

【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6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			
	1日	5日	2日	9日	5日	15日	6日	2日	7日	13日	8日	1日	9日	14日
	《むし歯予防献立》		《がんばれ献立（中学校）》						《共和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 きびなごの南蛮漬け かみかみサラダ		コッペパン 牛乳 きゃべつとミートボールのスープ ソースチキンカツ ハートのフルーツポンチ		麦ご飯 牛乳 豆乳みそ汁 キムタクご飯の具 梅ドレサラダ		コッペパン 牛乳 もずくスープ ドライカレー クルトンサラダ		麦ご飯 牛乳 ABCスープ 鶏肉のから揚げ ポテトサラダ ノンエッグマヨネーズ ももゼリー		麦ご飯 牛乳 春雨スープ ミートボールの甘酢あん 大根キムチ		コッペパン 牛乳 コーンポタージュ ロングウィンナー 春雨サラダ	
使用材料	油（炒め用） 玉ねぎ 鶏ひき肉 生姜 人参 たけのこ えのきたけ 三温糖 醤油 厚揚げ 赤味噌 でん粉		チキンピジョン 肉団子 玉ねぎ 人参 きゃべつ 白しめじ (冷)ホールコーン こんにゃくそうめん(黄) 塩 うすくち醤油 こしょう 白ワイン		厚削り節 玉ねぎ 人参 さつま芋 油揚げ 豆乳 赤味噌 白味噌 乾燥わかめ 油（炒め用） 豚もも肉細切り つぼ漬け 白菜キムチ 白菜 醤油 酒 でん粉 とろみ粉		玉ねぎ 人参 糸かまぼこ えのきたけ チキンピジョン 白菜 酒 塩 醤油 生姜 沖繩もずく 油（炒め用） 生姜 にんにく 玉ねぎ 人参 豚ももひき肉 大豆ミート(ミンチ) カレールウ甘口 ウスターソース カレー粉 トマトケチャップ 塩 とろみ粉 きゅうり きゃべつ 人参 (冷)ホールコーン クルトン 仔アノレツシグ とろみ粉		チキンピジョン 玉ねぎ 人参 ABCマカロニ 白菜 塩 うすくち醤油 こしょう 小松菜 鶏肉もも切り身 小中		(冷)ガラパック 生姜 玉ねぎ 人参 豚もも小間肉 酒 醤油 塩 白菜 緑豆春雨 こしょう 小松菜 肉団子 油（揚げ用） 玉ねぎ 三温糖 トマトケチャップ 醤油 酢 でん粉 水 大根 きゅうり 白醤油 キムチの素 とろみ粉		玉ねぎ 人参 (冷)コーンペースト (冷)ホールコーン ベシヤメルソース チキンピジョン 塩 こしょう 牛乳 生クリーム ロングウィンナー 小中 油（焼き用） トマトケチャップ トマトピューレ 中濃ソース 三温糖 緑豆春雨 きゃべつ きゅうり 人参 上白糖 ごま油 白醤油 酢 和からし	
	きびなご（魚） でん粉 油（揚げ用） 醤油 三温糖 酢 七味唐辛子 水		鶏むね切り身 塩 こしょう 白ワイン 小麦粉 パン粉		きゃべつ きゅうり 人参 白醤油 油 上白糖 とろみ粉 梅フレーク		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) ももゼリー		生姜 にんにく 酒 醤油 七味唐辛子 でん粉 油（揚げ用）		大根 きゅうり 白醤油 キムチの素 とろみ粉		緑豆春雨 きゅうり 人参 上白糖 ごま油 白醤油 酢 和からし	
	切干大根 三温糖 白醤油 人参 ささがきごぼう 緑豆もやし 白醤油 油 酢 こしょう 上白糖 とろみ粉		油（揚げ用） 醤油 ウスターソース みりん 中ざら糖 夏みかん缶/袋 パイン缶/袋 ナタデココ ハート型寒天											

