

【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8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			
21日		21日		22日		22日		25日		25日		26日		29日		28日		26日			
献立名	麦ご飯 牛乳 冬瓜のみそ汁 手作りひまわり焼き 梅ドレサラダ おかかふりかけ			パインパン 牛乳 春雨スープ とうもろこし モロッコいんげんのサラダ			麦ご飯 牛乳 かぼちゃのみそ汁 手作りジビエメンチカツ 和風ポテトサラダ ソース			コッペパン 牛乳 凍り豆腐のスープ ウィンナーの炒め物 糸寒天サラダ			《地域食材の日献立》 麦ご飯 牛乳 夏野菜カレー あいさつコロッケ 海藻サラダ			麦ご飯 牛乳 夏野菜の豚汁 シルバーのみりんしょうゆ焼き つぼ漬け和え			《広徳中学校お楽しみ献立》 コッペパン 牛乳 ABCスープ 鶏肉のから揚げ こんにゃくサラダ 豆乳プリン		
使用材料	煮干し 玉ねぎ 人参 なると 豆腐 乾燥わかめ 赤味噌 白味噌 冬瓜 豚ひき肉 鶏ももひき肉 玉ねぎ えのき氷 生姜 うすくち醤油 酒 食塩 黒こしょう でん粉 (冷)ホールコーン トマトケチャップ かみカップ 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 おかかふりかけ			(冷)ガラパック 生姜 玉ねぎ 人参 しめじ 豚もも肉細切り 酒 うすくち醤油 塩 白菜 緑豆春雨 こしょう とうもろこし 塩 モロッコいんげん きやべつ きゅうり 人参 コンカリーミート`レシソグ` とろみ粉			煮干し 玉ねぎ えのきたけ 油揚げ カットかぼちゃ 乾燥わかめ 赤味噌 白味噌 鹿ひき肉 にんにく 生姜 玉ねぎ きやべつ えのき氷 パン粉 塩 こしょう 小麦粉 パン粉 キャノーラ油 (揚げ用) じゃが芋 きゅうり 福神漬 (冷)ホールコーン 人参 塩 こしょう キャノーラ油 酢 白醤油 中濃ソース (ボトル) 中濃ソース (小袋)			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 でん粉 凍り豆腐 1/40薄切り 小松菜 キャノーラ油 (炒め用) きやべつ 丸なす 玉ねぎ 人参 フランクフルト カット むき枝豆 三温糖 醤油 塩 こしょう でん粉 とろみ粉 糸寒天 きやべつ きゅうり 塩 上白糖 白醤油 キャノーラ油 酢 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 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 イラストコロッケ 小中 キャノーラ油 (揚げ用) 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			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 じゃが芋 (冷)ホールコーン ズッキーニ 赤味噌 豆腐 シルバー (魚) 切り身 小中 みりん醤油漬けタレ キャノーラ油 (焼き用) きやべつ きゅうり つぼ漬け 白醤油 とろみ粉			チキンブイヨン 3分焼`ベーコン` 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 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) サラダこんにゃく きやべつ きゅうり 人参 上白糖 キャノーラ油 白醤油 酢 とろみ粉 豆乳プリン		

令和7年8月 予定献立材料表

		中学校		
		27日		
	《広徳中学校お楽しみ献立》			
献立名	コッペパン 牛乳 A B Cスープ 鶏肉の照り焼き こんにゃくサラダ 豆乳プリン			
使用材料	チキンブイヨン シヨダ'ーベ'ーゴン 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 中 醤油 みりん 酒 生姜 七味唐辛子			
	キャノーラ油（焼き用） サラダこんにゃく きやべつ きゅうり 人参 上白糖 キャノーラ油 白醤油 酢 とろみ粉			
	豆乳プリン			