

【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12月 予定献立材料表

	小学校 中学校		小学校		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	12日	4日		5日	11日	6日	19日	7日	18日	8日	15日	11日	26日
献立名	コッペパン (小学校) 麦ご飯 (中学校) 牛乳 五目スープ ソースホキフライ 糸かまぼこのサラダ いちごジャム (小学校)		麦ご飯 牛乳 ごまキムチ汁 焼きぎょうざ 大根とツナのサラダ		コッペパン (小学校) 麦ご飯 (中学校) 牛乳 せん切り野菜のスープ 鶏肉の照り焼き ポテトサラダ ノンエッグマヨネーズ		ごぼうご飯 牛乳 うすくず汁 おでん りんご		麦ご飯 牛乳 なめこのすまし汁 シルバーの西京焼き 炒り卵の花		ソフト麺 牛乳 ジビエのポロネーゼ ガーリックポテト 糸寒天サラダ		ゆかりご飯 牛乳 ふのみそ汁 かしわ天 磯香和え	
使用材料	厚削り節 玉ねぎ 人参 チキンブイヨン 鶏もも小間肉 白しめじ 白菜 塩 うすくち醤油 でん粉 小松菜 ホキ(魚)切り身 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 きやべつ きゅうり 人参 糸かまぼこ 油 白醤油 酢 上白糖 塩 とろみ粉 いちごジャム		(冷)ガラパック 生姜 玉ねぎ 人参 豚もも小間肉 白菜 しらたき 白菜キムチ 酒 醤油 塩 白すりごま にら ぎょうざ 油(焼き用) うすくち醤油 酢 大根 きやべつ 人参 ツナフレーク 白醤油 酢 油 和からし とろみ粉		(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 鶏肉もも切り身 醤油 みりん 酒 生姜 七味唐辛子 油(焼き用) 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(※トク) ノンエッグマヨネーズ(小袋)		厚削り節 鶏もも小間肉 玉ねぎ 人参 えのきたけ 白味噌 うすくち醤油 でん粉 豆腐 小松菜 角切り昆布 大根 花ごんにやく さつま揚げ 焼き竹輪 たこボール 里芋 三温糖 醤油 酒 みりん 水 りんご 塩		厚削り節 玉ねぎ 大根 白菜 なめこ 乾燥わかめ 酒 白醤油 塩 みりん シルバー(魚)切り身 小 中 西京味噌漬けたれ 油(焼き用) 油(炒め用) 人参 ねぎ 焼き竹輪 油揚げ みりん 三温糖 酒 醤油 おから 水		オリーブ油 にんにく 鹿ひき肉 赤ワイン 玉ねぎ 人参 エリンギ ハヤシルウ ブラウンルウ 塩 トマトケチャップ トマトピューレ 中濃ソース 皮付きポテト 油(揚げ用) にんにく 醤油 三温糖 水 糸寒天 きやべつ 小松菜 人参 (冷)ホールコーン 塩 上白糖 白醤油 油 酢 とろみ粉		煮干し 人参 玉ねぎ 大根 赤味噌 白味噌 小松菜 小切麩 鶏むね切り身 小 中 生姜 にんにく 酒 醤油 塩 こしょう 小麦粉 塩 でん粉 油(揚げ用) きやべつ 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	

令和5年12月 予定献立材料表

献立名	小学校	小学校	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	13日	14日 5日	15日 8日	18日 7日	19日	20日 14日
			《松代中学校思い出献立》				《冬至献立》
献立名	ミニコッペパン 牛乳 豆腐のトマトスープ ツナの和風パスタ 風邪に負けないサラダ	麦ご飯 牛乳 凍り豆腐のみそ汁 ハンバーグカレーソース こんにやくサラダ	麦ご飯 牛乳 卵入り春雨スープ 鶏肉の唐揚げ れんこんサラダ コーヒー牛乳の素	コッペパン 牛乳 肉団子のスープ じゃが芋のチーズ煮 海藻サラダ	麦ご飯 牛乳 ポークカレー ひじきとお豆のサラダ みかん	コッペパン 牛乳 押し麦の豆乳スープ えびフライ 冬野菜とハムのサラダ ソース	麦ご飯 牛乳 かぼちゃ豚汁 ぶり大根 ゆず香和え 納豆ふりかけ
使用材料	玉ねぎ 鶏もも角切り チキンブイヨン きゃべつ ダイストマト トマトピューレ トマトソース 豆腐 塩 こしょう パセリ ハーフスバゲッティ 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 小松菜 カットかぼちゃ 人参 ブロッコリー （冷）ホールコーン ローズハム サイコロ イリアント レジング	煮干し 玉ねぎ 人参 大根 凍り豆腐 サイコロ 赤味噌 白味噌 ねぎ ハンバーグ 油（焼き用） 油（炒め用） 玉ねぎ カレールウ甘口 水 トマトケチャップ 中濃ソース カレー粉 でん粉 サラダこんにやく きゃべつ きゅうり 人参 上白糖 ごま油 白醤油 酢 とろみ粉	（冷）ガラバック 生姜 玉ねぎ 人参 豚もも肉細切り 酒 醤油 塩 ハート型なると 緑豆春雨 こしょう 乾燥わかめ でん粉 卵 鶏肉もも切り身 生姜 にんにく 酒 醤油 七味唐辛子 でん粉 油（揚げ用） むぎれんこん 酢 きゃべつ 小松菜 （冷）ホールコーン フリット レジング とろみ粉 コーヒー牛乳の素	チキンブイヨン 肉団子 玉ねぎ 大根 人参 豚もも小間肉 人参 じゃが芋 こしょう 醤油 じゃが芋 塩 油（炒め用） 玉ねぎ 人参 カットウィンナー プロセスチーズ 塩 こしょう 海藻ミックス きゃべつ きゅうり 上白糖 油 白醤油 塩 こしょう 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 ひじき 醤油 ミックスビーンズ きゃべつ （冷）ホールコーン 人参 上白糖 酢 白いりごま とろみ粉 みかん	油（炒め用） にんにく 玉ねぎ 人参 きゃべつ しめじ チキンブイヨン 塩 こしょう おおむぎ（押麦） 豆乳 えびフライ（冷凍） 油（揚げ用） 白菜 大根 人参 ローズハム 短冊 コルソド レジング とろみ粉 中濃ソース（ボトル） 中濃ソース（小袋）	煮干し 豚もも小間肉 むきごぼう 玉ねぎ 人参 カットかぼちゃ 赤味噌 豆腐 ねぎ 大根 ぶり（魚）角切り こんにやく角切り 三温糖 醤油 酒 みりん 生姜 赤味噌 水 小松菜 きゃべつ 人参 糸かまぼこ 上白糖 白醤油 酢 ゆず果汁 とろみ粉 納豆ふりかけ

