

【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5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	12日			2日	14日			7日	8日			8日	13日			9日	30日		
		《実習生の献立》				《子どもの日献立》															
献立名	麦ご飯 牛乳 たけのこのみそ汁 肉じゃが きやべつの梅おかか和え		コッペパン 牛乳 ミネストローネ 鶏肉のマーマレードソース ソルガムと糸寒天のサラダ		麦ご飯 牛乳 すまし汁 かつおとたけのこの旨煮 ごま和え 柏餅		麦ご飯 牛乳 チキンカレー 抹茶ビーンズ 福神漬け和え		ソフト麺 牛乳 みそラーメンスープ えびしゅうまい 中華サラダ		麦ご飯 牛乳 白菜のスープ 豚肉と凍り豆腐の揚げ煮 塩昆布あえ		ミニコッペパン（小学校） コッペパン（中学校） 牛乳 ミートボールスープ トマトとツナのペンネ 野菜サラダ								
使用材料	煮干し 大根 玉ねぎ たけのこ えのきたけ 油揚げ 赤味噌 白味噌 小松菜		オリーブ油 にんにく セロリ しょうが・ペーコン うす角 玉ねぎ 大根 人参 チキンブイヨン ダイストマト トマトピューレ トマトソース 塩 こしょう ローレル シェルマカロニ 鶏肉もも切り身 小中		厚削り節 玉ねぎ 人参 鶏もも小間肉 えのきたけ 豆腐 酒 白醤油 塩 みりん 乾燥わかめ たけのこ こんにやく角切り さつま揚げ 三温糖 酒 みりん 醤油 かつお（魚）角切り 生姜 醤油 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 かしわもち		キャノーラ油（炒め用） にんにく 生姜 玉ねぎ 鶏むね肉 角切り 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 青大豆 でん粉 キャノーラ油（揚げ用） きな粉（大豆） 上白糖 抹茶 塩 きやべつ きゅうり 人参 福神漬け 白醤油 とろみ粉		(冷)ガラバック 生姜 玉ねぎ 豚もも肉細切り 人参 たけのこ 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 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		チキンブイヨン 玉ねぎ 人参 鶏もも小間肉 塩 こしょう うすくち醤油 緑豆もやし 白菜 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 みりん 三温糖 醤油 でん粉 水 きやべつ 人参 きゅうり 白醤油 塩昆布 とろみ粉		チキンブイヨン 肉団子 玉ねぎ 大根 人参 小松菜 塩 こしょう 醤油 キャノーラ油（炒め用） にんにく 玉ねぎ トマトソース トマトピューレ トマトケチャップ ツナフレーク 黒こしょう バジル ほぐし粉 ペンネマカロニ 塩 きゅうり きやべつ 人参 (冷)ホールコーン イタリアン・レタリング とろみ粉								
	キャノーラ油（炒め用） 豚もも小間肉 玉ねぎ 人参 つきこんにやく じゃが芋 三温糖 醤油 みりん 酒 きやべつ きゅうり 緑豆もやし 人参 白醤油 キャノーラ油 ねり梅 かつお節 とろみ粉		塩 こしょう 白ワイン キャノーラ油（焼き用） マーマレード うすくち醤油 塩 白ワイン 白ワイン でん粉 水 糸寒天 きやべつ きゅうり ソルガム 塩 ほぐし粉 上白糖 キャノーラ油 白醤油 塩 こしょう 酢																		

