【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11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	
	1日	13日	5日	25日	6日	5日	7日	18日	8日	1日	11日	28日	12日	22日						
献立名	《がんばれポアルース献立》				《いい菌の日献立》				《川中島中学校思い出献立》											
使用材料	丸パン 牛乳 じゃが芋のトマトスープ チキン勝つ ポアルースサラダ ソース		コッペパン(小学校) 麦ご飯(中学校) 牛乳 春雨スープ ウィンナーと野菜の炒め物 ダイコンサラダ		麦ご飯 牛乳 豆乳みそ汁 ししゃもの南蛮漬け かみかみ和え		麦ご飯 牛乳 コーンクリームスープ 鶏肉のから揚げ こんにやくサラダ コーヒー牛乳の素		ソフトめん 牛乳 五目あんかけ汁 ポークしゅうまい おかか和え		麦ご飯 牛乳 きのこ汁 にじますのあんかけ れんこんサラダ のりの佃煮		コッペパン 牛乳 野菜スープ チリコンカン 糸寒天サラダ							
	玉ねぎ カットウィンナー 人参 チキンピジョン 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 鶏むね切り身 小 中		(冷)ガラバック 生姜 玉ねぎ 人参 豚もも小間肉 酒 醤油 塩 白菜 緑豆春雨 こしょう 小松菜 油(炒め用) きやべつ 玉ねぎ 人参 フランクフルト カット むき茶豆(枝豆) 三温糖 醤油 塩 こしょう でん粉 とろみ粉 大根 塩 きゅうり 油 酢 白醤油 上白糖 酢 油 塩 いりごま とろみ粉		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 子持ちししゃも(魚) でん粉 油(揚げ用) 七味唐辛子 酢 三温糖 醤油 水 切干大根 三温糖 白醤油 ささがきごぼう 緑豆もやし 小松菜 人参 白醤油 上白糖 ごま油 酢 こしょう とろみ粉		玉ねぎ 人参 (冷)コーンペースト (冷)ホールコーン チキンピジョン ベシヤメルソース 塩 こしょう 牛乳(調理用) 生クリーム 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 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		チキンピジョン にんにく 生姜 鶏もも小間肉 玉ねぎ 人参 なると 白菜 酒 三温糖 醤油 塩 こしょう でん粉 肉しゅうまい 白醤油 酢 緑豆もやし きやべつ 人参 小松菜 白醤油 かつお節 とろみ粉		煮干し 人参 えのきたけ しめじ 豆腐 なめこ 大根 赤味噌 白味噌 ねぎ にじます(魚)切り身 小 中 でん粉 油(揚げ用) みりん 三温糖 醤油 でん粉 水 むぎれんこん 酢 きゅうり きやべつ 小松菜 ローズハム 短冊 白いりごま コーンロード*レソック* とろみ粉 のり佃煮		(冷)ガラバック 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 ねぎ 大豆 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 糸寒天 きやべつ きゅうり 人参 塩 上白糖 白醤油 油 酢 とろみ粉							

令和6年11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	
	13日	7日	14日	21日	15日	6日	18日	11日	19日	27日	20日	20日	21日	14日						
	《信里小150周年お祝い献立》								《食べて学ぼう！世界の食文化！アメリカ》											
献立名	麦ご飯 牛乳 おぶっこ 豚肉と大根の煮物 りんご		麦ご飯 牛乳 ソルガム入りツナカレー 信里小イラストコロケ フルーツポンチ		抹茶パン 牛乳 卵スープ 鶏肉のハーブ焼き 大豆サラダ		麦ご飯 牛乳 沢煮椀 さばのみそ煮 磯香和え		コッペパン 牛乳 かぼちゃの豆乳スープ パッファローチキン シーフードサラダ		麦ご飯（小学校） コッペパン（中学校） ※揚げパン（松代中・篠ノ井西中のみ） 牛乳 わかめスープ 和風ハンバーグ もやしとコーンの和え物		麦ご飯 牛乳 のっぺい汁 キムタクご飯の具 ごぼうサラダ							
使用材料	煮干し むきごぼう 人参 鶏もも小間肉 油揚げ 白菜 みりん 赤味噌 生ほうとう ねぎ		油（炒め用） にんにく 玉ねぎ ツナフレーク 人参 カットかぼちゃ 赤ピーマン ピーマン ダイストマト （冷）ホールコーン ソルガム		人参 玉ねぎ かまぼこ えのきたけ 大根 チキンピイオン 塩 うすくち醤油 みりん 酒 でん粉 卵 小松菜		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		大豆バター ごぼう（せん切り） 玉ねぎ 人参 大根 カットかぼちゃ しめじ チキンピイオン 塩 こしょう 豆乳		（冷）ガラバク 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 こしょう ハンバーグ		厚削り節 大根 人参 焼き竹輪 里芋 こんにやく 豆腐 塩 うすくち醤油 みりん でん粉 ねぎ							
