

【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。

令和5年7月 予定献立材料表

	小2	小2	小2	小2	小2	小2	小2
	3日	4日	5日	6日	7日	10日	11日
献立名	麦ご飯 牛乳 かみなり汁 豚肉とかぼちゃのごまがらめ 枝豆サラダ	麦ご飯 牛乳 さつまい きびなごのカレー揚げ 春雨の炒め物	コッペパン 牛乳 ミートボールのスープ ポテトカップかぼちゃグラタン 糸寒天のサラダ	【七夕献立】 麦ご飯 牛乳 七夕そうめん汁 笹かまぼこの磯辺揚げ 米粉のお星さまサラダ キラキラもち	コッペパン 牛乳 野菜スープ なすのミートスパゲッティ フルーツポンチ	【三輪小学校お楽しみ献立】 わかめご飯 牛乳 ABCスープ 鶏肉のから揚げ 海藻サラダ 豆乳プリンタルト	麦ご飯 牛乳 じゃがいものみそ汁 シルバーの梅風味焼き きんぴらごぼう
使用材料	厚けずり サラダ油(ひまわり油) 絞り豆腐 笹がきごぼう 人参 大根 さつま揚げ 白菜 しょうゆ 塩	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	チキンブイヨン(ﾄｯﾄ) 玉ねぎ 人参 えのきたけ ミートボール 白菜 しょうゆ 塩 こしょう チンゲンサイ	厚けずり 玉ねぎ 人参 えのきたけ 鶏もも肉 白菜 ちらし蒲鉾(星) こんにやくそうめん 酒 しょうゆ 塩 みりん	玉ねぎ 人参 鶏むね肉 大根 キャベツ チキンブイヨン(ﾄｯﾄ) しょうゆ 塩 にんにく 豚ひき肉 玉ねぎ 長なす 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 ハーフスパゲッティ みかんシロップ漬け パインシロップ漬け ナタデココ カクテルゼリー	シヨルダーベーコン 玉ねぎ 人参 チキンブイヨン(ﾄｯﾄ) しょうゆ 塩 こしょう 白菜 ABCマカロニ 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 きゅうり 酢 塩 白しょうゆ こしょう 豆乳プリンタルト	煮干し 玉ねぎ 人参 えのきたけ じゃがいも カットわかめ 小切り麩 みそ シルバー(魚)切り身 紀州漬けタレ サラダ油(ひまわり油) サラダ油(ひまわり油) 笹がきごぼう 人参 つきこんにやく さつま揚げ 酒 みりん 三温糖 しょうゆ 冷凍さやいんげん
単位g	かぼちゃ 豚もも肉 酒 しょうゆ でんぷん 揚げ油(ひまわり油) 三温糖 しょうゆ みりん 水 白いりごま 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	きびなご(魚) しょうゆ 酒 カレー粉 でんぷん 揚げ油(ひまわり油) サラダ油(ひまわり油) 玉ねぎ たけのこ缶 人参 チキンブイヨン(ﾄｯﾄ) 三温糖 しょうゆ オイスターソース 白こしょう マロニー	ポテトカップかぼちゃグラタン 焼き油(ひまわり油) 糸寒天 キャベツ きゅうり 人参 塩 サラダ油(ひまわり油) 白しょうゆ 酢	揚げ油(ひまわり油) キャベツ きゅうり 米粉マカロニ(星) イタリアンドレッシング キラキラもち(みかん)	サラダ油(ひまわり油) しょうゆ みかんシロップ漬け パインシロップ漬け ナタデココ カクテルゼリー	揚げ油(ひまわり油) みかんシロップ漬け パインシロップ漬け ナタデココ カクテルゼリー	

