

【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6月 予定献立材料表

	小学校 2日		小学校 中学校 3日 4日		小学校 中学校 4日 3日		小学校 中学校 5日 9日		小学校 中学校 6日 20日		小学校 中学校 9日 5日		小学校 中学校 10日 6日	
					《むし菌予防献立》									
献立名	麦ご飯 牛乳 キムチスープ ポークしゅうまい もやしのナムル		コッペパン 牛乳 レタスのスープ チリコンカン 海藻サラダ		麦ご飯 牛乳 豆乳みそ汁 きびなごの南蛮漬け ごま和え		麦ご飯 牛乳 春雨スープ チンジャオロース 梅ドレサラダ		コッペパン 牛乳 鶏ごぼうスープ ミートボールのチリソース 枝豆サラダ		麦ご飯 牛乳 辛味豆腐汁 ちくわのかば焼き 塩昆布和え		丸パン 牛乳 キャロットポタージュ ハンバーグおろしソース もやしとコーンの和え物	
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 肉しゅうまい 白醤油 酢		玉ねぎ ショウガ・ペーコン うす角 人参 チキンブイヨン 大根 白しめじ 白ワイン 白醤油 塩 こしょう レタス 大豆 キャノーラ油（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		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 きびなご（魚）丸ごと でん粉 キャノーラ油（揚げ用） 醤油 三温糖 酢 七味唐辛子 水 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		(冷)ガラバック 生姜 玉ねぎ 人参 ショウガ・ペーコン うす角 酒 醤油 塩 白菜 緑豆春雨 こしょう 小松菜 小松菜 キャノーラ油 にんにく 生姜 豆板醤 ねぎ 豚もも肉細切り たけのこ みりん 赤味噌 三温糖 オイスターソース ピーマン 赤ピーマン 黄ピーマン でん粉 とろみ粉 きやべつ きゅうり 人参 白醤油 キャノーラ油 上白糖 とろみ粉 梅フレーク		厚削り節 鶏もも角切り 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 肉団子 キャノーラ油（揚げ用） キャノーラ油（炒め用） 豆板醤 ねぎ 白ワイン にんにく 生姜 トマトケチャップ 三温糖 塩 むぎ枝豆 きやべつ きゅうり 人参 塩 白醤油 酢 上白糖 キャノーラ油 とろみ粉		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 焼き竹輪 でん粉 キャノーラ油（揚げ用） 醤油 三温糖 酒 みりん でん粉 水 きやべつ 人参 きゅうり 白醤油 塩昆布 とろみ粉		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 ハンバーグ 小 中 キャノーラ油（焼き用） 大根 醤油 三温糖 みりん でん粉 水 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	
		緑豆もやし 小松菜 人参 ごま油 酢 上白糖 白醤油 とろみ粉												

令和7年6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				
	11日	12日		12日	2日		13日	18日		16日	17日		17日	25日		18日	19日		19日	24日	
	《西条小学校お楽しみ献立》									《地域食材の日献立》											
献立名	麦ご飯 牛乳 ＡＢＣスープ 焼き肉 こんにゃくサラダ 豆乳チョコクレープ			麦ご飯 牛乳 五目スープ ユーリンチー お豆のサラダ			コッペパン 牛乳 もずくスープ ロングウィンナー ポテトサラダ ノンエッグマヨネーズ			麦ご飯 牛乳 豆腐のみそ汁 豚肉の揚げ煮 磯香和え			コッペパン 牛乳 卵スープ 鶏肉のハーブ焼き ひじきのサラダ			麦ご飯 牛乳 ジビエキーマカレー フライビーンズ 糸寒天サラダ			減量麦ご飯 牛乳 山菜うどん あじのみそだれがけ ごま酢きゅうり		
使用材料	チキンピヨ ン しょうが（パセリ） 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 豚もも焼肉用 にんにく 生姜 みりん 酒 三温糖 醤油 玉ねぎ			厚削り節 玉ねぎ 人参 チキンピヨ ン なると 緑豆もやし 白しめじ 白菜 塩 うすくち醤油 でん粉 鶏肉もも切り身 小 中 生姜 酒 醤油 でん粉 キャノーラ油（揚げ用）			玉ねぎ 人参 糸かまぼこ えのきたけ チキンピヨ ン 白菜 酒 醤油 塩 生姜 沖縄もずく ロングウィンナー 小 中 キャノーラ油（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 じゃが芋 きゅうり （冷）ホールコーン 人参 塩 こしょう ノンエッグ マヨネーズ（各100g） ノンエッグ マヨネーズ（小袋）			煮干し 人参 えのきたけ 白菜 玉ねぎ 豆腐 赤味噌 白味噌 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 小松菜 きゃべつ 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			人参 玉ねぎ かまぼこ えのきたけ チキンピヨ ン 塩 うすくち醤油 みりん 酒 でん粉 卵 小松菜 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 キャノーラ油（焼き用） ひじき 醤油 むき枝豆 きゃべつ 人参 上白糖 酢 とろみ粉			キャノーラ油（炒め用） にんにく 生姜 玉ねぎ 鹿ひき肉 人参 カレーウチ辛 カレーウチ甘口 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 青大豆 でん粉 キャノーラ油（揚げ用） 三温糖 青のり 塩 糸寒天 きゃべつ きゅうり 人参 塩 上白糖 白醤油 キャノーラ油 酢			厚削り節 鶏もも小間肉 玉ねぎ 人参 油揚げ なると えのきたけ 山菜水煮 酒 醤油 みりん うどん（生） あじ（魚）切り身 小 中 キャノーラ油（焼き用） 白味噌 三温糖 みりん 酒 醤油 生姜 水 でん粉 きゅうり 白醤油 上白糖 酢 ごま油 白いりごま 塩昆布 とろみ粉		
	キャノーラ油（焼き用） サラダこんにゃく きゃべつ 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 豆乳チョコクレープ			キャノーラ油（揚げ用） 醤油 酢 三温糖 水 ねぎ ミックスビーンズ きゃべつ きゅうり 塩 上白糖 キャノーラ油 酢 白醤油 とろみ粉																	

