジャム	麦ご飯 牛乳 わかめスープ 肉ビビンバの具 野菜ビビンバの具	コッペパン 牛乳 ブラウンシチュー ポテトカップグラタン コールスローサラダ
使用材料	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 カレールウキッズ甘口 カレールウキッズ中辛 カレールウロックス 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 鶏もも肉 にんにく しょうが しょうゆ 酒 でんぷん 揚げ油(ひまわり油) 海藻ミックス キャベツ もやし 人参 サラダ油(ひまわり油) 酢 塩 白しょうゆ こしょう ガトーショコラ	チキンブイヨン(1ℓ未満) ショルダーベーコン 玉ねぎ 人参 じゃがいも 白菜 塩 こしょう しょうゆ 酒 チンゲンサイ ロングウィンナー こまつな もやし 冷凍ホールコーン サラダ油(ひまわり油) 白しょうゆ 上白糖 酢 塩 こしょう	厚けずり 鶏むね肉 玉ねぎ 人参 白菜 じゃがいも 酒 しょうゆ 塩 でんぷん 豚ひれ肉 塩 こしょう 小麦粉 乾パン粉 揚げ油(ひまわり油) しょうゆ ウスターソース みりん ざらめ糖 干ひじき キャベツ きゅうり 人参 サラダ油(ひまわり油) 酢 白しょうゆ こしょう	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 長ねぎ きびなご(魚) 酒 塩 でんぷん 揚げ油(ひまわり油) あおのり粉 サラダ油(ひまわり油) 人参 つきこんにやく 切干しだいこん さつま揚げ 三温糖 しょうゆ みりん 酒 冷凍さやいんげん	玉ねぎ 人参 キャベツ 大根 ホホワイトしめじ ミートボール チキンブイヨン(1ℓ未満) しょうゆ 塩 こしょう トマトピューレ 白ワイン 鶏もも肉 白ワイン 塩 こしょう ノンエッグマヨネーズ 粒入りマスタード 三温糖 しょうゆ 白ワイン じゃがいも 人参 きゅうり 白しょうゆ レモン汁 塩 こしょう 上白糖 サラダ油(ひまわり油) いちごジャム	チキンブイヨン(1ℓ未満) 鶏むね肉 玉ねぎ 人参 白菜 酒 塩 こしょう しょうゆ カットわかめ 長ねぎ サラダ油(ひまわり油) にんにく しょうが 豚もも肉 三温糖 しょうゆ 酒 みりん たけのこ缶 大根 もやし ほうれん草 人参 白いりごま みそ トウバンジャン 三温糖 しょうゆ みりん ごま油	サラダ油(ひまわり油) にんにく 豚もも肉 玉ねぎ 人参 じゃがいも ハヤシルウ ブラウンルウ こしょう 中濃ソース トマトピューレ 赤ワイン しめじ ポテトカップグラタン 焼き油(ひまわり油) 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1 12日	小1 13日	小1 14日	小1 15日	小1 16日	小1 19日	小1 20日
	【青木島小学校お楽しみ献立】						
献立名	わかめご飯 牛乳 キムチ汁 蒸しギョウザ コーンサラダ 豆乳プリンタルト	麦ご飯 牛乳 たけのこ汁 きんぴら包み焼き 大根サラダ	コッペパン 牛乳 白菜とひき肉のスープ ポテトとメルルーサのチリソース 塩ドレサラダ	麦ご飯 牛乳 鶏ごぼう汁 豚肉と凍り豆腐の甘辛 昆布あえ	コッペパン 牛乳 ラビオリスープ 大豆入りキーマカレー こんにやくサラダ	麦ご飯 牛乳 すいとん汁 めだいの塩こうじ焼き ゆかり和え	麦ご飯 牛乳 厚揚げのそぼろ汁 ごぼとん丼の具 さくらんぼ
使用材料	サラダ油(ひまわり油) にんにく 豚もも肉 玉ねぎ 白菜キムチ 白菜 えのきたけ しょうゆ みりん 酒 みそ おじゃがもちボール にら ぎょうざ 冷凍ホールコーン キャベツ きゅうり 人参 塩 こしょう 酢 サラダ油(ひまわり油) 豆乳プリンタルト	煮干し 玉ねぎ 人参 淡竹 さば水煮(レトルト) 豆腐 みそ 長ねぎ きんぴら包み焼き 三温糖 しょうゆ みりん 水 でんぷん 大根 きゅうり 人参 白しょうゆ 酢 塩 こしょう サラダ油(ひまわり油)	チキンブイヨン(レトルト) サラダ油(ひまわり油) 玉ねぎ 豚ひき肉 人参 白菜 えのきたけ こしょう 酒 白しょうゆ 塩 マロニー 長ねぎ 皮付きポテト メルルーサ(魚) でんぷん 揚げ油(ひまわり油) サラダ油(ひまわり油) にんにく しょうが トウバンジャン トマトケチャップ しょうゆ みそ 三温糖 酒 ピーマン 海藻ミックス キャベツ 香味塩ドレッシング とろみ粉	厚けずり 笹がきごぼう 鶏むね肉 玉ねぎ 人参 えのきたけ 大根 しょうゆ 塩 こしょう 