

【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2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
	2日	3日	3日	13日	4日	12日	5日	2日	6日		9日	26日	10日	18日
献立名	《節分献立》		《食べて学ぼう！世界の食文化！イタリア》								《篠ノ井東小学校6-2家庭科学習献立》			
	麦ご飯 牛乳 長いものそぼろ汁 いわしのかば焼き ゆかり和え 福豆	黒砂糖パン 牛乳 ズップ(豆のスープ) カチャトラー(鶏肉のトマト煮) グリーンサラダ	麦ご飯 牛乳 ワンタンスープ ジャーション豆腐 中華サラダ	麦ご飯 牛乳 かきたま汁 キムタクご飯の具 おかか和え	コッペパン 牛乳 凍り豆腐のスープ 白身魚のマスタードソース コーンサラダ	麦ご飯 牛乳 さつま汁 カレイの甘酢あんかけ 磯香和え	丸パン 牛乳 クリームシチュー ハンバーグてりやきソース れんこんサラダ コーヒー牛乳の素							
使用材料	厚削り節 鶏ももひき肉 玉ねぎ 人参 赤味噌 白味噌 でん粉 長芋 小松菜	(冷)ガラバック 生姜 玉ねぎ ショウガペーコン うず角 ひよこまめ(ゆで) ミックスビーンズ 人参 大根 白菜 塩 ごしょう 白ワイン 白醤油	(冷)ガラバック 生姜 玉ねぎ ハート型なると 人参 白菜 (乾)ワンタン にら 塩 醤油	厚削り節 玉ねぎ 人参 かまぼこ えのきたけ 酒 醤油 みりん 塩 でん粉 卵	玉ねぎ 人参 チキンピイオン 鶏もも小間肉 鶏 うすくち醤油 塩 ごしょう 白菜 でん粉 凍り豆腐 1/40薄切り 小松菜	煮干し むぎごぼう 玉ねぎ 鶏もも小間肉 人参 さつま芋 こんにやくスライス 赤味噌 白味噌 ねぎ かれい(魚)切り身 小中	鶏もも角切り 玉ねぎ 人参 じゃが芋 しめじ チキンピイオン ベシヤメルソース 塩 ごしょう バター 牛乳(調理用) 生クリーム ハンバーグ 小中							
	いわし(魚)開き 小中 でん粉 キャノーラ油(揚げ用) 醤油 三温糖 酒 みりん 水 でん粉 きやべつ 人参 きゅうり 白醤油 ゆかり とろみ粉 福豆	鶏肉もも切り身 小中 塩 黒ごしょう 白ワイン でん粉 キャノーラ油(焼き用) オリーブ油 にんにく 玉ねぎ 赤ピーマン 黄ピーマン トマトケチャップ ダイストマト トマトソース ごしょう 三温糖 豆乳クリーム 水 とろみ粉 きやべつ きゅうり 小松菜 イリアントレッシング とろみ粉	キャノーラ油(炒め用) 生姜 にんにく 豆板醤 豚ももひき肉 しめじ たけのこ ピーマン 人参 チキンピイオン 酒 三温糖 赤味噌 醤油 厚揚げ でん粉 とろみ粉 酢 緑豆もやし きやべつ きゅうり ごま油 酢 白醤油 上白糖 塩 とろみ粉	キャノーラ油(炒め用) 豚もも肉細切り つば漬け 白菜キムチ 白菜 醤油 酒 でん粉 とろみ粉 緑豆もやし きやべつ 人参 小松菜 白醤油 かつお節 とろみ粉	小松菜 すずぎ(魚)切り身 小 粒入りマスタード 醤油 三温糖 ノンエッグマヨネーズ 水 キャノーラ油(焼き用) (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	でん粉 キャノーラ油(揚げ用) キャノーラ油(炒め用) 玉ねぎ 赤ピーマン 黄ピーマン 三温糖 酒 醤油 みりん 酢 でん粉 水 とろみ粉 小松菜 きやべつ 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	キャノーラ油(焼き用) 玉ねぎ 醤油 三温糖 みりん でん粉 水 むきれんこん 酢 きやべつ 小松菜 (冷)ホールコーン コルスロードレッシング とろみ粉 コーヒー牛乳の素							