令和5年6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									
	12日	27日	13日	30日	14日	12日	15日	20日	16日	7日	19日	29日	20日	16日														
献立名	《郷土を味わおう献立》								《篠ノ井東小6年1組の献立》																			
使用材料	麦ご飯 牛乳 たけのこ汁（さば入り） 鹿肉のケチャップ和え 小松菜のごま和え				コッペパン 牛乳 卵スープ 鶏肉のハーブ焼き 青大豆サラダ				麦ご飯 牛乳 きのこ汁 豚肉とピーマンの炒め物 茎わかめのサラダ				減量麦ご飯 牛乳 山菜うどん 虹ますのあんかけ ごま酢きゅうり				コッペパン 牛乳 レタスのスープ ソルガム入りチリコンカン こんにやくサラダ				麦ご飯 牛乳 沢煮椀 シイラの梅マヨネーズソース 切干大根の煮物				丸パン 牛乳 わかめスープ ハンバーグ枝豆ソース コールスローサラダ			
	煮干し 玉ねぎ 人参 淡竹たけのこ水煮 さば水煮（魚） 豆腐 こんにやくスライス 赤味噌 ねぎ 鹿肉 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				人参 玉ねぎ かまぼこ えのきたけ チキンブイヨン 塩 うすくち醤油 みりん 酒 でん粉 卵 水菜 鶏肉もも切り身 小中				煮干し 人参 しめじ 油揚げ じゃが芋 なめこ 白菜 赤味噌 白味噌 小松菜 ごま油 にんにく 生姜 豆板醤 豚もも肉細切り たけのこ 三温糖 赤味噌 みりん オイスターソース ラー油 ピーマン 黄ピーマン 赤ピーマン でん粉 とろみ粉 冷凍くきわかめ（細切り） きやべつ 人参 きゅうり 和風ドレッシング 塩 とろみ粉				厚削り節 鶏もも小間肉 玉ねぎ 人参 油揚げ なると えのきたけ 山菜水煮 ぜんまい水煮 酒 醤油 みりん うどん（生） にじます（魚）切り身 小中 でん粉 油（揚げ用） みりん 三温糖 醤油 でん粉 水 きゅうり 白醤油 上白糖 酢 ごま油 白いりごま 塩昆布 とろみ粉				玉ねぎ ヨルガ-ベ-コン うす角 人参 チキンブイヨン 大根 白しめじ 白ワイン 白醤油 塩 こしょう レタス 大豆 ソルガム 油（炒め用） にんにく 玉ねぎ 豚ひき肉 大豆ミート（ミンチ） 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 チリパウダー 赤ワイン パセリ 小麦粉 とろみ粉 サラダこんにやく きやべつ きゅうり 上白糖 油 白醤油 酢 こしょう とろみ粉				厚削り節 ごぼう（せん切り） 人参 たけのこ 大根 豚もも肉細切り えのきたけ 白菜 酒 醤油 塩 しいら（魚）切り身 小中 油（焼き用） 玉ねぎ 人参 ノンエッグマヨネーズ ねり梅 水 油（炒め用） さつま揚げ 切干大根 油揚げ 人参 三温糖 醤油 みりん 酒 冷凍さやいんげん 水				（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 ハンバーグ 小中 油（焼き用） むき枝豆 白醤油 三温糖 みりん でん粉 きやべつ レッドキャベツ きゅうり 人参 塩 上白糖 油 酢 白醤油 とろみ粉			
	小松菜 白菜 人参 きやべつ 上白糖 白醤油 白すりごま 白いりごま とろみ粉				青大豆 きやべつ 人参 きゅうり 塩 上白糖 油 酢 白醤油 とろみ粉				大豆 油（炒め用） にんにく 玉ねぎ 豚ひき肉 大豆ミート（ミンチ） 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 チリパウダー 赤ワイン パセリ 小麦粉 とろみ粉 サラダこんにやく きやべつ きゅうり 上白糖 油 白醤油 酢 こしょう とろみ粉				しいら（魚）切り身 小中 油（焼き用） 玉ねぎ 人参 ノンエッグマヨネーズ ねり梅 水 油（炒め用） さつま揚げ 切干大根 油揚げ 人参 三温糖 醤油 みりん 酒 冷凍さやいんげん 水				小中 油（焼き用） むき枝豆 白醤油 三温糖 みりん でん粉 きやべつ レッドキャベツ きゅうり 人参 塩 上白糖 油 酢 白醤油 とろみ粉											

