

令和7年11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			
	13日	27日	14日	5日	17日	20日	18日	21日	19日	11日	20日	10日	21日	28日
献立名	《地域食材の日献立》				《和食の日献立》		《松代中学校思い出献立》							
	麦ご飯 牛乳 みそすいとん汁 きのこすき焼き丼の具 凍り豆腐のごま和え		コッペパン 牛乳 卵スープ ハンバーグアップルソース れんこんサラダ		麦ご飯 牛乳 のっぺい汁 さばのみそ煮 たくあん和え		丸パン 牛乳 パンキンポターージュ 鶏肉のハーブ焼き コールスローサラダ ブルーベリージャム		麦ご飯 牛乳 厚揚げとなめこのみそ汁 カゴカマスの塩焼き さつま芋とひじきの煮物		麦ご飯 牛乳 吉野汁 豚肉と大根の煮物 磯香和え		ソフト麺 牛乳 マーボー麺汁 えびしゅうまい 大根の中華サラダ	
	煮干し 鶏胸小間肉 玉ねぎ 人参 大根 油揚げ すいとん(生) 赤味噌 キャノーラ油(炒め用) 白菜 人参 豚もも小間肉 しらたき エリンギ しめじ えのきたけ 三温糖 醤油 酒 みりん ねぎ 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		人参 玉ねぎ かまぼこ えのきたけ チキンピジョン 塩 うすくち醤油 みりん 酒 でん粉 卵 小松菜 ハンバーグ 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 すりおろしりんご ドライアップル 赤ワイン うすくち醤油 酢 トマトケチャップ 水 むぎれんこん 酢 きやべつ きゅうり (冷)ホールコーン コールロードレッシング とろみ粉		厚削り節 大根 人参 ささがきごぼう 焼き竹輪 里芋 こんにやく 豆腐 塩 白醤油 みりん でん粉 ねぎ さば(魚)切り身 キャノーラ油(焼き用) 赤味噌 三温糖 みりん 酒 醤油 水 でん粉 とろみ粉 きやべつ きゅうり 人参 せん切りたくあん 白醤油 とろみ粉		玉ねぎ カットかぼちゃ チキンピジョン (冷)コーンペースト ベジキメルソース 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 鶏肉もも切り身 にんにく 塩 黒こしょう 白ワイン 醤油 乾燥バジル オレガノ オリーブ油 キャノーラ油(焼き用) 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 ブルーベリージャム		煮干し 人参 白菜 なめこ 厚揚げ 赤味噌 白味噌 ねぎ かごかます(魚)切り身 小 中 塩焼き塩 キャノーラ油(焼き用) キャノーラ油 ひじき 人参 つきこんにやく 焼き竹輪 三温糖 酒 醤油 みりん さつま芋 冷凍さやいんげん		厚削り節 玉ねぎ 人参 とりささみ カット 酒 醤油 でん粉 えのきたけ 豆腐 醤油 塩 キャノーラ油(炒め用) 生姜 豚もも角切り肉 こんにやく角切り 人参 大根 三温糖 酒 オイスターソース 醤油 みりん とろみ粉 小松菜 きやべつ 緑豆もやし きざみのり 白醤油 キャノーラ油 上白糖 酢 塩 とろみ粉		キャノーラ油(炒め用) にんにく 生姜 玉ねぎ 豆板醤 豚ひき肉 人参 緑豆もやし チキンピジョン 三温糖 酒 醤油 オイスターソース 赤味噌 白味噌 でん粉 にら えびしゅうまい 白醤油 酢 大根 塩 緑豆春雨 人参 乾燥わかめ ごま油 酢 白醤油 上白糖 とろみ粉	

令和7年11月 予定献立材料表

	小学校 中学校		小学校		小学校 中学校		小学校 中学校		中学校	
	25日	12日	26日		27日	6日	28日	25日	26日	
献立名	ココアパン 牛乳 ミネストローネ じゃが芋のチーズ煮 海藻サラダ		麦ご飯 牛乳 わかめスープ 肉団子のチリソース ツナサラダ おかかふりかけ		ごぼうご飯 牛乳 おぶっこ いかの松代一本ねぎ塩焼き りんご		コッペパン(小学校) 麦ご飯(中学校) 牛乳 鶏ごぼうスープ ソースホットフライ あざやかサラダ		コッペパン(川中島中・篠ノ井東中・広徳中) きな粉揚げパン(松代中・篠ノ井西中) 牛乳 わかめスープ 肉団子のチリソース ツナサラダ ほちみつ(川中島中・篠ノ井東中・広徳中)	
使用材料	オリーブ油 にんにく セロリー <small>シシトウ・ペーパ</small> うす角 玉ねぎ 大根 人参 チキンフイヨン 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 シェルマカロニ じゃが芋 塩 <small>キャノーラ油(炒め用)</small> 玉ねぎ 人参 カットウィンナー プロセスチーズ 塩 こしょう 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		(冷)ガラバック 生姜 玉ねぎ 糸かまぼこ えのきたけ 白菜 乾燥わかめ 塩 醤油 こしょう 肉団子 <small>キャノーラ油(焼き用)</small> <small>キャノーラ油(炒め用)</small> 豆板醤 ねぎ 白ワイン にんにく 生姜 トマトケチャップ 三温糖 塩 きやべつ きゅうり 人参 ツナフレーク 酢 上白糖 レモン果汁 塩 こしょう 白醤油 とろみ粉 おかかふりかけ		煮干し 人参 鶏もも小間肉 油揚げ 白菜 みりん 赤味噌 生ほうとう いか短冊 にんにく 生姜 塩 酒 上白糖 うすくち醤油 こしょう 玉ねぎ ねぎ <small>キャノーラ油(焼き用)</small> りんご 塩		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 <small>ほっけ(魚)フィーレ</small> 小麦粉 パン粉 <small>キャノーラ油(揚げ用)</small> 醤油 ウスターソース みりん 中ざら糖 ロースハム 短冊 きゅうり きやべつ 人参 人参 (冷)ホールコーン キャノーラ油 上白糖 レモン果汁 塩 こしょう とろみ粉		(冷)ガラバック 生姜 玉ねぎ 糸かまぼこ えのきたけ 白菜 乾燥わかめ 塩 醤油 こしょう 肉団子 <small>キャノーラ油(焼き用)</small> <small>キャノーラ油(炒め用)</small> 豆板醤 ねぎ 白ワイン にんにく 生姜 トマトケチャップ 三温糖 塩 きやべつ きゅうり 人参 ツナフレーク 酢 上白糖 レモン果汁 塩 こしょう 白醤油 とろみ粉 寒天ほちみつ	