令和7年6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		
		20日	27日			23日	10日			24日	13日			25日	16日			26日	30日		
		《魚をおいしく食べよう献立》																			
献 立 名		コッペパン 牛乳 ソルガム入りミニストローネ じゃが芋のチーズ煮 さわかめのサラダ		麦ご飯 牛乳 ふのみそ汁 カレイのカレー揚げ つぼ漬け和え		ミニコッペパン（小学校） コッペパン（中学校） 牛乳 野菜スープ ツナときのこのペンネ ふっこう青大豆のサラダ		麦ご飯 牛乳 たけのこ汁（さば入り） 肉丼の具 ゆかり和え		麦ご飯 牛乳 ハヤシライス コールスローサラダ メロン		コッペパン 牛乳 せん切り野菜のスープ ソースチキンカツ（勝つ） 米粉マカロニのハートサラダ		麦ご飯 牛乳 吉野汁 メルルーサのレモン和え こんにやくの炒め物							
使 用 材 料		オリーブ油 にんにく セロリー ソルガム 豚もも肉 色紙切り 玉ねぎ 大根 人参 チキンブイヨン ダイズトマト トマトピューレ トマトソース 塩 こしょう ローレル シエルマカロニ じゃが芋 塩 キャノーラ油（炒め用） 玉ねぎ 人参 カットウィンナー プロセスチーズ 塩 こしょう 冷凍さわかめ（細切り） きやべつ きゅうり 白醤油 酢 上白糖 キャノーラ油 こしょう 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 かれい（魚）切り身 小 中 でん粉 キャノーラ油（揚げ用） キャノーラ油（炒め用） 玉ねぎ カレールウ甘口 水 トマトケチャップ 中濃ソース カレー粉 でん粉 きやべつ きゅうり つぼ漬け 白醤油 とろみ粉		（冷）ガラバック 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 ペンネマカロニ 塩 キャノーラ油（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 豆乳クリーム 小松菜 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		煮干し 玉ねぎ 人参 えのきたけ たけのこ さば水煮（魚） 豆腐 赤味噌 キャノーラ油（炒め用） 玉ねぎ 豚もも小間肉 しらたき さがきごぼう 三温糖 醤油 酒 みりん ねぎ とろみ粉 きやべつ 人参 きゅうり 白醤油 ゆかり とろみ粉		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 ブラウナルウ 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 きやべつ レッドキャベツ きゅうり 人参 コールドレッシング とろみ粉 メロン		（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 鶏むね切り身 小 中 塩 こしょう 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 みどり糖 米粉マカロニ（ハート型） ほぐし粉 きやべつ きゅうり （冷）ホールコーン イタリアンドレッシング		厚削り節 玉ねぎ 人参 とりさきみ カット 酒 醤油 でん粉 えのきたけ 豆腐 醤油 でん粉 小松菜 メルルーサ（魚）角切り 酒 塩 でん粉 キャノーラ油（揚げ用） 酒 醤油 三温糖 レモン果汁 キャノーラ油（炒め用） さつま揚げ ごぼう（せん切り） 人参 つきこんにやく 冷凍さやいんげん みりん 醤油 三温糖 とろみ粉							