令和5年6月 予定献立材料表

	小学校 21日	中学校 6日	小学校 22日	中学校 8日	小学校 23日	中学校 21日	小学校 26日	小学校 27日	中学校 28日	小学校 28日	中学校 22日	小学校 29日	中学校 19日	
献立名	麦ご飯 牛乳 ふのみそ汁 豚肉と凍り豆腐の揚げ煮 磯香和え		麦ご飯 牛乳 鶏ごぼうスープ ポークしゅうまい 青じそ風味和え おかかふりかけ		黒砂糖パン 牛乳 ミネストローネ じゃが芋のチーズ煮 グリーンサラダ		麦ご飯 牛乳 さつま汁 手作りメンチカツ 糸寒天サラダ ソース		ミニコッペパン(小学校) コッペパン(中学校) 牛乳 野菜スープ ツナときのこのペンネ コーンサラダ		《実習生の献立》 麦ご飯 牛乳 じゃが芋と小松菜のみそ汁 あじの和風トマトあんかけ ひじきと枝豆のさっぱり和え		麦ご飯 牛乳 ポークカレー 福神漬け和え メロン	
使用材料	煮干し 人参 玉ねぎ 大根 赤味噌 白味噌 ねぎ 小切麩 凍り豆腐 サイコロ 醤油 豚もも角切り肉 生姜 酒 醤油 でん粉 油(揚げ用) みりん 三温糖 醤油 でん粉 水 小松菜 きゃべつ 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		厚削り節 鶏もも角切り ささがきごぼう 人参 玉ねぎ えのきたけ 白菜 塩 こしょう うすくち醤油 小松菜 肉しゅうまい 白醤油 酢 きゃべつ きゅうり 人参 白醤油 青じそ粉 とろみ粉 おかかふりかけ		オリーブ油 にんにく セロリー <small>ショルダールパコン うす角</small> 玉ねぎ 大根 人参 チキンブイヨン 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 シエルマカロニ 油(炒め用) 玉ねぎ 人参 じゃが芋 塩 カットウィンナー プロセスチーズ 塩 こしょう きゃべつ きゅうり 小松菜 油 塩 酢 白醤油 黒こしょう とろみ粉		煮干し むきごぼう 玉ねぎ 鶏もも小間肉 人参 さつま芋 <small>こんにやくスライス</small> 赤味噌 白味噌 ねぎ 豚ひき肉 牛ひき肉 <small>大豆ミート(ミンチ)</small> 玉ねぎ きゃべつ えのき氷 パン粉 塩 こしょう ナツメグ(粉) 小麦粉 パン粉 油(揚げ用) 糸寒天 きゃべつ きゅうり 人参 塩 上白糖 白醤油 油 酢 とろみ粉 中濃ソース(ボトル) 中濃ソース(小袋)		(冷)ガラパック 生姜 玉ねぎ 鶏もも小間肉 人参 大根 白菜 塩 こしょう 白ワイン 白醤油 ペンネマカロニ 塩 油(炒め用) にんにく 玉ねぎ 人参 しめじ ツナフレーク 白ワイン うすくち醤油 黒こしょう ほぐし粉 豆乳クリーム 小松菜 (冷)ホールコーン きゃべつ きゅうり 塩 上白糖 油 酢 白醤油 とろみ粉		煮干し 玉ねぎ じゃが芋 人参 しめじ 赤味噌 白味噌 小松菜 あじ(魚)切り身 小 中 でん粉 油(揚げ用) ダイストマト 玉ねぎ 黒こしょう 醤油 みりん でん粉 水 ひじき 醤油 むき枝豆 きゃべつ (冷)ホールコーン 人参 大豆 上白糖 酢 白いりごま とろみ粉		油(炒め用) にんにく 生姜 玉ねぎ 豚もも小間肉 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 中濃ソース 醤油 きゃべつ きゅうり 人参 福神漬け 白醤油 とろみ粉 アンデスメロン	

令和5年6月 予定献立材料表

	小学校	中学校
	30日	23日
献立名	コッペパン 牛乳 ラビオリスープ メルルーサのスパイシーから揚げ 海藻サラダ あんずジャム	
使用材料	(冷)ガラパック 生姜 にんにく ショルダーベーコン 短冊 人参 玉ねぎ 白菜 ポークラビオリ 白ワイン うすくち醤油 塩 こしょう 小松菜	
	メルルーサ(魚)角切り にんにく 生姜 黒こしょう オニオンパウダー オレガノ ガラムマサラ タイム(粉) ローズマリー 醤油 赤ワイン でん粉 油(揚げ用)	
	海藻ミックス きゃべつ きゅうり 上白糖 ごま油 白醤油 塩 こしょう 酢 とろみ粉	
	あんずジャム	