

【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4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						
	7日	15日		8日	30日		9日	7日		10日	22日		11日	23日		14日	17日		15日	16日			
献立名	麦ご飯 牛乳 わかめスープ 焼肉 もやしのナムル			コッペパン 牛乳 ABCスープ チリコンカン ごぼうサラダ			麦ご飯 牛乳 じゃがいものみそ汁 かつおの角煮 磯香和え			麦ご飯 牛乳 凍り豆腐のスープ ミートボールの甘酢あん 春雨サラダ			コッペパン 牛乳 小松菜のスープ 鶏肉のハーブ焼き コーンサラダ			麦ご飯 牛乳 辛味豆腐汁 さわらの塩麹焼き ちようちよの煮物 ひじきの煮物			ミニコッペパン（小学校） コッペパン（中学校） 牛乳 ポテトとウィンナーのスープ ちようちよのバスタ レモン風味サラダ				
使用材料	(冷)ガラバック 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 こしょう			チキンピイオン しょうが・パ・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			煮干し 玉ねぎ じゃが芋 えのきたけ 油揚げ 赤味噌 白味噌 乾燥わかめ かつお（魚）角切り			玉ねぎ 人参 チキンピイオン 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			チキンピイオン しょうが・パ・コン うす角 玉ねぎ 人参 緑豆もやし 大根 小松菜 醤油 塩 こしょう			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			チキンピイオン カットウィンナー 玉ねぎ 人参 白菜 じゃが芋 白ワイン 醤油 塩 こしょう				
	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			生姜 醤油 酒 こんにやく角切り 生姜 三温糖 醤油 水 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			肉団子 油（揚げ用） 玉ねぎ 赤ピーマン 黄ピーマン 三温糖 トマトケチャップ 醤油 酢 でん粉 水 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			鶏肉もも切り身 小中 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）			さわら（魚）切り身 小中 塩 塩麹漬けタレ 油（焼き用） 油（炒め用） ひじき 人参 つきこんにやく 焼き竹輪 酒 みりん 三温糖 醤油 冷凍さやいんげん			ファルファアーレマカロニ 塩 油（炒め用） にんにく 豚ももひき肉 玉ねぎ トマトケチャップ トマトピューレ 中濃ソース 赤ワイン こしょう ほぐし粉 きやべつ きゅうり 人参 小松菜 塩 レモン果汁 オリーブ油 黒こしょう とろみ粉				
	緑豆もやし 小松菜 人参 ごま油 酢 上白糖 白醤油 とろみ粉			とろみ粉			とろみ粉			とろみ粉			とろみ粉			とろみ粉			とろみ粉				

令和7年4月 予定献立材料表

	小学校 中学校 16日 8日	小学校 中学校 17日 14日	小学校 中学校 18日 25日	小学校 中学校 21日 10日	小学校 中学校 22日 9日	小学校 中学校 23日 11日	小学校 中学校 24日 28日
	《入学進級お祝い献立》			《お花見献立》			
献立名	紫米ご飯 牛乳 お祝いすまし汁 鶏肉のから揚げ かぶの浅漬け ごま塩 いちご布林	麦ご飯 牛乳 ポークカレー 彩り野菜のサラダ いちご	コッペパン 牛乳 春きゃべつのスープ ロングウィンナー 大根とツナのサラダ	ゆかりご飯 牛乳 豆腐のすまし汁 おでん ごま和え	丸パン 牛乳 白菜のスープ ハンバーグトマトソース グリーンサラダ	麦ご飯（小学校） コッペパン（中学校） 牛乳 さつま汁 鶏ごぼうスープ ホキのレモンソース こんにゃくサラダ	麦ご飯 牛乳 さつま汁 肉丼の具 お豆のサラダ
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	油（炒め用） にんにく 生姜 玉ねぎ 豚もも小間肉 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	チキンピュヨン しょうが・ピー・コン うす角 玉ねぎ 人参 きゃべつ 白しめじ 塩 うすくち醤油 こしょう 白ワイン ロングウィンナー	厚削り節 玉ねぎ 人参 えのきたけ 豆腐 白菜 酒 うすくち醤油 みりん 塩	（冷）ガラパック 生姜 玉ねぎ 人参 しょうが・ピー・コン うす角 白しめじ 醤油 塩 こしょう 白菜 ハンバーグ	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	煮干し 玉ねぎ 鶏もも小間肉 人参 さつま芋 こんにゃくスライス 赤味噌 白味噌 ねぎ
	鶏肉もも切り身 小中		小中		小中	ホキ（魚）角切り 酒	油（炒め用） 玉ねぎ 豚もも小間肉 しらたき
	生姜 にんにく 酒 醤油 七味唐辛子 でん粉 油（揚げ用）	ローズハム 短冊 きゅうり きゃべつ （冷）ホールコーン 人参 油 上白糖 酢 塩 黒こしょう とろみ粉	油（焼き用） トマトケチャップ トマトピューレ 中濃ソース 三温糖 大根 塩 きゃべつ 人参 ツナフレーク 白醤油 酢 油 和からし とろみ粉	角切り昆布 大根 花こんにゃく 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	油（焼き用） 油（炒め用） にんにく 玉ねぎ トマトピューレ トマトソース 三温糖 こしょう とろみ粉 きゃべつ きゅうり 小松菜 油 塩 酢 白醤油 黒こしょう とろみ粉	でん粉 玄米粉 油（揚げ用） 酒 醤油 三温糖 レモン果汁 サラダこんにゃく きゃべつ きゅうり 人参 上白糖 ごま油 白醤油 酢 とろみ粉	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 ミックスビーンズ
	かぶ 塩 きゅうり 小松菜 人参 白醤油 とろみ粉 かつお節 ごま塩 いちご布林	いちご					とろみ粉 きゃべつ きゅうり 人参 塩 上白糖 油 酢 白醤油 とろみ粉

令和7年4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			18日			28日			21日			30日			24日		
献立名	ソフト麺			牛乳			麦ご飯			牛乳			麦ご飯			牛乳		
	ミートソース			給食センターポテトコロッケ			ふのみそ汁			ちくわのかば焼き			沢煮椀			さばのねぎみそだれがけ		
	海藻サラダ						たくあん和え						青じそ風味和え					
使用材料	油			にんにく			煮干し			人参			厚削り節			ごぼう（せん切り）		
	豚ももひき肉			玉ねぎ			玉ねぎ			大根			人参			たけのこ		
	ハヤシルウ			人参			赤味噌			白味噌			大根			豚もも肉細切り		
	ブラウンルウ			塩			小松菜			小切麩			えのきたけ			白菜		
	トマトケチャップ			トマトピューレ			焼き竹輪			でん粉			醤油			塩		
	中濃ソース			イラストコロッケ			油（揚げ用）			醤油			さば（魚）切り身			小		
	油（揚げ用）			海藻ミックス			みりん			でん粉			油（焼き用）			白味噌		
	きやべつ			きゅうり			水			きやべつ			ねぎ			三温糖		
	上白糖			ごま油			人参			せん切りたくあん			みりん			きやべつ		
	白醤油			塩			白醤油			とろみ粉			きゅうり			人参		
	こしょう			酢									白醤油			青じそ粉		
	とろみ粉												とろみ粉					