

【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2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																		
	3日	17日	4日	19日	5日	27日	6日	4日	7日	14日	10日	26日	12日	18日																				
献立名	《塩崎小学校6年生の献立》																《節分献立》		《清野小学校6年生の献立》															
	麦ご飯 牛乳 うすくず汁 三色そぼろ 磯香和え		ミニコッペパン (小学校) コッペパン (中学校) 牛乳 せん切り野菜のスープ ペンネの豆乳トマトソース コーンサラダ はちみつ (中学校のみ)		わかめご飯 牛乳 なめこ豆腐のみそ汁 肉じゃが 大根キムチ		麦ご飯 牛乳 みぞれ汁 いわしのかば焼き 節分サラダ		ソフト麺 牛乳 みそラーメンスープ 大学芋 おかか和え		麦ご飯 (小学校) コッペパン (中学校) 牛乳 わかめスープ ハンバーグジャリアビンソース こんにゃくサラダ		麦ご飯 牛乳 長芋のみそ汁 鮭の竜田揚げ 春雨サラダ																					
使用材料	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 鶏ひき肉 白醤油 みりん 三温糖 大豆ミート(ミンチ) 油 (炒め用)		(冷)ガラバック 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 ペンネマカロニ 塩 オリーブ油 にんにく 玉ねぎ 生姜 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 ほぐし粉 豆乳クリーム (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 寒天はちみつ		煮干し 玉ねぎ 白菜 なめこ 豆腐 ねぎ 赤味噌 白味噌 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 大根 きゅうり 白醤油 キムチの素 とろみ粉		厚削り節 生姜 豚もも小間肉 人参 玉ねぎ こんにゃくスライス 白菜 大根 うすくち醤油 塩 でん粉 ねぎ いわし (魚) 開き 小中		(冷)ガラバック 生姜 玉ねぎ 鶏もも小間肉 人参 たけのこ ハート型なると (冷)ホールコーン 酒 醤油 塩 赤味噌 白味噌 こしょう にんにく ねぎ さつま芋カット でん粉 油 (揚げ用) 醤油 三温糖 みりん 水 水 黒いりごま 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		(冷)ガラバック 生姜 玉ねぎ 人参 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 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 サラダこんにゃく きやべつ きゅうり 上白糖 油 白醤油 酢 こしょう とろみ粉		煮干し 玉ねぎ 人参 長芋 えのきたけ 油揚げ 赤味噌 白味噌 小松菜 鮭(魚)角切り みりん醤油漬けタレ でん粉 油 (揚げ用) 緑豆春雨 きやべつ きゅうり 人参 上白糖 ごま油 白醤油 酢 和からし																					