	油（炒め用） 生姜 豚もも角切り肉 こんにやく角切り 人参 大根 三温糖 酒 オイスターソース 醤油 みりん とろみ粉 りんご 塩		カレーウ甘口 カレーウ中辛 すりおろしりんご トマトピューレ トマトケチャップ 中濃ソース 醤油		鶏肉もも切り身 小 中		油（焼き用） 赤味噌 三温糖 みりん 酒 醤油 水 でん粉 とろみ粉		酒 塩 でん粉 玄米粉 油（揚げ用） 油（炒め用） にんにく トマトケチャップ トマトピューレ 醤油 三温糖 酢 チリパウダー でん粉		大根 みりん 醤油 三温糖 水 でん粉 緑豆もやし きゅうり 人参 （冷）ホールコーン 白醤油 酢 上白糖 ごま油 とろみ粉		油（炒め用） 豚もも肉細切り つぼ漬け 白菜キムチ 白菜 醤油 酒 でん粉 とろみ粉							
			イラストコロケ 夏みかん缶/袋 パン缶 ナタデココ		にんにく 塩 黒こしょう 白ワイン 醤油 乾燥バジル オレガノ オリーブ油 油（焼き用）		小松菜 きやべつ 人参 緑豆もやし きざみのり 白醤油 油 上白糖 酢 白醤油 とろみ粉		小松菜 きやべつ 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		冷むきえび いか短冊 海藻ミックス きやべつ きゅうり 白醤油 塩 こしょう レモン果汁 油 上白糖 とろみ粉		ごぼう（せん切り） きやべつ きゅうり ツナフレーク 人参 ノンエッグマヨネーズ 白醤油 とろみ粉							
			夏みかん缶/袋 パン缶 ナタデココ ホールゼリー（いちご） 夏みかん缶汁		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															

令和6年11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		
	22日	15日	25日	12日	26日	8日	27日	26日	28日	19日	29日	29日		
	《昭和小学校お楽しみ献立》				《地域食材の日献立》				《和食の日献立》					
献立名	ソフトめん 牛乳 ごまみソース たこ焼き たくあん和え		わかめご飯 牛乳 ABCスープ えびフライ コーンスローサラダ ノンエッグタルタルソース 豆乳プリンタルト		コッペパン 牛乳 ジビエのブラウンシチュー スパイシービーンズ 小松菜のサラダ		麦ご飯 牛乳 辛味豆腐汁 松代一本ねぎ塩焼き肉 みかん		栗ご飯 牛乳 さつま汁 メダイの西京焼き 凍り豆腐のごま和え		ミニコッペパン 牛乳 鶏肉とごぼうのスープ ツナときのこのペンネ コーンサラダ		ソフトめん 牛乳 お煮かけ汁 手作りかき揚げ ゆかり和え	
使用材料	厚削り節 にんにく 生姜 鶏ひき肉 ねぎ 玉ねぎ 人参 たけのこ 緑豆もやし 酒 赤味噌 白味噌 醤油 でん粉 白すりごま たこボール 小麦粉 水 油（揚げ用） 醤油 ウスターソース みりん 中ざら糖 青のり 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		チキンピジョン <small>3割</small> ベーコン <small>うす角</small> 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 えびフライ（冷凍） 油（揚げ用） きやべつ （冷）ホールコーン きゅうり 人参 塩 上白糖 油 酢 白醤油 とろみ粉 ノンエッグタルタルソース 豆乳プリンタルト		油（炒め用） にんにく 玉ねぎ <small>にほんじか（赤肉、生）</small> 人参 じゃが芋 しめじ ブラウンルウ デミグラスソース ハヤシルウ トマトケチャップ トマトピューレ 赤ワイン 中濃ソース 大豆 でん粉 油（揚げ用） 塩 黒こしょう パプリカ（粉） カレー粉 チリパウダー 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		煮干し 鶏もも小間肉 玉ねぎ 人参 緑豆もやし 白菜 豆腐 赤味噌 豆板醤 にら 豚もも焼肉用 にんにく 生姜 塩 酒 上白糖 うすくち醤油 こしょう 玉ねぎ ねぎ 油（焼き用） みかん		煮干し むきごぼう 玉ねぎ 鶏もも小間肉 さつま芋 こんにやくスライス 赤味噌 白味噌 ねぎ メダイ（魚）切り身 小 中 西京味噌漬けタレ 油（焼き用） 凍り豆腐 細切り 醤油 三温糖 糸かまぼこ 小松菜 きやべつ 白すりごま 白醤油 上白糖 酢 ごま油		（冷）ガラバック 生姜 鶏もも角切り ささがきごぼう 人参 玉ねぎ 大根 白菜 塩 こしょう うすくち醤油 水菜 ペンネマカロニ 塩 油（炒め用） にんにく 玉ねぎ 人参 しめじ ツナフレーク 白ワイン うすくち醤油 黒こしょう ほぐし粉 豆乳クリーム 小松菜 （冷）ホールコーン きやべつ きゅうり 塩 上白糖 油 酢 白醤油 とろみ粉		厚削り節 鶏もも小間肉 玉ねぎ 人参 油揚げ 酒 醤油 みりん 白菜 えのきたけ 塩 七味唐辛子 でん粉 ねぎ 焼き竹輪 玉ねぎ 人参 さつま芋 ささがきごぼう むき枝豆 小麦粉 塩 水 油（揚げ用） きやべつ 人参 きゅうり 白醤油 ゆかり とろみ粉	