

【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4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	
	5日	10日	8日	11日	9日	12日	10日	9日	11日	8日	12日			15日	16日	
献立名	コッペパン 牛乳 春きゃべつのスープ 鶏肉のハーブ焼き ポテトサラダ ノンエッグマヨネーズ		麦ご飯 牛乳 沢煮椀 シイラのみそマヨネーズ焼き さつま芋とひじきの煮物		コッペパン 牛乳 凍り豆腐のスープ ミートボールのオニオンソース アスパラサラダ イタリアンドレッシング		麦ご飯 牛乳 みそすいとん汁 肉丼の具 糸寒天サラダ		麦ご飯 牛乳 ポークカレー はなやかサラダ いちご		コッペパン 牛乳 野菜スープ ロングウィンナー ハートのフルーツポンチ		麦ご飯 牛乳 じゃが芋のみそ汁 かつおの角煮 磯香和え			
使用材料	チキンピヨ 30g ベーコン うす角 玉ねぎ 人参 きゃべつ 塩 うすくち醤油 こしょう 白ワイン 鶏肉もも切り身 小 中		厚削り節 ごぼう(せん切り) 人参 たけのこ 大根 豚もも肉細切り えのきたけ 白菜 酒 醤油 塩 しいら(魚)切り身 小 中		玉ねぎ 人参 チキンピヨ 鶏もも小間肉 酒 うすくち醤油 塩 こしょう 白菜 白菜 凍り豆腐 サイコロ 肉団子 小松菜 肉団子 油(揚げ用) 油(炒め用) 玉ねぎ にんにく みりん 三温糖 酢 醤油 酒 でん粉 水 とろみ粉 ローズハム うす角 アスパラガス 塩 きゃべつ (冷)ホールコーン 塩 こしょう イタリアンドレッシング(※1g) イタリアンドレッシング(小袋)		煮干し 鶏胸小間肉 玉ねぎ 人参 大根 白菜 油揚げ 焼き竹輪 すいとん(生) 赤味噌 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 糸寒天 きゃべつ きゅうり 塩 上白糖 白醤油 油 酢 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 ローズハム 短冊 きゅうり きゃべつ 赤ピーマン 黄ピーマン 油 上白糖 酢 塩 黒こしょう とろみ粉 いちご		(冷)ガラパック 生姜 玉ねぎ 鶏もも小間肉 人参 大根 きゃべつ 塩 こしょう 白ワイン 白醤油 小松菜 ロングウィンナー 小 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 みかん缶 パイン缶 ナタデココ ハート型寒天 温州蜜柑缶詰(液汁)		煮干し 玉ねぎ 人参 じゃが芋 えのきたけ 油揚げ 赤味噌 白味噌 ねぎ かつお(魚)角切り 生姜 醤油 酒 こんにゃく角切り 生姜 三温糖 醤油 水 とろみ粉 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			

