

【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	
1日		2日		2日		19日		3日		18日		4日		8日	
《七夕献立》		《食べて学ぼう！世界の食文化！フランス》		《新紙幣紹介献立》											
献立名	麦ご飯 牛乳 七夕そうめん汁 ホキのレモンソース もやしとオクラの和え物 七夕ゼリー	コッペパン 牛乳 ポトフ 鶏肉のプロバンス風 ジュリエンスサラダ	麦ご飯 牛乳 おさつ汁 シイラの梅マヨネーズソース 千切りたくあんの和え物 おさつのり	麦ご飯 牛乳 春雨スープ 肉丼の具 もろきゅう もろみみそ	コッペパン 牛乳 あっさりコーンクリームスープ ジャーマンポテト グリーンサラダ	麦ご飯 牛乳 たこボールのすまし汁 さばの塩焼き ごま和え	食パン 牛乳 キーマカレー 糸寒天サラダ すいか								
	厚削り節 玉ねぎ 白菜 こんにゃくそうめん 星型なると えのきたけ 酒 塩 白醤油 みつば ホキ（魚）角切り 酒 でん粉 玄米粉 油（揚げ用） 酒 醤油 三温糖 レモン果汁 緑豆もやし きゅうり 人参 オクラ 白醤油 上白糖 塩 とろみ粉 七夕ゼリー	(冷)ガラパック 生姜 玉ねぎ カットウィンナー 人参 じゃが芋 白しめじ 白菜 塩 白醤油 みつば 白ワイン 白醤油 鶏肉もも切り身 塩 こしょう 白ワイン オリーブ油 乾燥バジル にんにく パセリ(乾) パン粉 油（焼き用） オリーブ油 にんにく 玉ねぎ ダイストマト 赤ワイン 塩 こしょう きやべつ レッドキャベツ きゅうり 人参 塩 上白糖 油 酢 白醤油 とろみ粉	煮干し 玉ねぎ さつま芋 えのきたけ 油揚げ 赤味噌 白味噌 乾燥わかめ しら（魚）切り身 小 中 油（焼き用） 玉ねぎ 人参 ノンエッグマヨネーズ ねり梅 水 きやべつ きゅうり 人参 せん切りたくあん 白醤油 とろみ粉 味付のり	(冷)ガラパック 生姜 玉ねぎ 人参 鶏もも小間肉 酒 醤油 塩 白菜 緑豆春雨 こしょう 小松菜 油（炒め用） 玉ねぎ 豚もも小間肉 しらたき 人参 さがきごぼう 三温糖 醤油 酒 みりん ねぎ とろみ粉 きゅうり もろみ味噌	玉ねぎ 人参 (冷)コーンペースト (冷)ホールコーン チキンブイヨン ベシヤメルソース 塩 こしょう 牛乳 生クリーム 油 にんにく ショウガ・ピーマン 短冊 玉ねぎ じゃが芋 塩 塩 こしょう 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	厚削り節 玉ねぎ 人参 たこボール 酒 白醤油 塩 えのきたけ 白菜 みつば さば（魚）切り身 小 中 塩焼き塩 油（焼き用） 小松菜 緑豆もやし 人参 きやべつ 上白糖 白醤油 白すりごま 白いりごま とろみ粉	油（炒め用） 生姜 にんにく 玉ねぎ 人参 豚ひき肉 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 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 すいか								

