

【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9月 予定献立材料表

	小学校 1日	中学校 2日	小学校 3日	中学校 4日	小学校 4日	中学校 9日	小学校 5日	中学校 3日	小学校 8日	中学校 2日	小学校 9日	中学校 10日		
	《防災献立》		《石川県から学ぶ献立》								《通明小学校お楽しみ献立》			
献立名	麦ご飯 牛乳 夏野菜のみそ汁 凍り豆腐の揚げ煮 なめたけ和え 焼きのり（防災柄）		コッペパン 牛乳 ベーコンともやしのスープ ラタトゥイユ 茎わかめのサラダ いちごジャム		わかめご飯 牛乳 めった汁 ちくわのフライ ゆかり和え		麦ご飯 牛乳 みそワントンスープ なす入りマーボー豆腐 大根のかりかり漬け		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 ズッキーニのサラダ		麦ご飯 牛乳 ミネチスープ 焼きぎょうざ 冷やし中華サラダ		コッペパン 牛乳 ミニストローネ 鶏肉のから揚げ こんにやくサラダ メロンソイクリームソーダゼリー	
	煮干し 人参 玉ねぎ 大根 じゃがいも（皮つき、生） ズッキーニ 丸なす 油揚げ 赤味噌 白味噌 乾燥わかめ 凍り豆腐 サイコロ 醤油 でん粉 キャノーラ油（揚げ用） 赤味噌 酒 三温糖 みりん 水 きやべつ 緑豆もやし 人参 小松菜 なめたけ 白醤油 とろみ粉 味付のり		(冷)ガラバック 生姜 干しいたけ スライス 玉ねぎ ショウガ・ベーコン 短冊 人参 緑豆もやし 酒 うすくち醤油 塩 こしょう でん粉 小松菜 オリーブ油 にんにく 玉ねぎ カットウインナー 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 スピラーレマカロニ ズッキーニ 塩 赤ピーマン とろみ粉 冷凍きわかめ（細切り） きやべつ 人参 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 いちごジャム		煮干し むきごぼう 玉ねぎ 豚もも小間肉 人参 さつまい芋 こんにやくスライス 赤味噌 白味噌 ねぎ 焼き竹輪 小麦粉 パン粉 キャノーラ油（揚げ用） きやべつ 人参 きゅうり 白醤油 ゆかり とろみ粉		(冷)ガラバック 生姜 玉ねぎ なると 人参 緑豆もやし （乾）ワンタン にら 赤味噌 醤油 豆板醤 ごま油 生姜 にんにく 豆板醤 豚ももひき肉 玉ねぎ 人参 たけのこ 長なす チキンブイヨン 三温糖 赤味噌 酒 醤油 大豆ミート（ミンチ） むき枝豆 冷凍豆腐 水 でん粉 とろみ粉 ねぎ 大根 きゅうり つぼ漬け 白醤油 酢 とろみ粉		ショウガ・ベーコン 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 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 きやべつ ズッキーニ ミックスビーンズ イリアント・レシガ とろみ粉		(冷)ガラバック 生姜 玉ねぎ 人参 鶏もも小間肉 白菜 しらたき 白菜キムチ 酒 醤油 塩 にら ぎょうざ キャノーラ油（焼き用） うすくち醤油 酢 中華めん（生） ほぐし粉 緑豆もやし きゅうり 人参 ごま油 上白糖 酢 白醤油 和からし とろみ粉		オリーブ油 にんにく セロリー ショウガ・ベーコン 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 シェレマカロニ 鶏肉もも切り身 小中 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） サラダこんにやく 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 メロンソイクリームソーダゼリー	