令和6年4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	小学校	中学校
	16日	22日	17日	18日	18日	15日	19日	26日	22日	23日	23日	17日	24日	25日
献立名	《入学進級お祝い献立》				《ようこそ昭和小学校献立》									
	丸パン (小学校) 麦ご飯 (中学校) 牛乳 五目スープ 和風ハンバーグ 枝豆サラダ	紫米ご飯 牛乳 お祝いすまし汁 鶏肉の照り焼き かぶの浅漬け お祝いいちごクレープ ごま塩	麦ご飯 牛乳 ハヤシライス 給食センターかぼちゃコロッケ 海藻サラダ	コッペパン 牛乳 ABCスープ チリコンカン ごぼうサラダ	わかめご飯 牛乳 豚汁 鶏肉のから揚げ 春雨サラダ	ミニコッペパン (小学校) コッペパン (中学校) 牛乳 せん切り野菜のスープ ちようちよまカロニの豆乳トマトクリーム コーンサラダ	麦ご飯 牛乳 ごまみそ汁 肉じゃが つぼ漬け和え							
使用材料	厚削り節 玉ねぎ 人参 チキンブイヨン かまぼこ 緑豆もやし 白しめじ 白菜 塩 うすくち醤油 でん粉 小松菜 ハンバーグ	厚削り節 玉ねぎ 祝なると えのきたけ 乾燥わかめ 豆腐 白しめじ 白醤油 塩 みりん 鶏肉もも切り身	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	チキンブイヨン しょうがペーコン うす角 玉ねぎ 人参 ABCマカロニ 白菜 塩 うすくち醤油 こしょう 小松菜 大豆 油 (炒め用) にんにく 玉ねぎ 豚き肉 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 チリパウダー 赤ワイン 小麦粉 とろみ粉	煮干し 豚もも小間肉 むぎごぼう 玉ねぎ 人参 こんやくスライス 大根 赤味噌 豆腐 ねぎ 鶏肉もも切り身	(冷)ガラバック 生姜 玉ねぎ 豚もも肉細切り 人参 緑豆もやし 酒 うすくち醤油 塩 こしょう でん粉 水菜	厚削り節 玉ねぎ 人参 鶏もも小間肉 白菜 凍り豆腐 サイコロ 酒 にら 赤味噌 白すりごま 油 (炒め用) 豚もも小間肉 玉ねぎ 人参 つきこんにやく じゃが芋 三温糖 醤油 みりん 酒 きやべつ きゅうり つぼ漬け 白醤油 とろみ粉							
	油 (焼き用) 大根 みりん 醤油 三温糖 水 でん粉 むぎ枝豆 きやべつ きゅうり 人参 (冷)ホールコーン 塩 白醤油 酢 上白糖 油 とろみ粉	醤油 みりん 酒 生姜 七味唐辛子 油 (焼き用) かぶ 塩 きゅうり 小松菜 人参 白醤油 とろみ粉 かつお節 お祝いいちごクレープ ごま塩	イラストかぼちゃコロッケ 小中	油 (揚げ用) 海藻ミックス きやべつ きゅうり 上白糖 ごま油 白醤油 塩 こしょう 酢 とろみ粉	生姜 にんにく 酒 醤油 七味唐辛子 でん粉 油 (揚げ用) 緑豆春雨 きやべつ きゅうり 人参 上白糖 ごま油 白醤油 酢 和からし	生姜 にんにく 酒 醤油 七味唐辛子 でん粉 油 (揚げ用) 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	ファルファーレマカロニ 塩 オリーブ油 にんにく 玉ねぎ しめじ しょうがペーコン 短冊 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							

令和6年4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	中学校
	25日	30日	26日	19日	30日	24日	5日
献立名	《お花見献立》						
	減量麦ご飯（小学校） 麦ご飯（中学校） 牛乳 お花見汁 シルバーの西京焼き ゆかり和え 三色団子	ソフトめん 牛乳 ミートソース のり塩ポテト グリーンサラダ	食パン 牛乳 鶏ごぼうスープ ソースホキフライ こんにゃくサラダ ブルーベリージャム	ソフトめん 牛乳 みそラーメンスープ えびしゅうまい ハートのフルーツポンチ			
使用材料	厚削り節 花なると（桜） 人参 玉ねぎ 大根 えのきたけ 酒 白醤油 塩 小切麩 みつば	油 にんにく 豚ももひき肉 玉ねぎ 人参 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	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 豚もも肉細切り 人参 たけのこ なると (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			
	シルバー（魚）切り身 小 中 西京味噌漬けタレ 油（焼き用） きやべつ 人参 きゅうり 白醤油 ゆかり とろみ粉 三色だんご	皮付きポテト 油（揚げ用） 塩 黒こしょう 青のり きやべつ きゅうり 小松菜 油 塩 酢 白醤油 黒こしょう とろみ粉	ホキ（魚）切り身 小 中 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 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 ブルーベリージャム	えびしゅうまい 白醤油 酢 みかん缶 パイン缶 ナタデココ ハート型寒天 温州蜜柑缶詰（液汁）			