



令和5年7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			
	12日	11日	13日	10日	14日	7日	18日	19日	19日	20日	20日	18日		
	《篠ノ井東小6年1組の献立》								《サッカー女子W杯応援献立》					
献立名	麦ご飯 牛乳 卵スープ 豚肉のレモンソース ソルガム入りポテトサラダ ノンエッグマヨネーズ		麦ご飯 牛乳 辛味豆腐汁 ソースとびうおフライ もろきゅう もろみみそ		コッペパン 牛乳 もずくスープ 鶏肉のマスタード焼き ポテトとベーコンの炒め物		コッペパン 牛乳 <small>クマラスープ(きつまいもの豆乳カレースープ)</small> ペンネマカロニのトマトソース 冷凍パイン		麦ご飯 牛乳 ハヤシライス お豆のサラダ		麦ご飯 牛乳 じゃが団子スープ チンジャオロース 豆乳プリン		コッペパン 牛乳 せん切り野菜のスープ ドライカレー	
使用材料	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 小松菜		煮干し 鶏もも小間肉 玉ねぎ 人参 緑豆もやし 白菜 豆腐 赤味噌 豆板醤 にら とびうお(魚)フィレ 小中		玉ねぎ 人参 糸かまぼこ えのきたけ チキンブイヨン 白菜 酒 塩 醤油 生姜 沖縄もずく 鶏肉もも切り身 小中		鶏もも小間肉 さつまいも 玉ねぎ 人参 しめじ チキンブイヨン 塩 こしょう カレー粉 豆乳 ペンネマカロニ 塩 オリーブ油 にんにく 玉ねぎ <small>ショルダベーコン 短冊</small> ピーマン 赤ワイン トマトケチャップ トマトピューレ トマトソース 塩 黒こしょう 乾燥バジル 冷凍パイン		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 ミックスビーンズ きゅうり 塩 上白糖 油 酢 白醤油 とろみ粉		(冷)ガラパック 生姜 鶏もも小間肉 玉ねぎ 人参 白菜 えのきたけ じゃが芋ボール 酒 塩 うすくち醤油 こしょう 油(炒め用) にんにく 生姜 豆板醤 豚もも肉細切り たけのこ みりん 赤味噌 三温糖 オイスターソース ピーマン 赤ピーマン 黄ピーマン でん粉 とろみ粉 豆乳プリン		(冷)ガラパック 生姜 玉ねぎ <small>ショルダベーコン うす角</small> 人参 緑豆もやし 酒 うすくち醤油 塩 こしょう でん粉 水菜 油(炒め用) 生姜 にんにく 玉ねぎ 人参 豚ひき肉 <small>大豆ミート(ミンチ)</small> カレールウ甘口 ウスターソース トマトケチャップ カレー粉 塩 とろみ粉	
	豚もも角切り肉 酒 塩 でん粉 油(揚げ用) 酒 醤油 三温糖 レモン果汁 じゃが芋 きゅうり (冷)ホールコーン 人参 ソルガム 塩 ほぐし粉 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)		小麦粉 パン粉 油(揚げ用) 醤油 ウスターソース みりん 中ざら糖 きゅうり もろみ味噌		塩 にんにく 白ワイン 粒入りマスタード 黒こしょう 油(焼き用) 油(炒め用) <small>ショルダベーコン 短冊</small> 人参 (冷)ホールコーン じゃが芋 塩 塩 こしょう									

令和5年7月 予定献立材料表

	小学校	中学校	小学校	中学校	中学校
	24日	24日	25日	25日	26日
献立名	麦ご飯 牛乳 みそすいとん汁 肉井の具 磯香和え		麦ご飯 牛乳 冬瓜のスープ ひまわり蒸し くずきりサラダ		ピザトースト 牛乳 ポトフ 枝豆サラダ ごまドレッシング
使用材料	煮干し 鶏もも小間肉 玉ねぎ 人参 大根 白菜 油揚げ すいとん(生) 赤味噌		(冷)ガラパック 生姜 冬瓜 <small>300gパック</small> うす角 人参 玉ねぎ 白菜 うすくち醤油 塩		(冷)ガラパック 生姜 玉ねぎ ウィンナー 人参 じゃが芋 白しめじ 白菜 塩
	油(炒め用) 玉ねぎ 豚もも小間肉 しらたき 人参 ささがきごぼう 三温糖 醤油 酒 みりん ねぎ とろみ粉		こしょう 小松菜 玉ねぎ 豚ひき肉 生姜 でん粉 塩 三温糖 うすくち醤油 (冷)ホールコーン でん粉		白ワイン 白醤油 むき枝豆 きゃべつ きゅうり 人参 塩 こしょう
	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		ぎょうざの皮 くずきり(乾) きゅうり きゃべつ 人参 酢 上白糖 白醤油 ごま油 和からし 白いりごま		ごまドレッシング(小袋)