

【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7月 予定献立材料表

献立名	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
	1日	2日	2日	1日	3日	15日	4日	9日	7日	3日	8日	11日	9日	10日		
	《地域食材の日献立》			《七夕献立》												
献立名	コッペパン 牛乳 キーマカレー スパゲッティサラダ すいか	麦ご飯 牛乳 ごま豆乳汁 シルバーの梅マヨネーズソース 切り干し大根の煮物	麦ご飯 牛乳 レタスと卵のスープ カラフルピーマンと春雨の炒め物 大豆のサラダ	コッペパン 牛乳 パンキンポタージュ ハンバーグアップルソース ズッキーニのサラダ	麦ご飯 牛乳 七タそうめん汁 ちくわの磯辺揚げ 糸寒天サラダ 七タゼリー	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 焼きそば ころころきゅうり	麦ご飯 牛乳 辛味豆腐汁 モロッコいんげん入り肉じゃが つぼ漬け和え のりふりかけ									
使用材料	キャノーラ油（炒め用） 生姜 にんにく 玉ねぎ 人参 豚ひき肉 カレールウ甘口 ウスターソース トマトケチャップ カレー粉 塩	厚削り節 玉ねぎ 白菜 さつま芋 油揚げ 赤味噌 白味噌 白すりごま 豆乳 乾燥わかめ シルバー（魚）切り身 小 中	玉ねぎ 鶏もも小間肉 人参 チキンブイヨン 白しめじ 白ワイン 白醤油 塩 こしょう スキムミルク 牛乳（調理用） 白ワイン 生クリーム 卵 レタス 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 黄ピーマン 三温糖 赤味噌 酒 オイスターソース 春雨 とろみ粉 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	玉ねぎ カットかぼちゃ チキンブイヨン （冷）コンベースト ベシヤメルソース 塩 こしょう スキムミルク 牛乳（調理用） 白ワイン 生クリーム ハンバーグ 小 中	厚削り節 玉ねぎ 白菜 こんにやくそうめん 星型なると えのきたけ 酒 塩 白醤油 みつば 焼き竹輪 小麦粉 青のり キャノーラ油（揚げ用） 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 キャノーラ油 酢 七タゼリー	（冷）ガラバック 生姜 玉ねぎ シヨクベ-コ 短冊 人参 緑豆もやし 豆腐 うすくち醤油 塩 こしょう でん粉 水菜 キャノーラ油（炒め用） 豚もも小間肉 玉ねぎ 人参 やきそば用中華種 ほぐし粉 中濃ソース 焼きそばソース ピーマン きやべつ きゅうり 生姜 白醤油 上白糖 酢 塩 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 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 モロッコいんげん きやべつ きゅうり つぼ漬け 白醤油 とろみ粉 のりふりかけ									

令和7年7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	
	10日	8日	11日	23日	14日	7日	15日	4日	16日	14日	17日	22日	18日	16日		
献立名	麦ご飯 牛乳 もずくスープ 鶏肉と凍り豆腐の揚げ煮 もやしとオクラの和え物		コッペパン 牛乳 押し麦の豆乳スープ ハーフチキントマトソース くずきりサラダ		《暑さに負けない「半夏生」献立》 麦ご飯 牛乳 たこボールのすまし汁 さばの塩焼き ごま和え		《食べて学ぼう！世界の食文化！ブラジル》 コッペパン 牛乳 フェイジョアーダ バステウ(揚げぎょうざ) スパイシーサラダ		《寺尾小学校お楽しみ献立》 麦ご飯 牛乳 ABCスープ 鶏肉のから揚げ ポテトサラダ ノンエッグマヨネーズ バイナップルゼリー		《土用の丑の日献立》 麦ご飯 牛乳 冬瓜のみそ汁 肉丼の具 梅香和え		《バルセイロ応援献立》 コッペパン 牛乳 バルセイロ応援スープ ラタトゥイユ バルセイロボールポンチ			
使用材料	玉ねぎ 人参 糸かまぼこ えのきたけ チキンブイオン 白菜 酒 塩 醤油 生姜 沖縄もずく 凍り豆腐 サイコロ		キャノーラ油(炒め用) にんにく しょうが-ペ-コン うす角 玉ねぎ 人参 大根 しめじ チキンブイオン 塩 こしょう おおむぎ(押麦) 豆乳		厚削り節 玉ねぎ 人参 たこボール 白菜 えのきたけ 酒 白醤油 塩 みつば さば(魚)切り身 中		キャノーラ油(炒め用) にんにく 豚もも小間肉 玉ねぎ 人参 じゃが芋 ミックスビーンズ ひよこまめ(ゆで) 塩 こしょう デミグラスソース トマトケチャップ 三温糖 ローレル チリパウダー チキンブイオン バステウ		チキンブイオン しょうが-ペ-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 鶏肉もも切り身 小		煮干し 玉ねぎ 人参 油揚げ 乾燥わかめ 冬瓜 赤味噌 白味噌 キャノーラ油(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 きやべつ きゅうり 緑豆もやし 白醤油 キャノーラ油 塩 赤ピーマン とろみ粉		玉ねぎ しょうが-ペ-コン うす角 星型かまぼこ(楕) 人参 チキンブイオン 大根 白しめじ 白ワイン 白醤油 塩 こしょう 小松菜 オリーブ油 にんにく 玉ねぎ カットウィンナー ダイストマト 長なす トマトソース こしょう 乾燥バジル オレガノ スピラレマカロニ ズッキーニ 塩 赤ピーマン とろみ粉			
	醤油 鶏もも切り身 生姜 酒 醤油 でん粉 キャノーラ油(揚げ用) みりん 三温糖 醤油 でん粉 水 緑豆もやし きゅうり 人参 オクラ 白醤油 上白糖 塩 とろみ粉		にんにく 黒こしょう 醤油 白ワイン 乾燥バジル オリーブ油 キャノーラ油(焼き用) キャノーラ油(炒め用) にんにく 玉ねぎ ダイストマト トマトピューレ 塩 こしょう 三温糖 くずきり(乾) きゅうり きやべつ 人参 酢 上白糖 白醤油 ごま油 和からし 白いりごま		塩焼き塩 キャノーラ油(焼き用) 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		キャノーラ油(炒め用) にんにく しょうが-ペ-コン うす角 玉ねぎ 人参 じゃが芋 きゅうり 小松菜 スパイシードレッシング 塩 とろみ粉		生姜 にんにく 酒 醤油 七味唐辛子 でん粉 キャノーラ油(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 ノンエッグマヨネーズ(袋) ノンエッグマヨネーズ(小袋) バイナップルゼリー		とろみ粉 鶏肉もも切り身 中 生姜 にんにく 酒 醤油 みりん ねぎ とろみ粉 きやべつ きゅうり 緑豆もやし 白醤油 キャノーラ油 塩 赤ピーマン とろみ粉		とろみ粉 夏みかん缶 バイン缶/袋 ナタデココ カットゼリー(レモン) ボールゼリー(オレンジ) 温州蜜柑缶詰(液汁)			

