

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。使用材料は、献立名の順番に上から献立ごと点線で区切られています。

1 ページ

			中学 21日			中学 22日			中学 25日			中学 26日			中学 27日			中学 28日			中学 29日
										【地域食材の日献立】											
献立名	コッペパン 牛乳 ソルガムマカロニのスープ 手作りハンバーグ シャキシャキポテトサラダ			麦ご飯 牛乳 中華コーンスープ 豚肉とカラフルピーマンの炒め物 塩ドレサラダ			麦ご飯 牛乳 トマト肉じゃが 信田煮あんかけ ひじきサラダ			コッペパン 牛乳 華し麦入り野菜スープ ロングウインナー フレンチサラダ			麦ご飯 牛乳 夏野菜とジビエのカレー ココアビーンズ こんにやくサラダ			コッペパン 牛乳 ミートボールスープ トマトとツナのペンネ ゆでとうもろこし			麦ご飯 牛乳 かぼちゃのみそ汁 あじの香味ソース 昆布和え		
使用材料	玉ねぎ 人参 冷凍ホールコーン カットウインナー 白菜 ソルガムマカロニ(星) 冷凍チキンブイヨン しょうゆ 塩 こしょう			サラダ油(ひまわり油) しょうが 玉ねぎ 鶏むね肉 人参 白菜 冷凍コーンペースト 冷凍ホールコーン 冷凍チキンブイヨン 酒 しょうゆ 塩 こしょう			サラダ油(ひまわり油) 豚もも肉 玉ねぎ 人参 じゃがいも 白滝 トマト 酒 三温糖 しょうゆ みりん 冷凍さやいんげん			玉ねぎ 鶏むね肉 人参 白菜 おおむぎ(押麦) 冷凍チキンブイヨン しょうゆ 塩 こしょう チンゲンサイ			サラダ油(ひまわり油) にんにく しょうが 豚ひき肉 鹿ひき肉 赤ワイン 玉ねぎ ズッキーニ 丸なす 冷凍カットトマト カレールウキッズ甘口 カレールウキッズ中辛 カレールウロークス 中濃ソース トマトケチャップ りんごピューレ しょうゆ かぼちゃカット ガラムマサラ			玉ねぎ 人参 干し椎茸スライス 冷凍チキンブイヨン 酒 しょうゆ 塩 こしょう ミートボール 白菜 チンゲンサイ			煮干し 玉ねぎ 人参 大根 えのきたけ 油揚げ かぼちゃカット 白菜 みそ 長ねぎ		
	豚ひき肉 牛ひき肉 ナツメグ(粉) こしょう 塩 玉ねぎ サラダ油(ひまわり油) 乾パン粉 えのき水 焼き油(ひまわり油) トマトケチャップ 中濃ソース 三温糖 赤ワイン でんぷん 水			しょうゆ 塩 こしょう でんぷん チンゲンサイ			まいたけ信田 しょうゆ 三温糖 みりん 水 でんぷん			ロングウインナー 焼き油(ひまわり油) 中濃ソース トマトケチャップ 三温糖 トマトピューレ キャベツ きゅうり 冷凍ホールコーン サラダ油(ひまわり油) 酢 塩 上白糖 こしょう			カレールウキッズ中辛 中濃ソース トマトケチャップ りんごピューレ しょうゆ かぼちゃカット ガラムマサラ 大豆(乾) でんぷん 揚げ油(ひまわり油) ココアパウダー グラニュー糖			サラダ油(ひまわり油) にんにく 玉ねぎ 人参 冷凍カットトマト 塩 トマトケチャップ 中濃ソース こしょう 三温糖 ツナレトルト ペンネマカロニ ピーマン			まあじ(魚)切り身 でんぷん 揚げ油(ひまわり油) にんにく しょうが 長ねぎ 三温糖 しょうゆ 酢 水		
	じゃがいも 人参 キャベツ 白しょうゆ レモン汁 塩 こしょう 上白糖 サラダ油(ひまわり油)			サラダ油(ひまわり油) しょうが にんにく 豚もも肉 たけのこ缶 三温糖 みりん しょうゆ みそ オイスターソース ピーマン 赤ピーマン 黄ピーマン とろみ粉 もやし むきえだまめ(冷凍) 塩中華ドレッシング			干ひじき キャベツ きゅうり 冷凍ホールコーン サラダ油(ひまわり油) 酢 白しょうゆ 塩 上白糖			キャベツ きゅうり 塩 上白糖 こしょう			とうもろこし			キャベツ きゅうり 人参 塩昆布 白しょうゆ					