令和8年2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		
	12日	19日	13日	20日	16日	5日	17日	25日	18日	10日	19日	24日		
献立名	小麦ご飯 牛乳 中華コーンスープ いかとえびのチリソース 春雨サラダ		ソフト麺 牛乳 カレー南蛮汁 ココアビーンズ カロテンサラダ		《がんばれ献立(中学校)》 小麦ご飯 牛乳 里芋となめこのみそ汁 ソーストンカツ 米粉マカロニのハートサラダ チョコプリン		コッペパン 牛乳 ブラウンシチュー あざやかサラダ でこぼん		《地域食材の日献立》 小麦ご飯 牛乳 すき焼き汁 にじますのつぶら揚げ つぼ漬け和え		《稼ノ井東小学校6-3家庭科学習献立》 わかめご飯 牛乳 キムチチゲ 肉じゃが 小松菜のごま和え		ミニコッペパン(小学校) コッペパン(中学校) 牛乳 ぶるぶる寒天スープ ツナときのこのペンネ 糸かまぼこのサラダ はちみつ	
	使用材料	(冷)ガラバック 生姜 玉ねぎ 人参 えのきたけ 糸かまぼこ 白菜 (冷)ホールコーン (冷)コンベースト 塩 こしょう 醤油 酒 でん粉 小松菜 冷むきえび 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 ねぎ 豆板醤 塩 白ワイン 三温糖 トマトケチャップ 緑豆春雨 きゅうり きやべつ 人参 ロースハム 短冊 上白糖 白醤油 ごま油 酢		厚削り節 玉ねぎ 鶏胸小間肉 人参 白菜 油揚げ カレールウ甘口 カレールウ中辛 醤油 塩 でん粉 ねぎ 青大豆 でん粉 キャノーラ油(揚げ用) 純ココア グラニュー糖 カットかぼちゃ 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		煮干し 人参 大根 里芋 白菜 なめこ 油揚げ 赤味噌 白味噌 小松菜 豚ひれ切り身 小 中 塩 こしょう 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 米粉マカロニ(ハート型) ほぐし粉 きやべつ きゅうり きゅうり (冷)ホールコーン キャノーラ油 上白糖 酢 塩 こしょう 白醤油 チョコプリン		キャノーラ油(炒め用) にんにく 玉ねぎ 豚もも小間肉 人参 じゃが芋 しめじ ブラウンルウ デミグラスソース ハヤシルウ トマトケチャップ トマトピューレ 赤ワイン 中濃ソース むき枝豆 ロースハム 短冊 きゅうり きやべつ 人参 キャノーラ油 上白糖 レモン果汁 塩 こしょう とろみ粉 でこぼん		厚削り節 玉ねぎ 牛肉ももスライス 豚もも小間肉 人参 白菜 しらたき 焼き豆腐 えのきたけ 三温糖 醤油 酒 ねぎ にじます(魚)のつぶらあげ 小 中 キャノーラ油(揚げ用) 醤油 三温糖 酒 みりん でん粉 水 きやべつ きゅうり つぼ漬け 白醤油 とろみ粉		(冷)ガラバック 生姜 鶏もも小間肉 玉ねぎ 白菜 しらたき 白菜 豆腐 酒 醤油 白菜キムチ トック ねぎ 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 小松菜 緑豆もやし きやべつ 上白糖 白醤油 白すりごま 白いりごま とろみ粉		(冷)ガラバック 生姜 玉ねぎ 白菜 酒 醤油 塩 こしょう 糸寒天 ねぎ ペンネマカロニ 塩 キャノーラ油(炒め用) にんにく 玉ねぎ 人参 しめじ ツナフレーク 白ワイン うすくち醤油 黒こしょう ほぐし粉 豆乳クリーム 小松菜 きやべつ きゅうり 人参 糸かまぼこ キャノーラ油 白醤油 酢 上白糖 塩 とろみ粉 寒天はちみつ