	小2	小2	小2	小2	小2	小2	
	12日	13日	14日	18日	19日	20日	
				【土用の丑の日献立】		【食べて学ぼう！世界の食文化！デンマーク】	
献立名	コッペパン 牛乳 チキンスープ ポテトコロケ ごまドレッシングサラダ	麦ご飯 牛乳 夏野菜カレー 福神漬け和え 冷凍みかん	丸パン 牛乳 凍り豆腐のスープ ハンバーグきのこソース フレンチサラダ	麦ご飯 牛乳 豆腐のみそ汁 牛丼煮 たたききゅうり	コッペパン 牛乳 ラビオリスープ 鶏ささみのレモンソース コールスローサラダ	麦ご飯 牛乳 ワンタン汁 めかじきの香味ソース 中華ドレサラダ	ツイストパン 牛乳 コンソメスープ エープルフラッシュク シャキシャキポテトサラダ
使用材料	チキンブイヨン(トト) 玉ねぎ 人参 鶏むね肉 冷凍ホールコーン ちらし蒲鉾(マダレト) 塩 こしょう マロニー しょうゆ もやし チンゲンサイ ポテトコロケ 揚げ油(ひまわり油) 中濃ソース 大根 人参 きゅうり キャベツ 白しょうゆ 酢 サラダ油(ひまわり油) 塩 白すりごま	サラダ油(ひまわり油) にんにく しょうが 玉ねぎ 豚もも肉 人参 かぼちゃ 丸なす ズッキーニ ピーマン 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 キャベツ もやし 福神漬け 人参 白しょうゆ 冷凍みかん	玉ねぎ 人参 鶏むね肉 酒 チキンブイヨン(トト) しょうゆ 塩 こしょう 白菜 凍り豆腐 しょうが ハンバーグ サラダ油(ひまわり油) 玉ねぎ 赤ワイン 三温糖 中濃ソース トマトケチャップ しめじ キャベツ きゅうり 冷凍ホールコーン サラダ油(ひまわり油) レモン汁 塩 黒こしょう	煮干し 玉ねぎ 人参 大根 えのきたけ 豆腐 カットわかめ みそ 長ねぎ サラダ油(ひまわり油) 笹がきごぼう 玉ねぎ 人参 白滝 三温糖 しょうゆ 酒 牛肉 きゅうり しょうが 白しょうゆ 塩 上白糖 酢 ごま油 白いりごま	玉ねぎ 人参 ホワイトしめじ 白菜 チキンブイヨン(トト) 塩 酒 しょうゆ ラビオリ チンゲンサイ 鶏肉ささ身 でんぷん 揚げ油(ひまわり油) 三温糖 白ワイン 白しょうゆ 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	チキンブイヨン(トト) 鶏むね肉 人参 たけのこ缶 玉ねぎ 白菜 塩 しょうゆ こしょう 乾燥ワンタン チンゲンサイ めかじき(魚)切り身 でんぷん 揚げ油(ひまわり油) サラダ油(ひまわり油) しょうが にんにく 長ねぎ 白しょうゆ 酒 みりん 三温糖 トウバンジャン 水 もやし むきえだまめ(冷凍) 中華ドレッシング とろみ粉	鶏むね肉 玉ねぎ 人参 冷凍ホールコーン 白菜 コンソメ しょうゆ こしょう 豚肩ロース 塩 こしょう 赤ワイン 水 塩こうじ 焼き油(ひまわり油) 玉ねぎ にんにく りんごピューレ 水 白しょうゆ 三温糖 酢 トマトケチャップ でんぷん 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)

		小2				小2	
		24日				25日	
献 立 名	麦ご飯 牛乳 豚汁 鮭の黄金焼き のりごま和え			麦ご飯 牛乳 わかめスープ ひまわり蒸し ズッキーニのサラダ			
	使 用 材 料	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 みそ 長ねぎ			チキンフイヨン(小鉢) 鶏むね肉 玉ねぎ 人参 白菜 たけのこ缶 酒 塩 こしょう しょうゆ カットわかめ 長ねぎ		
単 位 g		しろさけ(魚) 切り身 ノンエッグマヨネーズ 人参			豚ひき肉 長ねぎ しょうが みりん 塩 しょうゆ でんぷん 冷凍ホールコーン でんぷん トマトケチャップ		
	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			ズッキーニ キャベツ きゅうり 塩 こしょう 酢 オリーブ油 白しょうゆ			