

【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6年2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	2日	28日	5日	29日	6日	21日	7日	20日	8日	22日	9日	2日														
献立名	《節分献立》												《西条小学校6年生の献立》															
	ごぼうご飯 牛乳 長芋のそぼろ汁 いわしのかば焼き ゆかり和え 福豆		ミニコッペパン (小学校) コッペパン (中学校) 牛乳 凍り豆腐のスープ きのこの和風スパゲッティ カロテンサラダ		麦ご飯 牛乳 豆乳みそ汁 豚肉のレモンソース 磯香和え		コッペパン 牛乳 鶏ごぼうスープ ウィンナーと野菜の炒め物 大根とツナのサラダ はちみつ		麦ご飯 牛乳 白菜のスープ ハンバーグシャリアビンソース ポテトサラダ ノンエッグマヨネーズ		麦ご飯 牛乳 ふのみそ汁 シルバーのみりんしょうゆ焼き 五目豆		ソフト麺 牛乳 カレー南蛮汁 のり塩ポテト ダイコンサラダ															
使用材料	厚削り節 鶏ももひき肉 玉ねぎ 人参 赤味噌 白味噌 でん粉 長芋 小松菜		玉ねぎ 人参 チキンフイオン 鶏もも小間肉 酒 うすくち醤油 塩 こしょう 白菜		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		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		(冷)ガラバック 生姜 玉ねぎ 人参 ソバダマ-ペ-コン うす角 人参 大根 白菜 塩 こしょう 白ワイン 白醤油 ハンバーグ		煮干し 人参 玉ねぎ 鶏胸小間肉 人参 白菜 油揚げ カレールウ甘口 カレールウ中辛 醤油 塩 でん粉 ねぎ		厚削り節 玉ねぎ 鶏胸小間肉 人参 白菜 油揚げ カレールウ甘口 カレールウ中辛 醤油 塩 でん粉 ねぎ		いわし(魚)開き 小 中		凍り豆腐 サイコロ ハーフスパゲッティ		豚もも角切り肉 酒 塩 でん粉 油(揚げ用) にんにく 玉ねぎ 酒 醤油 三温糖 レモン果汁 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		油(炒め用) きゃべつ 玉ねぎ 人参 フランクフルト カット むき枝豆 (冷)ホールコーン 三温糖 醤油 酒 こしょう でん粉 とろみ粉 大根 塩 きゅうり ツナフレーク 白醤油 酢 油 白からし とろみ粉 寒天はちみつ		油(焼き用) 油(炒め用) 大豆 焼き竹輪 乱切りごぼう 人参 こんにゃく角切り 角切り昆布 三温糖 醤油 みりん 酒		みりん醤油漬けたれ 油(揚げ用) 油(炒め用) 大豆 焼き竹輪 乱切りごぼう 人参 こんにゃく角切り 角切り昆布 三温糖 醤油 みりん 酒		皮付きポテト 油(揚げ用) 塩 黒こしょう 煮のり 大根 塩 きゅうり 人参 (冷)ホールコーン 白醤油 上白糖 酢 油 塩 白いりごま とろみ粉	
	でん粉 油(揚げ用) 醤油 三温糖 酒 みりん 水 でん粉 きゃべつ きゅうり 人参 白醤油 ゆかり とろみ粉 福豆		塩 油(炒め用) にんにく 玉ねぎ カットウィンナー しめじ えのきたけ うすくち醤油 白ワイン 黒こしょう 乾燥バジル ほぐし粉 小松菜		酒 醤油 三温糖 レモン果汁 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		油(炒め用) きゃべつ 玉ねぎ 人参 フランクフルト カット むき枝豆 (冷)ホールコーン 三温糖 醤油 酒 こしょう でん粉 とろみ粉 大根 塩 きゅうり ツナフレーク 白醤油 酢 油 白からし とろみ粉 寒天はちみつ		油(焼き用) 油(炒め用) 大豆 焼き竹輪 乱切りごぼう 人参 こんにゃく角切り 角切り昆布 三温糖 醤油 みりん 酒		みりん醤油漬けたれ 油(揚げ用) 油(炒め用) 大豆 焼き竹輪 乱切りごぼう 人参 こんにゃく角切り 角切り昆布 三温糖 醤油 みりん 酒		皮付きポテト 油(揚げ用) 塩 黒こしょう 煮のり 大根 塩 きゅうり 人参 (冷)ホールコーン 白醤油 上白糖 酢 油 塩 白いりごま とろみ粉															



令和6年2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	
	22日	8日	26日	15日	27日	28日	19日	29日	1日	16日		
献立名	《篠ノ井西中学校思い出献立》											
	麦ご飯 牛乳 ハヤシライス 春色サラダ デコボン	麦ご飯 牛乳 よせなべ汁 ソースホッケフライ かぶの塩昆布和え	コッペパン 牛乳 五目スープ いかの甘辛和え こんにやくサラダ ブルーベリージャム	麦ご飯 牛乳 ポークカレー 鶏肉の照り焼き クルトンサラダ コーヒー牛乳の素	麦ご飯 牛乳 春雨スープ ジャーシャン豆腐 中華サラダ	ソフト麺 牛乳 五目あんかけ汁 いかの甘辛和え こんにやくサラダ						
使用材料	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 きゅうり きやべつ レッドキャベツ 人参 (冷)ホールコーン ローズハム うす角 油 上白糖 レモン果汁 塩 こしょう とろみ粉 でこぼん	厚削り節 人参 ほたてがい(貝柱) 酒 醤油 みりん 白菜 かまぼこ 塩 えのきたけ 焼き豆腐 ねぎ ほっけ(魚)フィレ 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 かぶ 人参 きやべつ 小松菜 白醤油 塩昆布 とろみ粉	厚削り節 玉ねぎ 人参 チキンブイオン ハート型なると 緑豆もやし 白しめじ 白菜 塩 うすくち醤油 でん粉 小松菜 いが短冊 酒 でん粉 油（揚げ用） みりん 三温糖 醤油 でん粉 水 サラダこんにやく きやべつ きゅうり 上白糖 油 白醤油 酢 とろみ粉 ブルーベリージャム	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 鶏肉もも切り身 醤油 みりん 生姜 七味唐辛子 油（焼き用） きゅうり きやべつ 人参 (冷)ホールコーン クルトン ｲﾝﾌﾗﾝﾄﾞ'ﾚｯｼﾝｸﾞ とろみ粉 コーヒー牛乳の素	(冷)ガラバック 生姜 玉ねぎ 人参 酒 醤油 塩 白菜 緑豆春雨 こしょう 小松菜 油（炒め用） 生姜 にんにく 豆板醤 豚ももひき肉 しめじ たけのこ ピーマン 人参 チキンブイオン 酒 三温糖 赤味噌 醤油 厚揚げ でん粉 とろみ粉 酢 緑豆もやし きやべつ きゅうり ごま油 酢 白醤油 上白糖 塩 とろみ粉	チキンブイオン にんにく 生姜 豚もも肉細切り 玉ねぎ 人参 ハート型なると 白菜 酒 三温糖 醤油 塩 こしょう でん粉 いが短冊 酒 でん粉 油（揚げ用） みりん 三温糖 醤油 でん粉 水 サラダこんにやく きやべつ きゅうり 上白糖 ごま油 白醤油 酢 とろみ粉						