令和7年7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			
	22日	18日	23日	17日	24日	24日	25日	25日	25日	25日				
献立名	コッペパン 牛乳 凍り豆腐のスープ ソースほっけフライ わかめのサラダ はちみつ		麦ご飯 牛乳 夏野菜カレー フライビーンズ コーンサラダ		麦ご飯 牛乳 ぶるぶる寒天スープ 酢豚 もやしのナムル		コッペパン 牛乳 鶏ごぼうスープ なすのミートグラタン レモン風味サラダ							
使用材料	玉ねぎ 人参 チキンブイヨン 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		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 赤ワイン 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 醤油 中濃ソース 丸なす カットかぼちゃ ズッキーニ 赤ピーマン 青大豆 でん粉		(冷)ガラバック 生姜 玉ねぎ 鶏もも小間肉 酒 醤油 塩 白菜 糸寒天 こしょう 小松菜		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		ほっけ(魚)ファイル 小中		キャノーラ油(揚げ用) にんにく 豚ももひき肉 玉ねぎ 長なす トマトケチャップ トマトピューレ 中濃ソース こしょう とろみ粉 ひよこ豆チーズ パセリ(乾) ポテトカッター		みりん 中ざら糖 緑豆もやし きゅうり 人参 乾燥わかめ 白醤油 生姜 ごま油 こしょう とろみ粉	
	小麦粉 パン粉 キャノーラ油(揚げ用) 醤油 ウスターソース		でん粉 キャノーラ油(揚げ用) 三温糖 青のり 塩		豚もも角切り肉 醤油 中濃ソース 生姜 酒 でん粉 キャノーラ油(揚げ用) 人参 たけのこ 玉ねぎ ピーマン 三温糖 醤油		トマトケチャップ きやべつ きゅうり 人参 塩 レモン果汁 オリーブ油 黒こしょう とろみ粉		小松菜		キャノーラ油(炒め用) にんにく 豚ももひき肉 玉ねぎ 長なす トマトケチャップ トマトピューレ 中濃ソース こしょう とろみ粉 ひよこ豆チーズ パセリ(乾) ポテトカッター		人参 乾燥わかめ 白醤油 生姜 ごま油 こしょう とろみ粉	
	みりん 中ざら糖 緑豆もやし きゅうり 人参 乾燥わかめ 白醤油 生姜 ごま油 こしょう とろみ粉		キャノーラ油(揚げ用) 三温糖 青のり 塩		キャノーラ油(揚げ用) 人参 たけのこ 玉ねぎ ピーマン 三温糖 醤油		キャノーラ油(揚げ用) 人参 たけのこ 玉ねぎ ピーマン 三温糖 醤油		みりん 中ざら糖 緑豆もやし きゅうり 人参 乾燥わかめ 白醤油 生姜 ごま油 こしょう とろみ粉		みりん 中ざら糖 緑豆もやし きゅうり 人参 乾燥わかめ 白醤油 生姜 ごま油 こしょう とろみ粉		みりん 中ざら糖 緑豆もやし きゅうり 人参 乾燥わかめ 白醤油 生姜 ごま油 こしょう とろみ粉	
	凍り豆腐 1/40薄切り 小松菜		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 赤ワイン 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 醤油 中濃ソース 丸なす カットかぼちゃ ズッキーニ 赤ピーマン 青大豆 でん粉		(冷)ガラバック 生姜 玉ねぎ 鶏もも小間肉 酒 醤油 塩 白菜 糸寒天 こしょう 小松菜		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		ほっけ(魚)ファイル 小中		キャノーラ油(揚げ用) にんにく 豚ももひき肉 玉ねぎ 長なす トマトケチャップ トマトピューレ 中濃ソース こしょう とろみ粉 ひよこ豆チーズ パセリ(乾) ポテトカッター		みりん 中ざら糖 緑豆もやし きゅうり 人参 乾燥わかめ 白醤油 生姜 ごま油 こしょう とろみ粉	