

【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9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																																	
	1日	6日	4日	5日	5日	8日	6日	19日	7日	12日	8日			11日	14日																																					
献立名	《防災献立》				《ラグビーワールドカップ献立》																																															
	ミニコッペパン 牛乳 ポテトとウィンナーのスープ 救給カレー 糸寒天サラダ				ゆかりご飯 牛乳 かぼちやのみそ汁 いわしのソースフライ さっぱりわかめ和え				コッペパン 牛乳 フィヤベース（海鮮トマトスープ） 鶏肉のハーブ焼き ズッキーニのサラダ				わかめご飯 牛乳 野菜のみそ汁 もうかさめと凍り豆腐の揚げ煮 きやべつの塩昆布和え				麦ご飯 牛乳 さっぱり中華スープ ぎょうざ丼の具 大根のカリカリ漬け				コッペパン 牛乳 卵スープ ラタトゥイユ すいかでポンチ				麦ご飯 牛乳 冬瓜のそぼろ汁 ししゃもの磯辺揚げ 切り干し大根の煮物																											
使用材料	チキンブイヨン カットウィンナー 玉ねぎ 人参 じゃが芋 (冷)ホールコーン 塩 白醤油 こしょう 白ワイン 救給カレー				煮干し 玉ねぎ えのきたけ 油揚げ カットかぼちや 赤味噌 白味噌 小松菜 いわし(魚)開き 小中				オリーブ油 にんにく セロリー ショウガペーコン うす角 玉ねぎ じゃが芋 人参 冷むきえび いか短冊 まだら(魚)角切り 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 鶏肉もも切り身 小中				煮干し 人参 玉ねぎ 白菜 ズッキーニ (冷)ホールコーン 赤味噌 白味噌 凍り豆腐 サイコロ 醤油 もうかさめ(魚)角切り 生姜 酒 醤油 でん粉 油(揚げ用) みりん 三温糖 醤油 でん粉 水 きやべつ 人参 きゅうり 白醤油 塩昆布 とろみ粉				(冷)ガラパック 生姜 鶏もも角切り 人参 たけのこ えのきたけ 白菜 パンダなると(黒) パンダなると(赤) 緑豆春雨 豆板醤 白醤油 塩 酢 でん粉 小松菜 油(炒め用) にんにく 生姜 豚ももひき肉 玉ねぎ 酒 塩 黒こしょう きやべつ 醤油 オイスターソース 大豆ミート(ミンチ) にら ごま油 でん粉 とろみ粉 大根 きゅうり 塩 人参 つぼ漬け 白醤油 酢 とろみ粉				人参 玉ねぎ ショウガペーコン うす角 白しめじ チキンブイヨン 塩 白醤油 みりん 酒 でん粉 卵 小松菜 オリーブ油 にんにく 玉ねぎ カットウィンナー ダイストマト 長なす トマトソース こしょう 乾燥バジル オレガノ スピラーレマカロニ ズッキーニ 塩 赤ピーマン とろみ粉 夏みかん缶/袋 パイン缶/袋 ナタデココ すいか				厚削り節 鶏ももひき肉 玉ねぎ 人参 赤味噌 白味噌 でん粉 冬瓜 小松菜 子持ちししゃも(魚) 小麦粉 でん粉 青のり 油(揚げ用) 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				糸寒天 きやべつ 小松菜 人参 きゅうり 塩 上白糖 白醤油 油 酢 とろみ粉				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 緑豆もやし きゅうり 人参 乾燥わかめ 白醤油 生姜 ごま油 こしょう とろみ粉				にんにく 塩 黒こしょう 白ワイン 醤油 乾燥バジル オレガノ オリーブ油 油(焼き用) きやべつ ズッキーニ 人参 (冷)ホールコーン 竹サントレッシング とろみ粉				とろみ粉				とろみ粉				とろみ粉			

