

【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9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				
	2日	12日		3日	11日		4日	3日		5日	9日		6日	20日		9日	5日		10日	18日				
							《石川県応援献立》																	
献立名	麦ご飯 牛乳 キムチスープ 焼きぎょうざ 米粉麺の冷やし中華サラダ			コッペパン 牛乳 ベーコンとやしのスープ ラタトゥイユ 荳わかめのサラダ			麦ご飯 牛乳 めった汁 ちくわのフライ ゆかり和え のりふりかけ			麦ご飯 牛乳 すいとん汁 あじの和風トマトあんかけ 切り干し大根の煮物			丸パン 牛乳 キャロットポタージュ ハンバーグおろしソース ズッキーニのサラダ			麦ご飯 牛乳 ハヤシライス マカロニサラダ 梨			コッペパン 牛乳 白菜とほたてのスープ 鶏肉のマーマレードソース コールスローサラダ					
使用材料	(冷)ガラパック 生姜 玉ねぎ 人参 鶏もも小間肉 白菜 しらたき 白菜キムチ 酒 醤油 塩 にら ぎょうざ 油（焼き用） うすくち醤油 酢 米粉中華めん ほぐし粉 緑豆もやし きゅうり 人参 ごま油 上白糖 酢 白醤油 和からし とろみ粉			(冷)ガラパック 生姜 干しいたけ スライス 玉ねぎ しょうが ベーコン 短冊 人参 人參 緑豆もやし 酒 うすくち醤油 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 乾燥パジル 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 冷凍きわかめ（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			煮干し むきごぼう 玉ねぎ 豚もも小間肉 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 パン粉 油（揚げ用） きやべつ 人参 きゅうり 白醤油 ゆかり とろみ粉 のりふりかけ			煮干し むきごぼう 鶏もも小間肉 玉ねぎ 人参 えのきたけ 白菜 すいとん（生） 酒 醤油 みりん ねぎ あじ（魚）切り身 塩 でん粉 玄米粉 油（揚げ用） ダイストマト 玉ねぎ 黒こしょう 醤油 みりん でん粉 水 油（炒め用） さつま揚げ 切干大根 油揚げ 人参 三温糖 醤油 みりん 酒 冷凍さやいんげん 水			しょうが ベーコン うす角 玉ねぎ 人参 人参ペースト （冷）コーンペースト チキンブイヨン ベジマールソース 塩 こしょう 牛乳 生クリーム スキムミルク ハンバーグ 油（焼き用） 油（炒め用） 大根 醤油 三温糖 みりん でん粉 水 きやべつ ズッキーニ ミックスビーンズ 作り冷凍 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 ツイストマカロニ ほぐし粉 きやべつ きゅうり 人参 油 上白糖 酢 塩 こしょう 白醤油 とろみ粉 なし 塩			(冷)ガラパック 生姜 玉ねぎ 人参 ほたてレトルト 醤油 塩 こしょう 白菜 乾燥わかめ 鶏肉もも切り身 塩 こしょう 白ワイン 油（焼き用） マーマレード うすくち醤油 塩 白ワイン でん粉 水 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					

