

【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12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			
	1日	4日	2日	10日	3日	3日	4日	8日	5日	12日	8日	11日		
献立名			《お話し給食：大きなかぶ》						《有機野菜の日献立》		《実習生の献立》			
	麦ご飯 牛乳 豚汁 カゴカマスのみりんしょうゆ焼き 白菜の和風梅サラダ		黒砂糖パン 牛乳 大きなかぶのスープ オニオンポークソテー ポテトサラダ ノンエッグマヨネーズ		麦ご飯（小学校） コッペパン（川中島中・篠ノ井西中・松代中） きなこ揚げパン（広徳中・篠ノ井東中） 牛乳 白菜とはんぺんのスープ ハンバーグデミグラスソース コーンと小魚のサラダ りんごジャム（川中島中・篠ノ井西中・松代中）		麦ご飯 牛乳 みそワタンスープ ビビンバの具（卵入り） のりごま和え		ツイストパン 牛乳 ポルシチ ソルガムと野菜のカレー炒め りんごのフルーツヨーグルト		麦ご飯 牛乳 豆腐のみそ汁 豚肉とかぼちゃのごまがらめ ゆず香和え		メロンパン 牛乳 押し麦の豆乳スープ 西条自然となかまじコロッケ 春雨サラダ ソース	
使用材料	煮干し 豚もも小間肉 むきごぼう 玉ねぎ 人参 こんにやくスライス 大根 赤味噌 豆腐 ねぎ		(冷)ガラバック 生姜 玉ねぎ 鶏もも小間肉 人参 しょうがペーコン 短冊 あられはんぺん 醤油 塩 こしょう 白ワイン 白醤油 かぶ(葉)		(冷)ガラバック 生姜 玉ねぎ 人参 しょうがペーコン 短冊 あられはんぺん 醤油 塩 こしょう 白菜 乾燥わかめ ハンバーグ		(冷)ガラバック 生姜 玉ねぎ 鶏ももひき肉 なた 人参 緑豆もやし (乾)ワタタン にはら 赤味噌 醤油 豆板醤 キヤノーラ油 にんにく 生姜 豚もも肉細切り ぜんまい水煮 たけのこ 短冊卵 三温糖 醤油 酒 みりん 豆板醤 とろみ粉 大根 きゅうり 人参 きやべつ きやべつ 味付き小魚 塩 上白糖 キヤノーラ油 酢 白醤油 とろみ粉		キヤノーラ油(炒め用) にんにく 玉ねぎ 人参 豚もも角切り肉 冷凍カットピーツ 大根 じゃが芋 しめじ チキンブイヨン ハヤシルウ トマトケチャップ トマトビュレ 赤ワイン 塩 黒こしょう キヤノーラ油(炒め用) きやべつ 玉ねぎ 人参 ソルガム カットウインナー むき枝豆 (冷)ホールコーン 三温糖 醤油 塩 カレー粉 こしょう でん粉 とろみ粉 夏みかん缶 バイン缶 ナタデココ りんご 上白糖 水 プレーンヨーグルト		煮干し 玉ねぎ 人参 白菜 えのきたけ 油揚げ 豆腐 赤味噌 白味噌 カットかぼちゃ 豚もも角切り肉 塩 こしょう でん粉 キヤノーラ油(揚げ用) 三温糖 醤油 酒 白すりごま 小松菜 きやべつ 人参 上白糖 白醤油 ごま油 酢 ゆず果汁 とろみ粉		キヤノーラ油(炒め用) にんにく しょうがペーコン うす角 玉ねぎ 人参 大根 しめじ チキンブイヨン 塩 こしょう おおむぎ(押麦) 豆乳 イラストコロッケ 小 中 キヤノーラ油(揚げ用) 緑豆春雨 ロースハム きゅうり きやべつ 人参 上白糖 白醤油 ごま油 酢 和からし 中濃ソース(※トル) 中濃ソース(小袋)	

