

【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6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	
	3日	4日	4日	7日	5日	10日	6日	20日	7日	28日	10日	3日	11日	12日		
	《むし菌予防献立》														《信里小学校お楽しみ献立》	
献立名	麦ご飯 牛乳 凍り豆腐のそぼろ汁 きびなごの南蛮漬け かみかみサラダ かむかむふりかけ		コッペパン 牛乳 かぼちゃのクリームスープ トマトとツナのペンネ 海藻サラダ		麦ご飯 牛乳 うすくず汁 鶏肉の照り焼き つぼ漬け和え		麦ご飯 牛乳 ふのみそ汁 あじの梅マヨネーズソース こんにやくサラダ		食パン 牛乳 春雨スープ メンチカツ コールスローサラダ ソース		麦ご飯 牛乳 きのこ汁 豚肉とピーマンの炒め物 茎わかめのサラダ		丸パン 牛乳 ABCスープ ソルガム入りチリコンカン きゅうりとコーンのサラダ ブルーベリークレープ			
使用材料	玉ねぎ 鶏ひき肉 生姜 人参 たけのこ 三温糖 醤油 凍り豆腐 サイコロ 赤味噌 でん粉 きびなご(魚) 玄米粉 油(揚げ用) ねぎ 醤油 三温糖 酢 七味唐辛子 水 切干天根 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 かむかむふりかけ		玉ねぎ ショウガ ベーコン うす角 カットかぼちゃ チキンブイヨン (冷)コーンペースト ベシヤメルソース 塩 こしょう 牛乳 白ワイン パセリ 生クリーム 油(炒め用) にんにく 玉ねぎ トマトソース トマトピューレ トマトケチャップ ツナフレーク 黒こしょう バジル ほぐし粉 ペンネマカロニ 塩 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 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 鶏肉もも切り身 小 中		煮干し 人参 玉ねぎ 大根 赤味噌 白味噌 小松菜 小切麩 あじ(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 サラダこんにやく きやべつ きゅうり 人参 上白糖 ごま油 白醤油 酢 とろみ粉		(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 メンチカツ 油(揚げ用) きやべつ レッドキャベツ きゅうり 人参 コルスロード レッソング とろみ粉 中濃ソース(瓶) 中濃ソース(小袋)		煮干し 人参 えのきたけ しめじ 油揚げ 豆腐 なめこ 白菜 赤味噌 白味噌 ごま油 にんにく 生姜 豆板醤 豚もも肉細切り たけのこ 三温糖 赤味噌 みりん オイスターソース ラー油 ピーマン 黄ピーマン 赤ピーマン でん粉 とろみ粉 冷凍きわめ(細切り) きやべつ 人参 きゅうり 白醤油 酢 上白糖 油 こしょう とろみ粉		チキンブイヨン ショウガ ベーコン うす角 玉ねぎ 人参 白しめじ ABCマカロニ 大根 塩 うすくち醤油 こしょう 小松菜 大豆 ソルガム 油(炒め用) にんにく 玉ねぎ 豚ひき肉 大豆ミート(ミンチ) 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 水 (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 ブルーベリークレープ			

令和6年6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
	21日	14日	24日	27日	25日	19日	26日	25日	27日	24日	28日	26日
献立名	《がんばれ献立（中学校）》											
使用材料	コッペパン 牛乳 きゃべつとミートボールのスープ ソースささみカツ ハートのフルーツポンチ	麦ご飯 牛乳 沢煮椀 わらさのみそだれかけ こんにゃくの炒め物	コッペパン 牛乳 もずくスープ ロングウィナー ポテトサラダ ノンエッグマヨネーズ	ゆかりご飯 牛乳 さつま汁 ちくわの磯辺揚げ ごま和え	麦ご飯 牛乳 ポークカレー 春雨サラダ メロン	コッペパン 牛乳 じゃが芋のトマトスープ 和風ハンバーグ ひじきとお豆のサラダ						
	チキンピイオン 肉団子 玉ねぎ 人参 きゃべつ 白ワイン 塩 こしょう うすくち醤油 鶏ささ身	厚削り節 人参 たけのこ 大根 豚もも肉細切り えのきたけ 緑豆もやし 酒 うすくち醤油 塩 でん粉 みつば	玉ねぎ 人参 糸かまぼこ えのきたけ チキンピイオン 白菜 酒 塩 醤油 生姜 沖繩もずく ロングウィナー	煮干し むきごぼう 玉ねぎ 鶏もも小間肉 人参 さつま芋 こんにゃくスライス 赤味噌 白味噌 ねぎ 焼き竹輪 小麦粉 青のり 油（揚げ用）	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 緑豆春雨 きゃべつ きゅうり 人参 上白糖 ごま油 白醤油 酢 和からし メロン	玉ねぎ カットウィナー 人参 チキンピイオン じゃが芋 ダイストマト トマトピューレ トマトソース 塩 こしょう パセリ ハンバーグ						
	塩 こしょう 酒 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 みかん缶	わらさ（魚）切り身 油（焼き用） 白味噌 三温糖 みりん 酒 醤油 生姜 水 でん粉	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 じゃが芋 きゅうり 黄ピーマン 人参 塩 こしょう	小松菜 きゃべつ 人参 緑豆もやし 上白糖 白醤油 白いりごま 白すりごま とろみ粉	醤油 酢 和からし メロン	油（焼き用） 大根 みりん 醤油 三温糖 水 でん粉 ひじき 醤油 ミックスビーンズ きゃべつ 人参 上白糖 酢 白いりごま とろみ粉						
	小 中	小 中	小 中	小 中		小 中						
	パイナップル ナタデココ ハート型寒天 温州蜜柑缶詰（液汁）	油 さつま揚げ ごぼう（せん切り） 人参 つきこんにゃく 冷凍さやいんげん みりん 醤油 三温糖 七味唐辛子 とろみ粉	しょう油 マヨネーズ（特） マヨネーズ（小袋）									