

【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7年1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			
	7日		8日	8日	9日	14日	10日	17日	14日	29日	15日	21日	16日	20日				
献立名	揚げパン 牛乳 チキンフォースープ 手作り丸ごとコーングラタン コールスローサラダ		麦ご飯 牛乳 吹雪汁 松風焼き 磯香和え		《新春献立》 麦ご飯 牛乳 だまこ汁 ぶりの照り焼き 紅白なます		コッペパン 牛乳 鶏ごぼうスープ テリコンカン かぶサラダ		コッペパン 牛乳 凍り豆腐のスープ 給食の約束メンチカツ 海藻サラダ		《大寒献立》 麦ご飯 牛乳 粕汁 わかさぎの甘辛揚げ 小松菜のごま和え		《篠ノ井東小学校6年生の献立》 麦ご飯 牛乳 ふのみそ汁 肉じゃが ぼんかん					
	使用材料	(冷)ガラパック 生姜 セロリー 鶏もも角切り 玉ねぎ 緑豆もやし 酒 白醤油 塩 黒こしょう 米粉めん(太麺) 水菜 油(炒め用) にんにく しょうが ベーコン うす角 玉ねぎ じゃが芋 (冷)ホールコーン (冷)コーンペースト 塩 こしょう ひよこ豆チーズ パセリ(乾) ポテトカップ 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		厚削り節 あらははんぺん 玉ねぎ 人参 白菜 かぶ だまこ餅 酒 白醤油 塩 ねぎ 鶏ももひき肉 ささがきごぼう むきれんこん ねぎ 生姜 パン粉 赤味噌 三温糖 みりん 酒 でん粉 ソルガム 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 塩 とろみ粉		厚削り節 鶏もも角切り 人参 白菜 かぶ だまこ餅 酒 白醤油 塩 ねぎ ぶり(魚)切り身 小 中 みりん醤油揚げタレ 油(焼き用) 大根 塩 人参 糸かまぼこ 酢 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 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 かぶ きやべつ きゅうり 人参 白醤油 油 上白糖 酢 塩		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 1/40薄切り 小松菜 イラストメンチカツ 小 中 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		煮干し 人参 大根 里芋 厚揚げ 白菜 赤味噌 白味噌 酒かす ねぎ わかさぎ(魚) でん粉 油(揚げ用) 醤油 三温糖 酒 みりん 水 でん粉 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		煮干し 人参 玉ねぎ 大根 赤味噌 白味噌 小松菜 小切麩 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 ぼんかん				

