

【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10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	
	1日	25日		2日	7日		3日	10日		4日	2日		7日	1日		8日	9日	
										《がんばれバルセイロ献立》						《目の愛護デー献立》		
献立名	ミニコッペパン（小学校） コッペパン（中学校） 牛乳 水菜のスープ ペンネの豆乳トマトソース こんにやくサラダ		麦ご飯 牛乳 さつま汁 戻りがつおの角煮 ごま和え		麦ご飯 牛乳 チキンカレー つぼ漬け和え 梨		丸パン 牛乳 バルセイロボールスープ 鶏肉のマスタード焼き バルセイロサラダ		麦ご飯 牛乳 豚汁 ちくわのかば焼き たくあん和え		コッペパン 牛乳 小松菜のスープ 秋鮭のレモンソース カロテンサラダ ブルーベリーゼリー		麦ご飯 牛乳 豆乳みそ汁 秋野菜の煮物 りんご					
使用材料	(冷)ガラバック ねぎ 生姜 玉ねぎ 人参 じゃが芋 水菜 うすくち醤油 塩 こしょう		煮干し むきごぼう 玉ねぎ 鶏もも小間肉 人参 さつま芋 大根 赤味噌 白味噌 ねぎ		油（炒め用） にんにく 生姜 玉ねぎ 鶏もも小間肉 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		チキンブイヨン しょうがペースト うす角 玉ねぎ 人参 かぼちゃもちボール 大根 塩 うすくち醤油 こしょう 小松菜		煮干し 豚もも小間肉 むきごぼう 玉ねぎ 人参 こんにやくスライス 大根 赤味噌 豆腐 ねぎ		チキンブイヨン 玉ねぎ 人参 緑豆もやし 大根 小松菜 醤油 塩 こしょう 鮭(魚)角切り		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					
	ペンネマカロニ 塩 オリーブ油 にんにく 玉ねぎ しょうがペースト 短冊 ピーマン 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		かつお(魚)角切り 生姜 醤油 酒 こんにやく角切り 生姜 三温糖 醤油 水		きやべつ きゅうり つぼ漬け 白醤油 とろみ粉 なし 塩		鶏肉もも切り身 小 中		焼き竹輪 でん粉 油(揚げ用) 醤油 三温糖 酒 みりん でん粉 水		酒 でん粉 玄米粉 油(揚げ用) 酒 醤油 三温糖 レモン果汁		油(炒め用) 生姜 鶏もも角切り こんにやく角切り 人参 むきれんこん 大根 三温糖 酒					
	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		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				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)		ほぐし粉 こんにやくそうめん(黄) きやべつ 人参 黄ピーマン (冷)ホールコーン 塩 上白糖 白醤油 油 酢 とろみ粉		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		カットかぼちゃ ブロッコリー 人参 きやべつ 上白糖 油 酢 白醤油 塩 黒こしょう		オイスターソース 醤油 みりん とろみ粉 りんご 塩			
													ブルーベリーゼリー					

令和6年10月 予定献立材料表

	小学校 中学校 10日 3日	小学校 中学校 11日 4日	小学校 中学校 15日 16日	小学校 中学校 16日 31日	小学校 18日	小学校 中学校 21日 22日	小学校 中学校 22日 11日
			《篠ノ井西小学校お楽しみ献立》			《地域食材の日献立》	
献立名	麦ご飯 牛乳 すいとん汁 シルバーの西京焼き 切り干し大根の煮物	ソフト麺 牛乳 担担麺汁（ごま入り） えびしゅうまい もやしのサラダ	ナン 牛乳 春雨スープ ドライカレー 大根サラダ いちごクレープ	麦ご飯 牛乳 沢煮椀 鶏肉のから揚げ 海藻サラダ	ミニコッペパン 牛乳 野菜スープ きのこの和風スパゲティ ごぼうサラダ	麦ご飯 牛乳 きのこ汁 豚肉とにらの揚げ煮 糸寒天サラダ	コッペパン 牛乳 キャベツのスープ ミートボールの甘酢あん ソルガム入りポテトサラダ ノンエッグマヨネーズ
使用材料	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 シルバー（魚）切り身 小 中 西京味噌漬けたれ 油（焼き用） 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	油（炒め用） にんにく 生姜 豆板醤 豚ももひき肉 人参 たけのこ 玉ねぎ 緑豆もやし チキンブイヨン 酒 醤油 オイスターソース 白味噌 大豆ミート（ミンチ） 白すりごま 練りごま ごま油 酢 にら えびしゅうまい 白醤油 酢 緑豆もやし 小松菜 人参 油 酢 上白糖 白醤油 とろみ粉	（冷）ガラパック 生姜 玉ねぎ 人参 豆板醤 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） 生姜 にんにく 玉ねぎ 人参 豚ももひき肉 大豆ミート（ミンチ） カレーウ甘口 ウスターソース カレー粉 トマトケチャップ 塩 とろみ粉 大根 きゅうり 人参 白醤油 酢 ごま油 上白糖 塩 とろみ粉 いちごクレープ	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 鶏肉もも切り身 小 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） 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	（冷）ガラパック 生姜 玉ねぎ 鶏もも小間肉 人参 大根 白菜 塩 こしょう 白ワイン 白醤油 ハーフスパゲティ 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 ごぼう（せん切り） きやべつ きゅうり ツナフレーク うすくち醤油 塩 こしょう 酢 上白糖 とろみ粉	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 豚もも角切り肉 生姜 酒 醤油 でん粉 玄米粉 油（揚げ用） にら 三温糖 酒 醤油 みりん 水 白いりごま 糸寒天 きやべつ 小松菜 人参 （冷）ホールコーン 塩 上白糖 白醤油 油 酢 とろみ粉	チキンブイヨン シロガネーコン うす角 玉ねぎ 人参 きやべつ 白しめじ 塩 うすくち醤油 こしょう 白ワイン 肉団子 油（焼き用） 玉ねぎ 三温糖 トマトケチャップ 醤油 酢 でん粉 水 じゃが芋 きゅうり むき枝豆 人参 ソルガム 塩 ほぐし粉 塩 こしょう ノンエッグマヨネーズ（※トホ） ノンエッグマヨネーズ（小袋）

