

**【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 1日	小2 2日	小2 5日	小2 6日	小2 7日	小2 8日	小2 9日
	【歯と口の健康週間】						
献立名	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 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 うすくず汁 ソースかつ ひじきのサラダ	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	コッペパン 牛乳 チンゲン菜のスープ ロングウイナー 小松菜のサラダ	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 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
使用材料	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	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	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	煮干し ごぼう 豚もも肉 人参 大根 じゃがいも スライスこんにゃく 豆腐 みそ にら	チキンブイヨン(ﾄﾄﾙ) 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	煮干し サラダ油(ひまわり油) ごぼう 鶏むね肉 人参 大根 スライスこんにゃく じゃがいも 豆腐 みそ 長ねぎ 七味唐辛子	玉ねぎ 人参 キャベツ 大根 ホワイトしめじ ミートボール チキンブイヨン(ﾄﾄﾙ) しょうゆ 塩 こしょう トマトピューレ 白ワイン
単位g	きびなご(魚) 酒 塩 でんぷん 揚げ油(ひまわり油) あおのり粉	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	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	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	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	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	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
	サラダ油(ひまわり油) 人参 つきこんにゃく 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	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)	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				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

	小2	小2	小2	小2	小2	小2	
	12日	13日	14日	15日	16日	19日	
	【青木島小学校お楽しみ献立】						
献立名	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	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	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 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نشチュー ポテトカップグラタン コールスローサラダ	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 すいとん汁 めだいの塩こうじ焼き ゆかり和え
使用材料	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	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(ﾄﾙﾄ) 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	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(ﾄﾙﾄ) しょうゆ 塩 こしょう 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 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	チキンブイヨン(ﾄﾙﾄ) 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	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 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
単位	g						

	小2 21日	小2 22日	小2 23日	小2 26日	小2 27日	小2 28日	小2 29日
	【下氷飽小学校お楽しみ献立】						
献立名	コッペパン 牛乳 白菜とひき肉のスープ <small>ポテトとメルルーサのチリソース</small> 塩ドレサラダ	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 キャベツのスープ煮 <small>チキンのソイクリームペンネ</small> ミニトマト	麦ご飯 牛乳 鶏ごぼう汁 豚肉と凍り豆腐の甘辛 昆布あえ	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	丸パン 牛乳 ジュリアンスープ <small>ハンバーグデミグラスソース</small> ゆでアスパラ ノンエッグマヨネーズ	麦ご飯 牛乳 吉野汁 ちくわのかば焼き たくあん漬け和え
使用材料	チキンブイヨン(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	煮干し 玉ねぎ 人参 淡竹 <small>さば水煮(レトルト)</small> 豆腐 みそ 長ねぎ	チキンブイヨン(ﾄﾙﾄ) 豚もも肉 玉ねぎ 人参 キャベツ 酒 塩 しょうゆ こしょう	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	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 <small>カレールウキッズ甘口</small> <small>カレールウキッズ中辛</small> <small>カレールウロークス</small> 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	チキンブイヨン(ﾄﾙﾄ) 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	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 しょうゆ 酒 こまつな
単位	皮付きポテト メルルーサ(魚) でんぷん <small>揚げ油(ひまわり油)</small> <small>サラダ油(ひまわり油)</small> 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	きんぴら包み焼き 三温糖 しょうゆ みりん 水 でんぷん	<small>サラダ油(ひまわり油)</small> 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 <small>豆乳クリーム(大豆)</small> <small>むきえだまめ(冷凍)</small> ペンネマカロニ 水	豚もも肉 しょうが しょうゆ 酒 凍り豆腐 でんぷん <small>揚げ油(ひまわり油)</small> しょうゆ みりん 三温糖 酒 水	鶏もも肉 にんにく しょうが しょうゆ 酒 でんぷん <small>揚げ油(ひまわり油)</small> 海藻ミックス キャベツ もやし 人参 <small>サラダ油(ひまわり油)</small> 酢 塩 白しょうゆ こしょう ガトーショコラ	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 <small>焼き油(ひまわり油)</small> アスパラガス <small>ノンエッグマヨネーズ</small>	焼き竹輪 でんぷん <small>揚げ油(ひまわり油)</small> 三温糖 しょうゆ しょうが 酒 みりん でんぷん 水
	海藻ミックス キャベツ <small>香味塩ドレッシング</small> とろみ粉	大根 きゅうり 人参 白しょうゆ 酢 塩 こしょう <small>サラダ油(ひまわり油)</small>	ミニトマト	白菜 きゅうり 塩昆布 白しょうゆ			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 2	
		30日	
献 立 名	コッペパン 牛乳 ラビオリスープ 大豆入りキーマカレー こんにゃくサラダ		
使 用 材 料	玉ねぎ 人参 ホワイトしめじ 白菜 チキンブイヨン(100g) 塩 酒 しょうゆ ラビオリ チンゲンサイ		
単 位 g	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		