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 白菜 きゅうり 塩昆布 白しょうゆ	玉ねぎ 人参 ホワイトしめじ 白菜 チキンブイヨン(レトルト) 塩 酒 しょうゆ ラビオリ チンゲンサイ サラダ油(ひまわり油) にんにく 豚ひき肉 玉ねぎ 人参 大豆 カレー粉 米粉 塩 ナツメグ(粉) トマトケチャップ サラダこんにやく 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	煮干し 豚肩肉 大根 人参 白菜 油揚げ スライスなると巻き しょうゆ 酒 生すいとん 長ねぎ めだい(魚)切り身 塩こうじ漬けタレ サラダ油(ひまわり油) キャベツ きゅうり 人参 ゆかり粉 白しょうゆ	厚けずり サラダ油(ひまわり油) 鶏ひき肉 玉ねぎ 人参 大根 冷凍厚揚げ 三温糖 しょうゆ みそ でんぷん しょうが 豚もも肉 しょうゆ 酒 玉ねぎ 笹がきごぼう 人参 白滝 三温糖 しょうゆ 酒 みりん 長ねぎ とろみ粉 さくらんぼ
単位	g						

	小1 21日	小1 22日	小1 23日	小1 26日	小1 27日	小1 28日	小1 29日
献立名	コッペパン 牛乳 押し麦入り野菜スープ めかじきのバーベキューソース アスパラサラダ イタリアンドレッシング	麦ご飯 牛乳 吉野汁 ちくわのかば焼き たくあん漬け和え	コッペパン 牛乳 にんじんポタージュ キャベツメンチ ごぼうサラダ	麦ご飯 牛乳 にら豚汁 ワラサのみそ漬け焼き なめたけ和え	麦ご飯 牛乳 みそけんちん汁 かぼちゃコロッケ 中華ドレサラダ	コッペパン 牛乳 キャベツのスープ煮 チキンのソイクリームペンネ ミニトマト	麦ご飯 牛乳 ツナと豆腐の中華煮 ポークしゅうまい 糸寒天のサラダ
使用材料	鶏もも肉 玉ねぎ 人参 じゃがいも おおむぎ(押麦) 白菜 チキンブイヨン(1ℓ弱) しょうゆ 塩 こしょう	厚けずり 鶏肉ささ身 しょうゆ 酒 でんぷん 人参 白菜 えのきたけ 凍り豆腐 塩	バター ショルダーベーコン 玉ねぎ 人参 冷凍ホールコーン 冷凍にんじんペースト 冷凍コーンペースト ベシヤメルソース 塩 こしょう	煮干し ごぼう 豚もも肉 人参 大根 じゃがいも スライスこんにやく 豆腐 みそ にら	煮干し サラダ油(ひまわり油) ごぼう 鶏むね肉 人参 大根 スライスこんにやく じゃがいも 豆腐 みそ 長ねぎ 七味唐辛子	チキンブイヨン(1ℓ弱) 豚もも肉 玉ねぎ 人参 キャベツ 酒 塩 しょうゆ こしょう	サラダ油(ひまわり油) しょうが 玉ねぎ 人参 たけのこ缶 ツナレトルト チキンブイヨン(1ℓ弱) 三温糖 塩
単位	めかじき(魚)切り身 サラダ油(ひまわり油) にんにく 玉ねぎ 赤ワイン りんごピューレ しょうゆ 三温糖 酢 トマトケチャップ 水	しょうゆ 酒 こまつな 焼き竹輪 でんぷん 揚げ油(ひまわり油) 三温糖 しょうゆ しょうが 酒 みりん でんぷん 水	スキムミルク 白ワイン キャベツメンチカツ 揚げ油(ひまわり油) ウスターソース トマトケチャップ 三温糖 赤ワイン 笹がきごぼう キャベツ きゅうり 人参 白しょうゆ こしょう 酢 上白糖 サラダ油(ひまわり油)	わらさ(魚)切り身 西京漬けタレ 焼き油(ひまわり油) 白菜 きゅうり なめたけ カットわかめ 白しょうゆ	かぼちゃコロッケ 揚げ油(ひまわり油) 中濃ソース もやし むきえだまめ(冷凍) 中華ドレッシング とろみ粉	サラダ油(ひまわり油) 玉ねぎ 人参 しめじ 鶏もも肉 小麦粉 豆乳(大豆) 塩 こしょう コンソメ 白ワイン 豆乳クリーム(大豆) むきえだまめ(冷凍) ペンネマカロニ 水 ミニトマト	三温糖 塩 しょうゆ オイスターソース 豆腐 でんぷん 長ねぎ ポークしゅうまい 糸寒天 大根 きゅうり 人参 サラダ油(ひまわり油) 白しょうゆ 酢 上白糖 塩
単位	アスパラガス 冷凍ホールコーン キャベツ イタリアンドレッシング	たくあん漬け キャベツ 大根 人参 白しょうゆ 白いりごま					

		小1		
		30日		
献立名	丸パン 牛乳 ジュリアンスープ ハンバーグデミグラスソース ゆでアスパラ ノンエッグマヨネーズ			
使用材料	チキンブイヨン(100g) ショルダーベーコン 玉ねぎ 人参 冷凍ホールコーン じゃがいも 塩 こしょう しょうゆ チンゲンサイ			
単位	ハンバーグ 玉ねぎ デミグラスソース 中濃ソース 赤ワイン 焼き油(ひまわり油)			
g	アスパラガス ノンエッグマヨネーズ			