令和5年9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	13日	13日	4日	14日	11日	15日	22日	19日	1日	20日	7日	21日	25日														
献立名	《塩崎小150周年おめでとう献立》				《地域食材の日献立》																							
使用材料	丸パン 牛乳 春雨スープ ハンバーグデミグラスソース ポテトサラダ ノンエッグマヨネーズ ぶどうゼリー				麦ご飯 牛乳 せん切り野菜のスープ なす入りマーボー豆腐 ごま酢きゅうり				麦ご飯 牛乳 ジビエカレー くずきりサラダ 梨				コッペパン 牛乳 レタスと卵のスープ ペンの豆乳トマトソース コーンサラダ				コッペパン 牛乳 あっさりコーンクリームスープ ロングウィンナー かぼちゃサラダ				麦ご飯 牛乳 ふのみそ汁 ちくわの蒲焼き ソルガムうどんのサラダ 和風ドレッシング				麦ご飯 牛乳 ごま豆乳汁 シルバーの西京焼き しらたきのツルツル炒め			
	(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 ハンバーグ 小 中 油(焼き用) 油(炒め用) 玉ねぎ トマトケチャップ 赤ワイン 中濃ソース デミグラスソース 三温糖 でん粉 水 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) ぶどうゼリー				(冷)ガラパック 生姜 玉ねぎ 糸かまぼこ 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 豆板醤 豚ももひき肉 玉ねぎ 人参 たけのこ 長なす チキンピュロン 三温糖 赤味噌 酒 醤油 大豆ミート(ミンチ) むき枝豆 冷凍豆腐 水 でん粉 とろみ粉 にら 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				油(炒め用) にんにく 生姜 玉ねぎ にほんじか(赤肉) 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 トマトケチャップ 中濃ソース 醤油 くずきり(乾) きゅうり きやべつ 人参 酢 上白糖 白醤油 油 和からし なし 塩				玉ねぎ 鶏もも小間肉 人参 チキンピュロン 白しめじ 白ワイン 白醤油 塩 こしょう 卵 レタス ペンネマカロニ 塩 オリーブ油 にんにく 玉ねぎ ショルダールコーン 短冊 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 黒こしょう 豆乳クリーム (冷)ホールコーン きやべつ 人参 きゅうり 塩 上白糖 油 酢 白醤油 とろみ粉				玉ねぎ 人参 (冷)コーンペースト (冷)ホールコーン チキンピュロン ベシヤメルソース 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 カットかぼちゃ 人参 きゅうり きやべつ イタリアンドレッシング				煮干し 人参 玉ねぎ 大根 赤味噌 白味噌 小切麩 小松菜 焼き竹輪 でん粉 油(揚げ用) 醤油 三温糖 酒 みりん でん粉 水 ソルガム入りうどん(生) ほぐし粉 きゅうり きやべつ (冷)ホールコーン 人参 乾燥わかめ 塩 こしょう 和風ドレッシング(ボトル) 和風ドレッシング(小袋)				厚削り節 玉ねぎ 人参 さつま芋 油揚げ 赤味噌 白味噌 白すりごま 豆乳 乾燥わかめ シルバー(魚)切り身 小 中 西京味噌漬けタレ 油(焼き用) 油 豚もも肉細切り しらたき 人参 緑豆もやし (冷)ホールコーン 小松菜 三温糖 酒 塩 オイスターソース 醤油 とろみ粉			

令和5年9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		中学校											
	22日	20日	25日	21日	26日	15日	27日	28日	28日	26日	29日	29日	27日															
献立名	《プレイブウォリアーズ応援献立》								《お月見献立》																			
	コッペパン 牛乳 イエロースープ ミートボールのケチャップ和え シャキシャキカレーポテトサラダ ブルーベリージャム				麦ご飯 牛乳 ハヤシライス マカロニサラダ ぶどう				アップルパン 牛乳 凍り豆腐のスープ 150周年にしくまかぼちゃコロケ コールスローサラダ ソース				麦ご飯 牛乳 お月見団子汁 さばのみそ煮 枝豆とひじきのサラダ お月見ゼリー				麦ご飯 牛乳 じゃが芋のみそ汁 キムタクご飯の具 ゆかり和え				コッペパン 牛乳 ソルガム入りミネストローネ 手作りジビエメンチカツ グリーンサラダ ソース				コッペパン 牛乳 卵スープ ラタトゥイユ フルーツポンチ			
使用材料	チキンピジョン ショルダーベーコン 短冊 玉ねぎ 人参 こんにゃくそうめん(黄) (冷)ホールコーン 塩 白醤油 黒こしょう 小松菜 肉団子 油(炒め用) 玉ねぎ 人参 赤ピーマン 黄ピーマン チキンピジョン 醤油 トマトケチャップ 酢 三温糖 水 でん粉 じゃが芋 カレー粉 きゅうり きゃべつ 人参 白醤油 酢 塩 こしょう 油 上白糖 とろみ粉 ブルーベリージャム				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 トマトソース 赤ワイン ツイストマカロニ ほぐし粉 きゃべつ きゅうり (冷)ホールコーン 油 上白糖 酢 塩 こしょう 白醤油 巨峰(大粒)またはぶどう				玉ねぎ 人参 チキンピジョン 鶏もも小間肉 酒 うすくち醤油 塩 こしょう 白菜 凍り豆腐 サイコロ 小松菜 イラストかぼちゃコロケ 小中 油(揚げ用) きゃべつ レッドキャベツ きゅうり 人参 コールスロードレッシング とろみ粉 中濃ソース(ボトル) 中濃ソース(小袋)				厚削り節 玉ねぎ 鶏もも小間肉 えのきたけ 人参 かぼちゃもちボール 酒 うすくち醤油 塩 小松菜 さば(魚)切り身 小中 油(焼き用) 赤味噌 三温糖 みりん 酒 醤油 生姜 水 でん粉 とろみ粉 ひじき 醤油 三温糖 きゃべつ 人参 むき枝豆 酢 塩 ごま油 白醤油 とろみ粉 お月見ゼリー				煮干し 玉ねぎ じゃが芋 えのきたけ 油揚げ 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 きゃべつ 人参 きゅうり 白醤油 ゆかり とろみ粉				オリーブ油 にんにく セロリー ソルガム カットウィンナー 玉ねぎ 大根 人参 チキンピジョン 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 シェルマカロニ 鹿ひき肉 にんにく 生姜 玉ねぎ きゃべつ えのき氷 パン粉 塩 こしょう 小麦粉 パン粉 油(揚げ用) 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 中濃ソース(ボトル) 中濃ソース(小袋)				人参 玉ねぎ ショルダーベーコン うす角 白しめじ チキンピジョン 塩 白醤油 みりん 酒 でん粉 卵 小松菜 オリーブ油 にんにく ローレル 玉ねぎ カットウィンナー ダイストマト 長なす トマトソース こしょう 乾燥バジル オレガノ スピラーレマカロニ ズッキーニ 塩 赤ピーマン とろみ粉 夏みかん缶/袋 パイン缶/袋 ナタデココ ポールゼリー(いちご) 夏みかん缶汁			