

【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8年1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	小学校	中学校	小学校	中学校
	8日	26日	9日	23日	13日	28日	14日	15日	15日	19日	16日	14日	19日	22日		
献立名					《広徳中学校思い出献立》		《新春献立》		《篠ノ井東中学校60周年記念＆思い出献立》				《篠ノ井東小学校6-1家庭科学習献立》			
	麦ご飯 牛乳 油揚げのみそ汁 おでん ツナサラダ	コッペパン 牛乳 肉団子のスープ ソースホキフライ コールスローサラダ	メロンパン 牛乳 ABCスープ 和風ハンバーグ ポテトサラダ ノンエッグマヨネーズ	五目ご飯 牛乳 だまこ汁 寒さわらのゆずみそがけ 塩丸いかの酢の物 新春デザート	麦ご飯 牛乳 ポークカレー 鶏肉のから揚げ こんにやくサラダ コーヒー牛乳の素	コッペパン 牛乳 鶏ごぼうスープ チリコンカン 海藻サラダ	麦ご飯 牛乳 豚汁 すき焼き丼の具 ぼんかん									
使用材料	煮干し 玉ねぎ 人参 えのきたけ 油揚げ 小松菜 赤味噌 白味噌 角切り昆布 大根 花こんにやく さつまいも揚げ 焼き竹輪 たこボール 里芋 三温糖 醤油 酒 みりん 水	チキンピヨ 玉ねぎ 人参 肉団子 酒 こしょう 醤油 白菜 小松菜 ホキ(魚)切り身 小麦粉 パン粉 キャノーラ油(揚げ用) 醤油 ウスターソース みりん 中ざら糖 きやべつ レッドキャベツ 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 キャノーラ油	チキンピヨ しょうがペペコ とうもろこし 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 ハンバーグ キャノーラ油(焼き用) 大根 みりん 醤油 三温糖 水 でん粉 じゃが芋 きゅうり (冷)ホールコーン 人参 塩 こしょう ノンエッグマヨネーズ(8ト) ノンエッグマヨネーズ(小袋)	厚削り節 鶏もも角切り 人参 白菜 かぶ だまこ餅 酒 白醤油 塩 ねぎ さわら(魚)切り身 キャノーラ油(焼き用) 白醤油 白味噌 みりん 酒 三温糖 ゆず果汁 でん粉 きやべつ きゅうり 塩丸いか 乾燥わかめ 白醤油 酢 上白糖 とろみ粉 いちごがまのゼリー	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 鶏肉もも切り身 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 ごま油 白醤油 酢 とろみ粉 コーヒー牛乳の素	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 大豆 キャノーラ油(炒め用) にんにく 玉ねぎ 豚ひき肉 大豆ミート(ミンチ) トマトケチャップ トマトピューレ 中濃ソース 塩 こしょう チリパウダー 赤ワイン でん粉 とろみ粉 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 じゃが芋 大根 赤味噌 豆腐 小松菜 キャノーラ油(炒め用) 豚もも小間肉 人参 しらたき えのきたけ 白菜 ねぎ 三温糖 醤油 みりん 酒 でん粉 とろみ粉 ぼんかん									