令和5年12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													
	21日	4日	22日	20日	25日	21日	26日	25日	1日	6日	13日																	
献立名	《クリスマス献立》				《年越し献立》																							
	麦ご飯 牛乳 わかめスープ 酢豚 もやしのナムル				ミニツイストパン 牛乳 クリームシチュー ハーフチキントマトソース ブロッコリーのサラダ クリスマスケーキ				麦ご飯 牛乳 つぶつぶけんちん汁 鮭の塩焼き 五目酢の物				コッペパン（小学校） 麦ご飯（中学校） 牛乳 きやべつのスープ キーマカレー 大根サラダ				ソフト麺 牛乳 みそラーメンスープ 焼きぎょうざ 大根とツナのサラダ				コッペパン 牛乳 押し麦の豆乳スープ えびフライ 風邪に負けないサラダ ソース				コッペパン ※きなこ揚げパン 牛乳 凍り豆腐のスープ ハンバーグカレーソース こんにゃくサラダ			
使用材料	(冷)ガラバック 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 豚もも角切り肉 醤油 生姜 酒 でん粉 油（揚げ用） 人参 たけのこ 玉ねぎ ピーマン 三温糖 醤油 トマトケチャップ 酢 とろみ粉 でん粉 緑豆もやし 小松菜 人参 ごま油 酢 上白糖 白醤油 とろみ粉				油（炒め用） チキンピジョン 玉ねぎ 人参 しめじ 白菜 肉団子 塩 こしょう ベシャメルソース 牛乳 生クリーム 鶏肉もも切り身 小 中 にんにく 黒こしょう 醤油 白ワイン 乾燥バジル オリーブ油 油（焼き用） 油（炒め用） にんにく 玉ねぎ ダイストマト トマトピューレ 塩 人参 塩 こしょう 三温糖 ソルガムマカロニ(星型) ほぐし粉 きやべつ ブロッコリー 塩 人参 塩 こしょう 油 酢 白醤油 クリスマスケーキ				厚削り節 ごま油 むぎごぼう 人参 鶏もも角切り 大豆 大根 里芋 こんにゃくスライス 豆腐 酒 醤油 みりん 塩 ねぎ ぎんざけ(魚)切り身 小 中 塩焼き塩 油（焼き用） きやべつ 短冊卵 きゅうり 緑豆春雨 人参 酢 上白糖 白醤油 とろみ粉				チキンピジョン 生姜 玉ねぎ 人参 きやべつ 白しめじ 塩 うすくち醤油 こしょう 白ワイン 油（炒め用） 生姜 にんにく 玉ねぎ 人参 豚ひき肉 大豆ミート(ミンチ) カレールウ甘口 ウスターソース トマトケチャップ カレー粉 塩 水 大根 きゅうり 人参 白醤油 酢 油 上白糖 塩 とろみ粉				(冷)ガラバック 生姜 玉ねぎ 豚もも肉細切り 人参 たけのこ なるど (冷)ホールコーン 酒 醤油 塩 赤味噌 白味噌 こしょう にんにく ねぎ ぎょうざ 油（焼き用） うすくち醤油 酢 大根 塩 きやべつ 人参 ツナフレーク 白醤油 酢 油 和からし とろみ粉				油（炒め用） にんにく 玉ねぎ 人参 酒 きやべつ しめじ チキンピジョン 塩 こしょう おおむぎ(押麦) 豆乳 えびフライ(冷凍) 油（揚げ用） カットかぼちゃ 人参 ブロッコリー (冷)ホールコーン ロースハム サイコロ 例)アンドレッシング 中濃ソース(ボトル) 中濃ソース(小袋)				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 ハンバーグ 中 油（焼き用） 油（炒め用） 玉ねぎ カレールウ甘口 水 トマトケチャップ 中濃ソース カレー粉 でん粉 水 サラダこんにゃく きやべつ きゅうり 人参 上白糖 ごま油 白醤油 酢 とろみ粉			
	※きなこ揚げパン 広徳中・篠ノ井東中のみ																											

令和5年12月 予定献立材料表

		中学校		
		22日		
献立名		コッペパン 牛乳 豆腐のトマトスープ ツナの和風パスタ 冬野菜とハムのサラダ		
		使用材料	玉ねぎ 鶏もも角切り チキンブイヨン きゃべつ ダイストマト トマトピューレ トマトソース 豆腐 塩 こしょう パセリ	
			ハーフスパゲッティ 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 小松菜	
	白菜 大根 人参 ロースハム 短冊 コルカドレッシング とろみ粉			