令和7年1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	小学校	中学校												
	17日	10日	20日	23日	21日	15日	22日	28日	23日	27日	24日	31日	27日	9日	27日	9日												
献立名	《西条小学校6年生の献立》				《石川県応援献立》				《篠ノ井東小学校6年生の献立》				《地域食材の日献立》				《篠ノ井東小学校6年生の献立》											
使用材料	コッペパン 牛乳 せん切り野菜のスープ 鶏肉のマーマレードソース こんにやくサラダ				麦ご飯 牛乳 キムチチゲ ますのみそマヨネーズソース ソルガムマカロニのサラダ				ミニコッペパン (小学校) コッペパン (中学校) 牛乳 ミネストローネ ツナの和風パスタ れんこんのサラダ				麦ご飯 牛乳 治部煮汁 カレイの甘酢あんかけ あいまぜ				麦ご飯 牛乳 卵スープ 豚肉と凍り豆腐の揚げ煮 糸寒天サラダ				ソフト麺 牛乳 おにかけ汁 切り干し大根のおやき 塩いかの酢の物				わかめご飯 牛乳 豆腐のみそ汁 おでん ツナサラダ			
	(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				(冷)ガラパック 生姜 豚もも小間肉 玉ねぎ 人参 しらたき 白菜 豆腐 酒 醤油 白菜キムチ トック ねぎ ます(魚)切り身 小中				オリーブ油 にんにく セロリ 玉ねぎ 人参 大根 人参 チキンブイヨン ダイズトマト トマトビュレ トマトソース 塩 こしょう ローレル ハーフスパゲッティ 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 小松菜 むぎれんこん 酢 きやべつ きゅうり (冷)ホールコーン こしょう 白醤油				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 すだれ麩 酒 醤油 塩 みりん ねぎ まがれい(魚)切り身 小中 でん粉 油(揚げ用) 油(炒め用) 玉ねぎ 赤ピーマン 黄ピーマン 三温糖 醤油 みりん 水 とろみ粉 油(炒め用) さつま揚げ 切干大根 カット油揚げ(冷凍) 人参 三温糖 醤油 みりん 酒 冷凍さやいんげん 水				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 凍り豆腐 サイコロ 醤油 豚もも角切り肉 生姜 酒 醤油 でん粉 油(揚げ用) みりん 三温糖 醤油 でん粉 水 糸寒天 きやべつ きゅうり 人参 (冷)ホールコーン 塩 上白糖 白醤油 油 酢 とろみ粉				厚削り節 鶏もも小間肉 玉ねぎ 人参 焼き竹輪 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 おやき 小中 きやべつ きゅうり 塩丸いか 乾燥わかめ 白醤油 酢 上白糖 とろみ粉				煮干し 人参 玉ねぎ えのきたけ 豆腐 赤味噌 白味噌 ねぎ 角切り昆布 大根 花こんにやく さつま揚げ 焼き竹輪 たこボール 里芋 三温糖 醤油 酒 みりん 水 きやべつ きゅうり 人参 ツナフレーク 酢 上白糖 レモン果汁 塩 こしょう 白醤油 とろみ粉			

令和7年1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	
	28日	22日	29日	30日	30日	16日	31日	24日
			《給食記念日献立》		《篠ノ井西中学校思い出献立》			
献立名	コッペパン 牛乳 さつま芋のクリームシチュー ひじきとお豆のサラダ フルーツポンチ		麦ご飯 牛乳 みそすいとん汁 鮭の塩焼き 野沢菜漬け和え		麦ご飯 牛乳 ABCスープ 鶏肉のから揚げ クルトンサラダ		コッペパン 牛乳 豚肉ともやしのスープ くじらのケチャップ和え カリフラワーとキャベツのサラダ	
使用材料	鶏もも角切り 玉ねぎ 人参 さつま芋カット しめじ チキンフイヨン ベシャメルソース 塩 こしょう バター 牛乳(調理用) 生クリーム 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 夏みかん缶 バイン缶/袋 ナタデココ ホールゼリー(いちご) 夏みかん缶汁		煮干し 鶏胸小間肉 玉ねぎ 人参 大根 白菜 油揚げ すいとん(生) 赤味噌 ねぎ ぎんざけ(魚)切り身 小 中 塩焼き塩 油(焼き用) きゃべつ 緑豆もやし 野沢菜漬け 人参 白醤油 酢 上白糖 とろみ粉 塩昆布		チキンフイヨン ショウ・ベーコン 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 生姜 にんにく 酒 醤油 七味唐辛子 でん粉 油(揚げ用) きゅうり きゃべつ 人参 (冷)ホールコーン クルトン ｲﾘｱﾄﾞ`ﾚｯｼﾝｸﾞ` とろみ粉		(冷)ガラパック 生姜 玉ねぎ 豚もも小間肉 人参 緑豆もやし 酒 うすくち醤油 塩 こしょう でん粉 小松菜 くじら肉(赤肉) 生姜 にんにく 酒 みりん 醤油 でん粉 油(揚げ用) 中濃ソース 三温糖 トマトケチャップ カレー粉 水 カリフラワー きゃべつ 人参 ロースハム 短冊 コールスローﾄﾞ`ﾚｯｼﾝｸﾞ` とろみ粉	