令和7年12月 予定献立材料表

献立名	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	16日	11日	9日	12日	5日	15日	18日	16日	2日	17日	22日		
	《地域食材の日献立》				《お話し給食：バムとケロ》		《冬至献立》				《クリスマス献立》		《お話し給食：カレーライス》	
献立名	麦ご飯 牛乳 冬野菜のみそ汁 松代長芋とねぎのそぼろ炒め おかかかえ 納豆ふりかけ		麦ご飯 牛乳 厚揚げとなめこのみそ汁 ぶり大根 いかくん製の和え物		ソフト麺 牛乳 ツナトマトソース がんもどーナッツ 海藻サラダ		麦ご飯 牛乳 かぼちゃの冬至汁 カレイのゆずだれがけ れんこんの炒め物		コッペパン（小学校） 麦ご飯（中学校） 牛乳 卵スープ 白身魚のから揚げ ひじきと枝豆のさっぱり和え りんごジャム（小学校）		チキンライス 牛乳 スタースープ もみのネハンバーグケチャップソース クリスマスサラダ クリスマスケーキ		麦ご飯 牛乳 きのこポークカレー 冬野菜とハムのサラダ みかん	
使用材料	煮干し 人参 玉ねぎ 大根 白菜 えのきたけ 油揚げ 赤味噌 白味噌 乾燥わかめ ごま油 にんにく 生姜 鶏ももひき肉 長芋 つきこんにやく 人参 三温糖 みりん 酒 醤油 七味唐辛子 ねぎ 緑豆もやし きやべつ 小松菜 白醤油 かつお節 とろみ粉 納豆ふりかけ		煮干し 人参 白菜 なめこ 厚揚げ ねぎ 赤味噌 白味噌 大根 ぶり（魚）角切り こんにやく角切り 三温糖 醤油 酒 みりん 生姜 赤味噌 水 小松菜 きやべつ 人参 緑豆もやし いかくん製 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）		キャノーラ油（炒め用） にんにく セロリ ツナフレーク 玉ねぎ 人参 ハヤシルウ ブラウンルウ 塩 乾燥バジル トマトピューレ トマトケチャップ トマトソース がんもどき キャノーラ油（揚げ用） 上白糖 まぶし粉 塩 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 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 かれい（魚）切り身 小 中 キャノーラ油（焼き用） 白醤油 みりん 三温糖 ゆず果汁 水 でん粉 とろみ粉 キャノーラ油（炒め用） さつま揚げ むきれんこん こんにやくスライス 人参 冷凍さやいんげん 三温糖 酒 醤油 水 七味唐辛子		人参 玉ねぎ かまぼこ えのきたけ チキンブイヨン 塩 うすくち醤油 みりん 酒 でん粉 卵 小松菜 すずき（魚）角切り 塩 でん粉 キャノーラ油（揚げ用） ひじき 醤油 むき枝豆 きやべつ 人参 上白糖 酢 とろみ粉 りんごジャム		玉ねぎ 鶏もも小間肉 星型かまぼこ（黄） 人参 チキンブイヨン 大根 白しめじ 白ワイン 白醤油 塩 こしょう 小松菜 もみのきハンバーグ 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 トマトケチャップ トマトピューレ 赤ワイン ウスターソース 三温糖 ソルガムマカロニ（星型） ほぐし粉 きやべつ ブロッコリー 塩 人参 塩 こしょう キャノーラ油 酢 白醤油 クリスマスケーキ		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 エリンギ しめじ えのきたけ 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 きやべつ 大根 人参 ロースハム 短冊 コルソドレッシング とろみ粉 塩 みかん	

令和7年12月 予定献立材料表

	小学校	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	中学校
	19日	22日	23日	23日	24日	24日	1日	25日	25日	26日	26日	19日
献立名	《年越し献立》											
	コッペパン 牛乳 コーンクリームスープ 鶏肉のレモンソース もやしのサラダ コーヒー牛乳のもと	いろいろご飯 牛乳 つぶつぶけんちん汁 鮭のコロコロ揚げ つぼ漬け和え	ミニコッペパン (小学校) コッペパン (中学校) 牛乳 わかめスープ ミートソーススパゲッティ ツナサラダ	麦ご飯 牛乳 うすくず汁 凍り豆腐といかの甘辛 かぶの浅漬け	麦ご飯 牛乳 ハヤシライス おさつチップス 青大豆のサラダ	コッペパン 牛乳 フイヤベース 手作りアップルタルト グリーンサラダ	ソフト麺 牛乳 みそラーメンスープ 鶏肉のレモンソース もやしのサラダ コーヒー牛乳のもと					
使用材料	玉ねぎ 人参 (冷)コーンペースト (冷)ホールコーン チキンブイヨン ベシャメルソース 塩 こしょう 牛乳 (調理用) 生クリーム 鶏肉もも切り身 小	厚削り節 ごま油 むぎごぼう 人参 鶏もも角切り 大豆 大根 里芋 こんにやくスライス 豆腐 酒 醤油 みりん 塩 ねぎ 鮭 (魚) 角切り キャノーラ油 (揚げ用)	(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 ハーフスパゲッティ 塩 オリーブ油 にんにく 豚ももひき肉 玉ねぎ エリンギ トマトケチャップ トマトピューレ 中濃ソース キャノーラ油 (揚げ用)	厚削り節 鶏もも小間肉 玉ねぎ 人参 えのきたけ 白味噌 うすくち醤油 でん粉 豆腐 ねぎ 凍り豆腐 サイコロ いか 角切り でん粉 キャノーラ油 (揚げ用)	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 さつま芋 人参 キャノーラ油 (揚げ用)	オリーブ油 にんにく セロリ しょうが 玉ねぎ じゃが芋 人参 冷むきえび いか短冊 まだら (魚) 角切り 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 ポテトカップ りんご グラニュー糖 シナモン レモン果汁 きやべつ きゅうり 小松菜 キャノーラ油 塩 白醤油 黒こしょう とろみ粉	(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 鶏もも角切り 酒 塩 でん粉 キャノーラ油 (揚げ用) 酒 醤油 三温糖 レモン果汁 緑豆もやし 小松菜 人参 ごま油 酢 上白糖 白醤油 とろみ粉 コーヒー牛乳の素					
	酒 塩 キャノーラ油 (焼き用) 酒 醤油 三温糖 レモン果汁 でん粉 水 緑豆もやし 小松菜 人参 ごま油 酢 上白糖 白醤油 とろみ粉 コーヒー牛乳の素	酒 醤油 みりん 塩 ねぎ 鮭 (魚) 角切り キャノーラ油 (揚げ用)	酒 三温糖 醤油 でん粉 青のり かぶ 塩 きゅうり きやべつ 人参 白醤油 とろみ粉 かつお節	酒 三温糖 醤油 でん粉 キャノーラ油 (揚げ用) 酒 醤油 とろみ粉 かつお節	酒 三温糖 醤油 でん粉 キャノーラ油 (揚げ用) 酒 醤油 とろみ粉 かつお節	酒 醤油 三温糖 レモン果汁 緑豆もやし 小松菜 人参 ごま油 酢 上白糖 白醤油 とろみ粉 コーヒー牛乳の素	酒 醤油 三温糖 レモン果汁 緑豆もやし 小松菜 人参 ごま油 酢 上白糖 白醤油 とろみ粉 コーヒー牛乳の素					