令和6年9月 予定献立材料表

	小学校 中学校 11日 17日	小学校 中学校 12日 2日	小学校 中学校 13日 4日	小学校 中学校 17日 6日	小学校 中学校 18日 24日	小学校 中学校 19日 10日	小学校 20日
	《お月見献立》	《地域食材の日献立》	《防災献立》				
献立名	麦ご飯 牛乳 お月見汁 肉団子の甘酢あん 茶豆サラダ お月見ゼリー	麦ご飯 牛乳 ふのみそ汁 三色そばろ ごま酢きゅうり	ミニコッペパン 牛乳 冬瓜のスープ 救給カレー 春雨サラダ	黒砂糖パン 牛乳 せん切り野菜のスープ ホキの甘辛和え あざやかサラダ	麦ご飯 牛乳 辛味豆腐汁 肉じゃが 青じそ風味和え	麦ご飯 牛乳 ポークカレー フライビーンズ もやしのサラダ	コッペパン 牛乳 鶏ごぼうスープ ジャーマンポテト ぶどう
使用材料	厚削り節 鶏もも小間肉 かまぼこ えのきたけ 人参 大根 かぼちゃもちボール 酒 うすくち醤油 塩 小松菜 肉団子 油（焼き用） 玉ねぎ 赤ピーマン 黄ピーマン 三温糖 トマトケチャップ 醤油 酢 でん粉 水 むき茶豆（枝豆） きやべつ きゅうり 人参 塩 白醤油 酢 上白糖 油 とろみ粉 お月見ゼリー	煮干し 人参 玉ねぎ 大根 赤味噌 白味噌 小松菜 小切麩 鶏ひき肉 白醤油 みりん 三温糖 大豆ミート（ミンチ） 油（炒め用） 卵 三温糖 塩 でん粉 生姜 むき茶豆（枝豆） きゅうり 白醤油 上白糖 酢 ごま油 白いりごま 塩昆布 とろみ粉	（冷）ガラパック 生姜 冬瓜 ショウガ・ハーブ・コン うす角 人参 玉ねぎ 白菜 うすくち醤油 塩 こしょう 小松菜 救給カレー 緑豆春雨 きゅうり きやべつ 人参 上白糖 白醤油 ごま油 酢 和からし	（冷）ガラパック 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 ホキ（魚）角切り 酒 でん粉 玄米粉 油（揚げ用） みりん 三温糖 醤油 でん粉 水 きゅうり きやべつ むき茶豆（枝豆） 赤ピーマン 油 上白糖 レモン果汁 塩 こしょう とろみ粉	煮干し 鶏もも小間肉 玉ねぎ 白菜 豆腐 赤味噌 豆板醤 にら 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 人参 白醤油 青じそ粉 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 青大豆 でん粉 油（揚げ用） 三温糖 青のり 塩 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	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 油 にんにく ショウガ・ハーブ・コン 短冊 玉ねぎ じゃが芋 塩 塩 こしょう ぶどう

令和6年9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					
		24日 13日			25日 30日			26日 19日			27日 25日			30日 26日		
											《がんばれプレイブウォリアーズ献立》			《豊栄小学校お楽しみ献立》		
献立名		コッペパン 牛乳 もずくスープ 豚肉のアップルソース クルトンサラダ			麦ご飯 牛乳 米粉ワタンのスープ なす入りマーボー豆腐 フルーツポンチ			麦ご飯 牛乳 油揚げのみそ汁 さばの梅の香ソース 糸寒天とソルガムの和え物			食パン 牛乳 プレイボールスープ プレアーメンチカツ イエローサラダ ブルーベリージャム ソース			麦ご飯 牛乳 かきたま汁 鶏肉のから揚げ 大根のかりかり漬け 豆乳チョコクレープ		
	使用材料	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 沖縄もずく 豚肩ロース 塩 こしょう 油（焼き用） 油（炒め用） にんにく 玉ねぎ すりおろしりんご ドライアップル 赤ワイン うすくち醤油 酢 トマトケチャップ 塩 でん粉 水 きゅうり きゃべつ 人参 クルトン コルズロード レッシング とろみ粉			(冷)ガラバック 生姜 鶏もも小間肉 玉ねぎ 人参 白菜 米粉めん（短冊） 酒 うすくち醤油 塩 こしょう ごま油 生姜 にんにく 豆板醤 豚ももひき肉 玉ねぎ 人参 たけのこ 長なす チキンピイオン 三温糖 赤味噌 酒 醤油 大豆ミート（ミンチ） むき茶豆（枝豆） 冷凍豆腐 水 でん粉 とろみ粉 にら 夏みかん缶 バイン缶 ナタデココ カットゼリー（サイダー） 夏みかん缶汁			煮干し 玉ねぎ 人参 白菜 油揚げ 赤味噌 白味噌 ねぎ さば（魚）切り身 中 油（焼き用） 醤油 三温糖 酒 みりん ねり梅 生姜 水 でん粉 とろみ粉 糸寒天 きゃべつ きゅうり ソルガム 塩 ぼぐし粉 上白糖 ごま油 白醤油 塩 こしょう 酢 とろみ粉			チキンピイオン 玉ねぎ 人参 こんにゃくそうめん（黄） かぼちゃとすり身ボール 白菜 酒 塩 こしょう 醤油 小松菜 イラストメンチカツ 中 油（揚げ用） さつま芋 人参 （冷）ホールコーン きゃべつ 上白糖 油 酢 塩 黒こしょう ブルーベリージャム 中濃ソース（大袋） 中濃ソース（小袋）			厚削り節 玉ねぎ 人参 かまぼこ えのきたけ 酒 醤油 みりん 塩 でん粉 卵 小松菜 鶏肉もも切り身 中 生姜 にんにく 酒 醤油 七味唐辛子 でん粉 玄米粉 油（揚げ用） 大根 きゅうり 塩 人参 つぼ漬け 白醤油 酢 とろみ粉 豆乳チョコクレープ		