令和7年9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				
	10日	8日		11日	18日		12日	19日		16日	17日		17日	25日		18日	11日				
	《地域食材の日献立》												《昭和150周年お祝い献立》								
献立名	麦ご飯 牛乳 かみなり汁 三色そぼろ ごま酢きゅうり漬け			麦ご飯 牛乳 すいとん汁 あじの和風トマトあんかけ 切り干し大根の煮物			コッペパン 牛乳 冬瓜のスープ ロングウィンナー 春雨サラダ			コッペパン 牛乳 鶏ごぼうスープ ジャーマンポテト ぶどう			麦ご飯 牛乳 油揚げのみそ汁 さばの梅の香ソース 凍り豆腐のごま和え			麦ご飯 牛乳 ポークカレー コロコロ野菜 フルーツボンチ			黒砂糖パン 牛乳 せん切り野菜のスー ホキの甘辛和え あざやかサラダ		
使用材料	煮干し むきごぼう 人参 焼き竹輪 大根 こんにやくスライス 赤味噌 白味噌 豆腐 ねぎ 鶏ひき肉 白醤油 みりん 三温糖 大豆ミート(ミンチ) キャノーラ油(炒め用) 卵 三温糖 塩 でん粉 生姜 むき枝豆 きゅうり きやべつ 白醤油 上白糖 酢 ごま油 白いりごま 塩昆布 とろみ粉			煮干し むきごぼう 鶏もも小間肉 玉ねぎ 人参 えのきたけ 白菜 すいとん(生) 酒 醤油 みりん ねぎ あじ(魚)切り身 小中 塩 でん粉 キャノーラ油(揚げ用) ダイストマト 玉ねぎ 黒こしょう 醤油 みりん でん粉 水 キャノーラ油(炒め用) さつま揚げ 切干大根 油揚げ 人参 三温糖 醤油 みりん 酒 冷凍さやいんげん 水			(冷)ガラパック 生姜 冬瓜 ショウガ・ペーコン うす角 人参 玉ねぎ 白菜 うすくち醤油 塩 こしょう 小松菜 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 緑豆春雨 きゅうり きやべつ 人参 上白糖 白醤油 ごま油 酢 和からし			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 キャノーラ油 にんにく ショウガ・ペーコン 短冊 玉ねぎ じゃが芋 塩 塩 こしょう ぶどう			煮干し 玉ねぎ 人参 白菜 油揚げ 赤味噌 白味噌 ねぎ さば(魚)切り身 小中 キャノーラ油(焼き用) 醤油 三温糖 酒 みりん ねり梅 生姜 水 でん粉 とろみ粉 凍り豆腐 細切り 醤油 三温糖 小松菜 きやべつ きゅうり 白すりごま 白醤油 上白糖 酢 ごま油			キャノーラ油(炒め用) にんにく 生姜 玉ねぎ 豚もも小間肉 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 きゅうり 大根 食塩 きやべつ 生姜 白醤油 上白糖 酢 塩 とろみ粉 夏みかん缶 パイン缶/袋 ナタデココ ボールゼリー(いちご) カットゼリー(サイダー) 夏みかん缶汁			(冷)ガラパック 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 ホキ(魚)角切り 酒 でん粉 キャノーラ油(揚げ用) みりん 三温糖 醤油 でん粉 水 きゅうり きやべつ むき枝豆 赤ピーマン キャノーラ油 上白糖 レモン果汁 塩 こしょう とろみ粉		

令和7年9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
	22日	16日		24日	22日		25日	30日		26日			29日	29日		30日	24日
	《お彼岸献立》			《秋の応援献立》												《防災献立》	
献立名	麦ご飯 牛乳 お彼岸汁 肉団子の甘酢あん ひじきと枝豆のサラダ		麦ご飯 牛乳 みそかきたま汁 レバーのケチャップ和え レモンドレッシングサラダ のりふりかけ		麦ご飯 牛乳 ハヤシライス ポテトと野菜の炒め物 梨		コッペパン 牛乳 もずくスープ オニオンポークソテー クルトンサラダ		麦ご飯 牛乳 辛味豆腐汁 肉じゃが 青じそ風味和え		コッペパン 牛乳 白菜とはんぺんのスープ 鶏肉のアブリコットソース コールスローサラダ		麦ご飯 牛乳 夏野菜のみそ汁 凍り豆腐の煮物 なめたけ和え 焼きのり（防災納）				
使用材料	厚削り節 角切り昆布 玉ねぎ 人参 大根 がんもどき えのきたけ 酒 うすくち醤油 塩 小松菜 肉団子		厚削り節 玉ねぎ 人参 えのきたけ 酒 みりん 赤味噌 七味唐辛子 でん粉 卵 小松菜 豚レバー		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		玉ねぎ 人参 糸かまぼこ えのきたけ チキンブイヨン 白菜 酒 塩 醤油 生姜 沖縄もずく		煮干し 鶏もも小間肉 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		(冷)ガラバック 生姜 玉ねぎ 人参 あられはんぺん 醤油 塩 こしょう 白菜 乾燥わかめ 鶏肉もも切り身		煮干し 人参 玉ねぎ 大根 じゃがいも(皮つき、生) ズッキーニ 丸なす 油揚げ 赤味噌 白味噌 乾燥わかめ				
	キャノーラ油（焼き用） 玉ねぎ 赤ピーマン 黄ピーマン 三温糖 トマトケチャップ 醤油 酢 でん粉 水		生姜 にんにく 酒 みりん 醤油 でん粉 キャノーラ油（揚げ用） 中濃ソース 三温糖 トマトケチャップ カレー粉		キャノーラ油（炒め用） しょうが・ペー・コン 短冊 玉ねぎ 人参 じゃが芋 きやべつ (冷)ホールコーン 三温糖 醤油 塩 こしょう でん粉 とろみ粉 なし 塩		キャノーラ油（炒め用） 豚もも焼肉用 にんにく 玉ねぎ しめじ トマトケチャップ トマトピューレ ウスターソース 塩 こしょう ローズマリー ローレル 赤ワイン とろみ粉 きゅうり きやべつ 人参 クルトン コールスロー・レタシグ 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 人参 白醤油 青じそ粉 とろみ粉		塩 こしょう 白ワイン キャノーラ油（焼き用） あんずジャム うすくち醤油 塩 白ワイン でん粉 水 きやべつ レッドキャベツ きゅうり 人参 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） 鶏むねひき肉 玉ねぎ 人参 凍り豆腐 サイコロ つきこんにやく 三温糖 醤油 酒 みりん 冷凍さやいんげん でん粉 きやべつ 緑豆もやし 人参 小松菜 なめたけ 白醤油 とろみ粉 味付のり				