令和7年2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			
	13日	20日	14日	7日	17日	10日	18日	12日	19日	3日	20日	13日	21日	28日				
献立名	《篠ノ井東小学校6年生の献立》		《がんばれ献立(中学校)》		《塩崎小学校6年生の献立》				《松代中学校思い出献立》									
使用材料	麦ご飯 牛乳 ソルガム入りジビエキーマカレー かぶサラダ ぼんかん		コッペパン 牛乳 キャロットポタージュ ウィンナーと野菜の炒め物 いちごゼリーのフルーツポンチ		麦ご飯 牛乳 豚汁 ソースほっけフライ 糸寒天サラダ		コッペパン 牛乳 野菜スープ チリコンカン わかめの和え物		麦ご飯 牛乳 ポークカレー 鶏肉のから揚げ 彩り野菜サラダ コーヒー牛乳の素		麦ご飯 牛乳 ふのみそ汁 ちくわの南蛮漬け 炒り卵の花		ソフト麺 牛乳 五目あんかけ汁 えびしゅうまい 中華サラダ					
	油(炒め用) にんにく 生姜 玉ねぎ 鹿ひき肉 人参 ソルガム カレールウ中辛 カレールウ甘口 すりおろしりんご トマトピューレ トマトケチャップ ターメリックパウダー 赤ワイン カレー粉 中濃ソース 醤油 かぶ 塩 ロースハム 短冊 きやべつ きゅうり 人参 白醤油 油 上白糖 酢 とろみ粉 ぼんかん		ショウガ・ペーコン 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 ベシヤメルソース 塩 こしょう 牛乳(調理用) 生クリーム スキムミルク 油(炒め用) きやべつ 玉ねぎ 人参 フラン克福ルト カット むき枝豆 三温糖 醤油 塩 こしょう でん粉 とろみ粉 夏みかん缶 パン缶/袋 ナタデココ カットゼリー(とちおとめ) 夏みかん缶汁		煮干し 豚もも小間肉 むきごぼう 玉ねぎ 人参 こんにゃくスライス 大根 白菜 赤味噌 豆腐 ねぎ ほっけ(魚)切り身 小麦粉 パン粉 油(揚げ用) ウスターソース みりん 中ざら糖 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		(冷)ガラバク 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 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 でん粉 とろみ粉 緑豆もやし きゅうり 人参 乾燥わかめ 白醤油 ごま油 こしょう 白いりごま とろみ粉		油(炒め用) にんにく 生姜 玉ねぎ 豚もも小間肉 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 鶏肉もも切り身 生姜 にんにく 酒 醤油 七味唐辛子 でん粉 油(揚げ用) 小松菜 きゅうり きやべつ 赤ピーマン (冷)ホールコーン 油 上白糖 酢 塩 黒こしょう とろみ粉 コーヒー牛乳の素		煮干し 人参 玉ねぎ 大根 赤味噌 白味噌 小松菜 小切麩 焼き竹輪 でん粉 油(揚げ用) 醤油 三温糖 酢 七味唐辛子 でん粉 水 油(炒め用) 人参 ねぎ きやべつ さつま揚げ 油揚げ みりん 三温糖 酒 醤油 おから 水		チキンブイヨン にんにく 生姜 豚もも肉細切り 玉ねぎ 人参 なると 白菜 酒 三温糖 醤油 塩 こしょう でん粉 えびしゅうまい 白醤油 酢 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					

令和7年2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	
	25日	21日	26日	6日	27日	25日	28日	5日	28日	5日		
	《篠ノ井東中学校思い出献立》				《地域食材の日献立》							
献立名	メロンパン 牛乳 ABCスープ 山ぞく焼き ポテトサラダ ノンエッグマヨネーズ				麦ご飯 牛乳 凍り豆腐のみそ汁 キムタクご飯の具 ごま和え				麦ご飯 牛乳 すまし汁 さばの塩焼き たくあん和え			
使用材料	チキンブイヨン <small>シロクベ-コン 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				煮干し 玉ねぎ 人参 大根 <small>凍り豆腐 1/40薄切り</small> 赤味噌 白味噌 ねぎ 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 小松菜 緑豆もやし 人參 きやべつ 上白糖 白醤油 白すりごま 白いりごま とろみ粉				厚削り節 鶏もも小間肉 人参 玉ねぎ 白菜 えのきたけ 酒 白醤油 塩 みつば さば(魚)切り身 <small>小中</small> 塩焼き塩 油(焼き用) 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			
	鶏肉もも切り身 <small>小中</small>											
	生姜 にんにく オニオンパウダー ガーリックパウダー こしょう みりん 酒 醤油 でん粉 油(揚げ用)											
	じゃが芋 きゅうり (冷)ホールコーン 人参 塩 こしょう											
	<small>ノンエッグマヨネーズ(※1袋)</small> <small>ノンエッグマヨネーズ(小袋)</small>											
									コッペパン 牛乳 白菜のスープ 全中スケートコロッケ ごぼうサラダ ソース			
									(冷)ガラバック 生姜 玉ねぎ 人参 <small>シロクベ-コン うす角</small> 白しめじ 醤油 塩 こしょう 白菜 小松菜 イラストコロッケ <small>小中</small> 油(揚げ用) 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 中濃ソース(※1袋) 中濃ソース(小袋)			