令和6年10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	
	23日	23日		24日	28日		25日	18日		28日	8日		29日	30日		30日	29日	
						《寺尾小学校100周年記念献立》							《ハロウィン献立》					
献立名	麦ご飯（小学校） コッペパン（中学校） ※揚げパン（川中島中のみ） 牛乳 五目スープ ロングウィンナーシャリアビンソース 青大豆サラダ		麦ご飯 牛乳 タンホータン（卵入り） マーボー豆腐 中華サラダ			ソフト麺 牛乳 ジビエのボロネーゼ 寺尾小イラストコロッケ グリーンサラダ			麦ご飯 牛乳 わかめスープ 焼肉 大根キムチ			ミニコッペパン 牛乳 パンブキンポタージュ ハンバーグトマトソース さつま芋のサラダ			麦ご飯 牛乳 うすくず汁 肉丼の具 ゆかり和え			麦ご飯 牛乳 かぼちゃのみそ汁 シイラのもみじソース なめたけ和え
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 ロングウィンナー 小中		(冷)ガラパック 生姜 玉ねぎ 人参 (冷)コーンペースト (冷)ホールコーン しめじ 白菜 緑豆春雨 塩 醤油 酒 でん粉 卵			オリーブ油 にんにく 鹿ひき肉 赤ワイン 玉ねぎ 人参 エリンギ 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 イラストコロッケ 小中			(冷)ガラパック 生姜 玉ねぎ 糸かまぼこ えのきたけ 白菜 乾燥わかめ 塩 醤油 ごしょう 豚もも焼肉用 にんにく 生姜 みりん 酒 三温糖 醤油 玉ねぎ 油（焼き用） 大根 きゅうり 白醤油 キムチの素 とろみ粉			油 玉ねぎ 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 ごしょう スキムミルク 牛乳 白ワイン パセリ 生クリーム ハンバーグ 小中			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 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 きやべつ 人参 きゅうり 白醤油 ゆかり とろみ粉			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 しいら（魚）切り身 小中 油（焼き用） 人参 トマトケチャップ ノンエッグマヨネーズ 水 とろみ粉 きやべつ 緑豆もやし 人参 小松菜 なめたけ 白醤油 とろみ粉
	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 青大豆 きやべつ 人参 きゅうり 塩 上白糖 油 酢 白醤油 とろみ粉		油（炒め用） 生姜 にんにく 豆板醤 豚ももひき肉 玉ねぎ 人参 たけのこ チキンブイヨン 三温糖 赤味噌 酒 醤油 大豆ミート（ミンチ） 冷凍豆腐 水 でん粉 とろみ粉 にら 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			油（揚げ用） きやべつ きゅうり 小松菜 油 塩 酢 白醤油 黒ごしょう とろみ粉						油（焼き用） 油（炒め用） にんにく 玉ねぎ トマトケチャップ トマトピューレ 赤ワイン ウスターソース 三温糖 さつま芋 人参 きゅうり むき枝豆 イタリアントレッシング						

令和6年10月

予定献立材料表

		中学校		
		24日		
献立名	麦ご飯 牛乳 けんちん汁 鶏肉の梅風味焼き 磯香和え			
使用材料	厚削り節 むきごぼう 人参 焼き竹輪 大根 こんにゃくスライス 油揚げ 酒 醤油 豆腐 ねぎ 鶏肉もも切り身 中 醤油 みりん 酒 生姜 ねり梅 油（焼き用） 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			