令和6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						
		10日	1日			11日	22日			12日	5日			16日	10日			17日	9日						
		《地域食材の日献立》																							
献立名	麦ご飯 牛乳 かぼちゃのみそ汁 モロッコ入り肉じゃが 青じそ風味和え 納豆ふりかけ	麦ご飯 牛乳 卵スープ チンジャオロース ソルガムうどんのサラダ 和風ドレッシング				コッペパン 牛乳 せん切り野菜のスープ 鶏肉のマスタード焼き 枝豆サラダ はちみつ				丸パン 牛乳 レタスのスープ ハンバーグシャリアビンソース 茎わかめのサラダ				麦ご飯 牛乳 辛味豆腐汁 メダイのみりんしょうゆ焼き さつま芋とひじきの煮物				麦ご飯 牛乳 夏野菜カレー 豆入りフライドポテト くずきりサラダ				コッペパン 牛乳 鶏肉とよやしのスープ ラタトゥイユ フルーツポンチ			
	煮干し 玉ねぎ えのきたけ 油揚げ カットかぼちゃ 乾燥わかめ 赤味噌 白味噌 油（炒め用） 豚もも小間肉 玉ねぎ 人参 つきこんにゃく じゃが芋 三温糖 醤油 みりん 酒 モロッコいんげん きやべつ きゅうり 人参 白醤油 青じそ粉 とろみ粉 納豆ふりかけ	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 油 にんにく 生姜 豆板醤 豚もも肉細切り たけのこ みりん 粒入りマスタード 黒こしょう 油（焼き用） むき枝豆 きやべつ 人参 塩 白醤油 酢 上白糖 油 とろみ粉 寒天はちみつ				(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 鶏肉もも切り身 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） むき枝豆 きやべつ 人参 塩 白醤油 酢 上白糖 油 とろみ粉 寒天はちみつ				玉ねぎ 鶏もも小間肉 人参 チキンブイヨン 大根 白しめじ 白ワイン 白醤油 塩 こしょう レタス ハンバーグ 油（焼き用） 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 冷凍きわめ（細切り） きやべつ 人参 酢 きゅうり 白醤油 酢 上白糖 油 こしょう とろみ粉				煮干し 鶏もも角切り 玉ねぎ 人参 大根 白菜 豆腐 赤味噌 醤油 豆板醤 メダイ（魚）切り身 みりん醤油漬けタレ 油（焼き用） ひじき 人参 つきこんにゃく 焼き竹輪 三温糖 酒 醤油 みりん さつま芋 冷凍さやいんげん				油（炒め用） にんにく 生姜 豚もも小間肉 玉ねぎ 人参 赤ワイン 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 醤油 中濃ソース 丸なす カットかぼちゃ ズッキーニ 赤ピーマン 青大豆 でん粉 皮付きポテト 油（揚げ用） 塩 黒こしょう 青のり くずきり（乾） きゅうり きやべつ 人参 酢 上白糖 白醤油 ごま油 和からし 白いりごま				(冷)ガラバック 生姜 玉ねぎ 鶏もも小間肉 人参 緑豆もやし 酒 醤油 塩 こしょう でん粉 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 ナタデココ ボールゼリー（いちご） 夏みかん缶汁			

令和6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	
	22日	11日		23日	24日		24日	16日		25日	25日		26日	26日	
	《東条小学校お楽しみ献立》						《土用の丑の日献立》								
献立名	わかめご飯 牛乳 ABCスープ 鶏肉のから揚げ こんにやくサラダ コーヒー牛乳の素			ミニコッパン（小学校） コッパン（中学校） 牛乳 凍り豆腐のスープ なすのミートスパゲッティ 海藻サラダ			麦ご飯 牛乳 冬瓜のそぼろ汁 ちくわの南蛮漬け ころころきゅうり			麦ご飯 牛乳 ハヤシライス ソルガム入り米粉ドーナツ かみかみサラダ			コッパン 牛乳 押し麦の豆乳スープ 手作りジビエメンチカツ 野菜サラダ ソース		
	チキンブイヨン ショウガ・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 鶏肉もも切り身 小中			玉ねぎ 人参 チキンブイヨン 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 水菜 ハーフスパゲッティ 塩 オリーブ油 にんにく 豚ももひき肉 玉ねぎ 長なす トマトケチャップ トマトピューレ 中濃ソース こしょう 赤ワイン ほぐし粉 ピーマン 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			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 焼き竹輪 でん粉 油（揚げ用） 醤油 三温糖 酢 七味唐辛子 水 きゅうり 生姜 白醤油 上白糖 酢 塩 とろみ粉			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 米粉 ベーキングパウダー ソルガム粉 絞り豆腐 油 三温糖 水 油（揚げ用） 粉糖 まぶし粉 切干大根 三温糖 白醤油 人参 ささがきごぼう 緑豆もやし 白醤油 油 酢 こしょう 上白糖 とろみ粉			油（炒め用） にんにく ショウガ・ペーコン うす角 玉ねぎ 人参 大根 しめじ チキンブイヨン 塩 こしょう おおむぎ（押麦） 豆乳 鹿ひき肉 にんにく 生姜 玉ねぎ きやべつ えのき氷 パン粉 塩 こしょう 小麦粉 パン粉 油（揚げ用） きゅうり きやべつ 人参 黄ピーマン イタリアンレタリング とろみ粉 中濃ソース（おとり） 中濃ソース（小袋）		
	生姜 にんにく 酒 醤油 七味唐辛子 でん粉 玄米粉 油（揚げ用） サラダこんにやく きやべつ きゅうり 上白糖 油 白醤油 酢 こしょう とろみ粉 コーヒー牛乳の素														