

【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。  
 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。

令和7年10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		
	1日	6日		2日	3日		21日	6日		2日	7日		8日	8日	
献立名	《地域食材の日献立》						《お月見献立》			《目の愛護デー献立》			《がんばれハルセイロレディース献立》		
	麦ご飯 牛乳 きのこ汁 豚肉と凍り豆腐の揚げ煮 糸寒天サラダ		麦ご飯 牛乳 みそコーンスープ 信里小イラストメンチカツ ゆかり和え ソース	コッペパン (小学校) 麦ご飯 (中学校) 牛乳 せん切り野菜のスープ ホキのレモンソース 茎わかめのサラダ		麦ご飯 牛乳 お月見汁 ミートボールの甘酢あん 枝豆サラダ お月見ゼリー	コッペパン 牛乳 小松菜のスープ 鶏肉のマスタード焼き カロテンサラダ		麦ご飯 牛乳 きのこカレー モウカサメのフライ パルセイロ勝ち星サラダ	粟ご飯 牛乳 豆乳みそ汁 秋野菜の煮物 りんご					
	煮干し 玉ねぎ 油揚げ 人参 えのきたけ しめじ 白菜 ねぎ 赤味噌 白味噌		(冷)ガラパック 生姜 玉ねぎ 豚もも肉細切り 人参 たけのこ 酒 醤油 (冷)ホールコーン 緑豆もやし 赤味噌 白味噌 こしょう ねぎ	(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 どん粉 水菜 ホキ(魚)角切り 酒 どん粉 キャノーラ油(揚げ用) 酒 醤油 三温糖 レモン果汁 冷凍(きわかめ(細切り)) きやべつ 人参 きゅうり 白醤油 塩 上白糖 キャノーラ油 こしょう とろみ粉		厚削り節 鶏もも小間肉 かまぼこ えのきたけ 人参 大根 かぼちやもちボール 酒 うすくち醤油 塩 小松菜 肉団子 キャノーラ油(焼き用) 玉ねぎ 三温糖 トマトケチャップ 醤油 水 むぎ枝豆 きやべつ きゅうり 人参 (冷)ホールコーン 白醤油 酢 上白糖 キャノーラ油 こしょう とろみ粉 お月見ゼリー	チキンピリオン 玉ねぎ 人参 緑豆もやし 小松菜 醤油 塩 こしょう 鶏肉もも切り身 小中 塩 にんにく 白ワイン 粒入りマスタード 黒こしょう キャノーラ油(焼き用) カットかぼちや ブロッコリー 人参 きやべつ 上白糖 キャノーラ油 酢 白醤油 塩 黒こしょう		キャノーラ油(炒め用) にんにく 生姜 玉ねぎ 鶏むね肉 角切り 人参 じゃが芋 しめじ 白しめじ 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 もうかき(魚)切り身 小中 小麦粉 パン粉 キャノーラ油(揚げ用) ソルガムマカロニ(星型) ほぐし粉 こんにやく(黄) きやべつ 人参 黄ピーマン (冷)ホールコーン 塩 上白糖 白醤油 キャノーラ油 酢 とろみ粉	厚削り節 玉ねぎ 人参 さつまい 油揚げ 豆乳 赤味噌 白味噌 乾燥わかめ キャノーラ油(炒め用) 生姜 鶏もも角切り こんにやく角切り 人参 むきれんこん 大根 三温糖 酒 オイスターソース 醤油 みりん とろみ粉 りんご 塩					
	凍り豆腐 サイコロ 醤油 豚もも角切り肉 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 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		イラストメンチカツ 小 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 中濃ソース(ボトル) 中濃ソース(小袋)	キャノーラ油(揚げ用) 酒 醤油 三温糖 レモン果汁 冷凍(きわかめ(細切り)) きやべつ 人参 きゅうり 白醤油 塩 上白糖 キャノーラ油 こしょう とろみ粉		小中 小麦粉 パン粉 キャノーラ油(揚げ用) ソルガムマカロニ(星型) ほぐし粉 こんにやく(黄) きやべつ 人参 黄ピーマン (冷)ホールコーン 塩 上白糖 白醤油 キャノーラ油 酢 とろみ粉	小中 小麦粉 パン粉 キャノーラ油(揚げ用) ソルガムマカロニ(星型) ほぐし粉 こんにやく(黄) きやべつ 人参 黄ピーマン (冷)ホールコーン 塩 上白糖 白醤油 キャノーラ油 酢 とろみ粉								





令和7年10月 予定献立材料表

	小学校		中学校	
	31日	24日	31日	
献立名	《ハロウィン献立》			
	ツイストパン 牛乳 パンプキンポタージュ ハンバーグトマトソース ハロウィンサラダ		ソフト麺 牛乳 みそラーメンスープ 信里小イラストメンチカツ ゆかり和え ソース	
使用材料	玉ねぎ カットかぼちゃ チキンブイヨン (冷)コーンペースト 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 パセリ 生クリーム ハンバーグ		(冷)ガラバック 生姜 玉ねぎ 豚もも肉細切り 人参 たけのこ なると (冷)ホールコーン 酒 醤油 塩 赤味噌 白味噌 こしょう にんにく ねぎ	
	小 中 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 トマトピューレ トマトソース 三温糖 こしょう とろみ粉		中 イラストメンチカツ キャノーラ油(揚げ用) きゃべつ 人参 きゅうり 白醤油 ゆかり とろみ粉	
	米粉マカロニ(星型) ほぐし粉 きゃべつ レッドキャベツ 酢 きゅうり 人参 塩 上白糖 キャノーラ油 レモン果汁 白醤油		とろみ粉 中濃ソース(ボトル) 中濃ソース(小袋)	