

【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3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	
	3日	11日		4日	12日		5日	4日		6日	3日		7日	14日		10日	17日	
							《ひな祭り 献立》			《清野小学校みんなのアイデア 献立》								
献立名	麦ご飯 牛乳 キムチスープ チャブチェ 大根のかりかり漬け		ミニコッペパン 牛乳 コーンクリームスープ ミートボールの甘酢あん こんにゃくサラダ		麦ご飯 牛乳 吉野汁 赤魚のみりんしょうゆ焼き 春野菜の磯漬け ひし餅		わかめご飯 牛乳 清野小学校みそ汁 鶏肉のから揚げ クルトンサラダ みかんクレープ		ソフト麺 牛乳 ジビエのボロネーゼ フライビーンズ グリーンサラダ		麦ご飯 牛乳 豚汁 シルバーの西京焼き 磯香和え		ミニコッペパン 牛乳 ポトフ カチャトーラ（鶏肉のトマト煮） フルーツポンチ					
使用材料	(冷)ガラバック 生姜 玉ねぎ 人参 鶏もも小間肉 白菜 白菜キムチ 酒 醤油 塩 にら ごま油 にんにく 豚もも肉細切り 緑豆もやし たけのこ 赤ピーマン 小松菜 三温糖 赤味噌 酒 オイスターソース 春雨 とろみ粉 大根 きゅうり 人参 つぼ漬け 白醤油 酢 とろみ粉		玉ねぎ 人参 (冷)コーンペースト (冷)ホールコーン チキンブイヨン ベシメルソース 塩 こしょう 牛乳（調理用） 生クリーム 肉団子 油（揚げ用） 玉ねぎ 三温糖 トマトケチャップ 醤油 酢 でん粉 水 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		厚削り節 玉ねぎ 人参 とりささみ カット 酒 醤油 でん粉 えのきたけ 豆腐 醤油 塩 小松菜 赤魚（魚）切り身 みりん醤油漬けタレ 油（焼き用） きやべつ かぶ きゅうり 人参 乾燥わかめ かつお節 白醤油 とろみ粉 ひしもち		煮干し 玉ねぎ じゃが芋 人参 大根 豆腐 赤味噌 白味噌 ねぎ 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 きやべつ 人参 (冷)ホールコーン クルトン ｲﾘｱﾝﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞ とろみ粉 みかんクレープ		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 ブラウナルウ 塩 トマトケチャップ トマトピューレ 中濃ソース 青大豆 でん粉 油（揚げ用） 三温糖 青のり 塩 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 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 赤味噌 豆腐 ねぎ シルバー（魚）切り身 小 中 西京味噌漬けたレ 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		(冷)ガラバック 生姜 玉ねぎ カットウィンナー 人参 じゃが芋 白しめじ きやべつ 塩 こしょう 白ワイン 白醤油 鶏肉もも切り身 小 中 塩 黒こしょう 白ワイン でん粉 油（焼き用） オリーブ油 にんにく 玉ねぎ 赤ピーマン 黄ピーマン トマトケチャップ ダイストマト トマトソース こしょう 三温糖 豆乳クリーム 水 とろみ粉 夏みかん缶 パイン缶/袋 ナタデココ カットゼリー（ぶどう） ポールゼリー（いちご） 夏みかん缶汁					

令和7年3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		中学校		
	12日	13日		13日	6日		14日	5日		17日	10日		18日		
	《卒業進級お祝い献立》									《がんばれ献立（中学校）》					
献立名	赤飯 牛乳 お祝いすまし汁 えびフライ 菜の花和え ごま塩 ソース すだちゼリー			麦ご飯 牛乳 かきたま汁 肉丼の具 糸寒天とソルガムの和え物			コッペパン 牛乳 ABCスープ ジャーマンポテト ツナサラダ			麦ご飯 牛乳 ガルバンゾーカレー チキンカツ（勝つ） 見通しの良いサラダ			抹茶揚げパン 牛乳 野菜スープ 和風ハンバーグ コーンサラダ		
使用材料	厚削り節 玉ねぎ 祝なると えのきたけ 乾燥わかめ 豆腐 酒 白醤油 塩 みりん			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			チキンピュイオン 鶏もも小間肉 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			油（炒め用） にんにく 生姜 玉ねぎ 人参 豚もも小間肉 人参 じゃが芋 ひよこまめ（ゆで） 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			（冷）ガラバック 生姜 玉ねぎ 鶏もも小間肉 人参 緑豆もやし 白菜 塩 こしょう 白ワイン 白醤油 小松菜		
	えびフライ（冷凍） 油（揚げ用）			卵 小松菜			油 にんにく しょうが 短冊			鶏むね切り身 小中			ハンバーグ 中		
	（冷）ホールコーン 菜花 きゃべつ 人参 白醤油 酢 上白糖 塩 とろみ粉 ごま塩			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			玉ねぎ じゃが芋 塩 こしょう きゃべつ 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			塩 こしょう 小麦粉 パン粉 油（揚げ用） 小松菜 むきれんこん 酢 きゃべつ 白ちくわ 人参 コルスロード レッシング とろみ粉			大根 みりん 醤油 三温糖 水 でん粉		
	（冷）ホールコーン きゃべつ 人参 きゅうり 塩 上白糖 油 酢 白醤油 とろみ粉			糸寒天 きゃべつ きゅうり ソルガム 塩 ほぐし粉 上白糖 油 白醤油 塩 こしょう 酢 とろみ粉									（冷）ホールコーン きゃべつ 人参 きゅうり 塩 上白糖 油 酢 白醤油 とろみ粉		
	中濃ソース（大） 中濃ソース（小袋） すだちゼリー														