令和7年5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		
		14日	26日			15日	27日			16日	23日			19日	15日			20日	21日		
						《地域食材の日献立》												《松代小学校6年生の献立》			
献立名	麦ご飯 牛乳 豆乳みそ汁 ししゃもの南蛮漬け 青じそ風味和え		麦ご飯 牛乳 かきたま汁 キムタクご飯の具 青大豆サラダ		コッペパン 牛乳 五目スープ ドライカレー メロン		麦ご飯 牛乳 春雨スープ 焼きぎょうざ もやしとコーンのサラダ		コッペパン 牛乳 コーンクリームスープ 新じゃが芋とアスパラの炒め物 海藻サラダ		麦ご飯 牛乳 豚汁 シルバーの西京焼き 磯香和え		麦ご飯 牛乳 ハヤシライス グリーンサラダ フルーツポンチ								
使用材料	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		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		厚削り節 玉ねぎ 人参 チキンブイヨン かまぼこ 緑豆もやし 白しめじ 白菜 塩 うすくち醤油 でん粉 小松菜		(冷)ガラパック 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 ぎょうざ		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 ベシヤメルソース 塩 こしょう 牛乳(調理用) 生クリーム		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		キャノーラ油(炒め用) にんにく 生姜 豚もも小間肉 玉ねぎ 人参 しめじ ブラウンルウ ハヤシルウ トマトケチャップ トマトピューレ 中濃ソース 赤ワイン								
	子持ちししゃも(魚)丸ごと でん粉 キャノーラ油(揚げ用) 七味唐辛子 酢 三温糖 醤油 水		キャノーラ油(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 青大豆 きやべつ 人参 きゅうり 塩 上白糖 キャノーラ油 酢 白醤油 とろみ粉		キャノーラ油(炒め用) 生姜 にんにく 玉ねぎ 人参 豚ももひき肉 大豆ミート(ミンチ) カレールウ甘口 ウスターソース カレー粉 トマトケチャップ 塩 とろみ粉 メロン		キャノーラ油(焼き用) うすくち醤油 酢 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		キャノーラ油(炒め用) シヨダ'ーベ'ーコン 短冊 玉ねぎ 人参 塩 こしょう アスパラガス じゃが芋 塩 とろみ粉 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		シルバー(魚)切り身 小 中 西京味噌漬けたれ キャノーラ油(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 キャノーラ油 上白糖 酢 塩 とろみ粉		きやべつ きゅうり 小松菜 キャノーラ油 塩 酢 白醤油 黒こしょう とろみ粉 夏みかん缶 バイン缶/袋 ナタデココ ボールゼリー(いちご) 夏みかん缶汁								

令和7年5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		
		23日	16日		26日	28日			27日	7日			28日	20日			29日	22日		30日	9日	
献立名		《大阪府の献立》							《松代小学校6年生の献立》													
		ソフト麺 牛乳 きつねうどん汁 ソースたこ揚げ 大阪漬け			麦ご飯（小学校） コッペパン（中学校） 牛乳 わかめスープ ウィンナーと野菜の炒め物 大根とツナのサラダ				コッペパン 牛乳 野菜スープ パッファローチキン こんにやくサラダ				麦ご飯 牛乳 たけのこのスープ ソースあじフライ ころころきゅうり				麦ご飯 牛乳 じゃが芋のみそ汁 ちくわのいそべ揚げ きんぴらごぼう			コッペパン 牛乳 せん切り野菜のスープ ハンバーグシャリアビンソース アスパラサラダ ノンエッグマヨネーズ		
使用材料		厚削り節 玉ねぎ 人参 鶏もも小間肉 油揚げ 酒 醤油 みりん 白菜 えのきたけ 塩 でん粉 ねぎ			(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				(冷)ガラバック 生姜 玉ねぎ 人参 大根 白菜 塩 こしょう 白ワイン 白醤油				(冷)ガラバック 生姜 豚もも小間肉 玉ねぎ 人参 白菜 たけのこ 酒 うすくち醤油 塩 こしょう				煮干し 玉ねぎ じゃが芋 えのきたけ 油揚げ 赤味噌 白味噌 ねぎ 焼き竹輪 小麦粉 青のり			(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		
		たこボール 小麦粉 水 キャノーラ油（揚げ用） 醤油 ウスターソース みりん 中ざら糖 青のり			キャノーラ油（炒め用） きやべつ 玉ねぎ 人参 フランクフルト カット むき枝豆 (冷)ホールコーン 三温糖 醤油 塩 こしょう でん粉 とろみ粉				鶏肉もも切り身 小中 酒 塩 でん粉 キャノーラ油（揚げ用） キャノーラ油（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				あじ（魚）フィレ 小中 小麦粉 パン粉 キャノーラ油（揚げ用） 醤油 ウスターソース みりん 中ざら糖 きゅうり 生姜 白醤油 上白糖 酢 塩 とろみ粉				キャノーラ油（揚げ用） さつま揚げ ごぼう（せん切り） つきこんにやく 人参 三温糖 酒 醤油 七味唐辛子			キャノーラ油（焼き用） キャノーラ油（炒め用） 小中 キャノーラ油（焼き用） キャノーラ油（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		
		かぶ 塩 きゅうり 小松菜 人参 白醤油 とろみ粉 かつお節			大根 塩 きゅうり ツナフレーク 白醤油 酢 キャノーラ油 和からし とろみ粉				サラダこんにやく きやべつ きゅうり 上白糖 キャノーラ油 白醤油 酢 こしょう とろみ粉								ローズハム うず角 アスパラガス 塩 きやべつ (冷)ホールコーン 塩 こしょう			ノンエッグ マヨネーズ（※1袋） ノンエッグ マヨネーズ（小袋）		