令和8年1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
	20日	21日	21日	20日	22日	29日	23日	30日	26日	27日	27日	9日
献立名	《大寒献立》				《地域食材の日&広徳中SDGs献立》				《給食記念日献立》			
	コッペパン 牛乳 卵スープ ペンネのミートソース ブロッコリーのサラダ ブルーベリージャム	麦ご飯 牛乳 粕汁 わかさぎの磯辺揚げ れんこんのサラダ	麦ご飯 牛乳 キムチスープ 豚肉と凍り豆腐の揚げ煮 三色ナムル	ソフト麺 牛乳 おにかけ汁 野菜菜おやき 大根サラダ	麦ご飯 牛乳 すいとん汁 鮭の塩焼き 野菜菜漬け和え 市田柿	コッペパン 牛乳 ミネストローネ じゃが芋とウィンナーの炒め物 フルーツポンチ	麦ご飯 牛乳 吹雪汁 揚げそばのみそだれがけ 磯香和え					
使用材料	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	煮干し 人参 大根 里芋 厚揚げ 白菜 赤味噌 白味噌 酒かす ねぎ わかさぎ(魚)丸ごと 塩 酒 でん粉 キャノーラ油(揚げ用) 青のり 塩 むぎれんこん	(冷)ガラバク 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 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 小松菜 緑豆もやし 人参 白醤油 上白糖 ごま油 酢 七味唐辛子 白いりごま とろみ粉	厚削り節 鶏もも小間肉 玉ねぎ 人参 焼き竹輪 油揚げ 酒 醤油 みりん 白菜 えのきたけ 塩 七味唐辛子 でん粉 ねぎ おやき 小 中 大根 塩 きゅうり 人参 白醤油 酢 ごま油 上白糖 塩 とろみ粉	煮干し むぎごぼう 鶏もも小間肉 玉ねぎ 人参 えのきたけ 白菜 油揚げ すいとん(生) 酒 醤油 みりん ねぎ 秋ざけ(魚)切り身 小 中 キャノーラ油(焼き用) ぎやべつ 緑豆もやし 野菜菜漬け 人参 白醤油 酢 上白糖 とろみ粉 塩昆布 干し柿(個付)	オリーブ油 にんにく セロリ ショウガ・ペーコ うず角 玉ねぎ 大根 人参 チキンピジョン 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 キャノーラ油(炒め用) にんにく カットウィンナー 玉ねぎ 人参 (冷)ホールコーン じゃが芋 塩 塩 こしょう 夏みかん缶 パイン缶/袋 ナタデココ ホールゼリー(いちご) 夏みかん缶汁	厚削り節 あらればんぺん 玉ねぎ 人参 白菜 ゆし豆腐 酒 白醤油 塩 さば(魚)切り身 小 中 でん粉 キャノーラ油(揚げ用) 白味噌 三温糖 みりん 酒 醤油 生姜 水 でん粉 小松菜 ぎやべつ 人参 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					
	ペンネマカロニ 塩 キャノーラ油(炒め用) にんにく 豚ひき肉 玉ねぎ トマトケチャップ トマトピューレ ウスターソース こしょう ぎやべつ 人参 ブロッコリー (冷)ホールコーン ロースハム サイコロ イリアントレッシング 塩 ブルーベリージャム	塩 酒 でん粉 キャノーラ油(揚げ用) 青のり 塩 むぎれんこん 酢 ぎやべつ 小松菜 (冷)ホールコーン コールスロッド レッシング とろみ粉	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 小松菜 緑豆もやし 人参 白醤油 上白糖 ごま油 酢 七味唐辛子 白いりごま とろみ粉	小 中	秋ざけ(魚)切り身 小 中 キャノーラ油(焼き用) ぎやべつ 緑豆もやし 野菜菜漬け 人参 白醤油 酢 上白糖 とろみ粉 塩昆布 干し柿(個付)	キャノーラ油(炒め用) にんにく カットウィンナー 玉ねぎ 人参 (冷)ホールコーン じゃが芋 塩 塩 こしょう 夏みかん缶 パイン缶/袋 ナタデココ ホールゼリー(いちご) 夏みかん缶汁	さば(魚)切り身 小 中 でん粉 キャノーラ油(揚げ用) 白味噌 三温糖 みりん 酒 醤油 生姜 水 でん粉 小松菜 ぎやべつ 人参 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					

令和8年1月 予定献立材料表

	小学校	中学校	小学校	中学校	中学校	中学校		
	29日	8日	30日	16日	6日	7日		
献立名	《広徳中SDGs 献立》							
使用材料	麦ご飯 牛乳 信州みそ汁 鶏肉の照り焼き ソルガムつぶつぶサラダ		コッペパン 牛乳 コーンクリームスープ ロングウィンナー お豆のサラダ		麦ご飯 牛乳 けんちん汁 手作りメンチカツ なめたけ和え ソース		コッペパン 牛乳 凍り豆腐のスープ 手作り丸ごとミートグラタン コーンサラダ	
	煮干し 人参 玉ねぎ えのきたけ 大根 白菜 豆腐 じゃが芋 赤味噌 白味噌 ねぎ 鶏肉もも切り身		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 ペンヤメルソース 塩 こしょう 牛乳(調理用) 生クリーム ロングウィンナー		厚削り節 ごま油 むきごぼう 人参 焼き竹輪 大根 こんにゃくスライス 油揚げ 酒 醤油 豆腐 ねぎ 豚ひき肉		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	
	醤油 みりん 酒 生姜 七味唐辛子		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 ミックスビーンス		大豆ミート(ミンチ) 玉ねぎ きやべつ えのき氷 パン粉 塩 こしょう ナツメグ(粉) 小麦粉 パン粉		キャノーラ油(炒め用) にんにく 豚ももひき肉 玉ねぎ じゃが芋 トマトケチャップ トマトピューレ 中濃ソース こしょう 小麦粉 とろみ粉 ひよこ豆チーズ パセリ(乾) ポテトカップ	
	キャノーラ油(焼き用) 系寒天 きやべつ きゅうり ソルガム 塩 ほぐし粉 上白糖 ごま油 白醤油 塩 こしょう 酢 とろみ粉		きやべつ 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(揚げ用) 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 中濃ソース(粉状) 中濃ソース(小袋)		(冷)ホールコーン きやべつ 人参 きゅうり 塩 上白糖 キャノーラ油 酢 白醤油 とろみ粉	