

【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3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 | | | | | | | | | |
|------|--|-----|-----|-----|--|----|-----|----|--|-----|-----|-----|--|----|-----|--|---|--|-----|--|---|--|--|--|---|--|--|--|
| | 2日 | 16日 | 3日 | 11日 | 4日 | 3日 | 5日 | 2日 | 6日 | 13日 | 9日 | 10日 | 10日 | 4日 | | | | | | | | | | | | | | |
| 献立名 | 《塩崎小6-西家庭科学習献立》 | | | | 《ひな祭り献立》 | | | | 《篠ノ井西中学校思い出献立》 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 麦ご飯 牛乳 春野菜のみそ汁 肉じゃが かぶサラダ | | | | ミニコッペパン（小学校） コッペパン（中学校） 牛乳 コーンクリームスープ ミートソーススパゲッティ 小魚と小松菜のサラダ | | | | ちらし寿司 牛乳 手まりふのすまし汁 赤魚の甘酒みそがけ 野菜の梅和え ひし餅 | | | | わかめご飯 牛乳 豚汁 ハニーチキン クルトンサラダ コーヒー牛乳のもと | | | | アップルパン 牛乳 ポトフ ミートボールのケチャップあえ 大根とツナのサラダ | | | | 麦ご飯 牛乳 いわしのつみれ汁 うま辛ごまだれ焼き肉 いかくん製の和え物 | | | | ツイストパン 牛乳 ABCスープ ジャーマンポテト 卵のミモザサラダ あんずジャム | | | |
| 使用材料 | 煮干し 人参 玉ねぎ 大根 きゃべつ えのきたけ 油揚げ 赤味噌 白味噌 乾燥わかめ | | | | 玉ねぎ 人参 (冷)コーンペースト (冷)ホールコーン チキンピヨ ベシメルソース 塩 こしょう 牛乳(調理用) 生クリーム | | | | 厚削り節 鶏胸小間肉 むきごぼう 人参 玉ねぎ 大根 えのきたけ 酒 白醤油 塩 てまり麩 みつば 赤魚(魚)切り身 小中 | | | | 煮干し 豚もも小間肉 ささがきごぼう 玉ねぎ 人参 こんにゃくスライス 大根 赤味噌 豆腐 七味唐辛子 ねぎ | | | | (冷)ガラバック 生姜 玉ねぎ カットウィンナー 人参 じゃが芋 白しめじ きゃべつ 塩 こしょう 白ワイン 白醤油 肉団子 | | | | 煮干し 玉ねぎ 赤味噌 人参 大根 みりん つみれ 白菜 赤味噌 白味噌 ねぎ | | | | チキンピヨ 鶏もも小間肉 玉ねぎ 人参 ABCマカロニ 白菜 塩 うすくち醤油 こしょう ねぎ | | | |
| | キャノーラ油(炒め用) 豚もも小間肉 玉ねぎ 人参 つきこんにゃく じゃが芋 三温糖 醤油 みりん 酒 | | | | 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 こしょう 赤ワイン ほぐし粉 ビーマン | | | | キャノーラ油(焼き用) 甘酒 白味噌 水 白菜 糸かまぼこ 小松菜 乾燥わかめ 人参 カリカリ梅 白醤油 酢 上白糖 キャノーラ油 とろみ粉 ひしもち | | | | 塩 にんにく はちみつ 白ワイン 醤油 粒入りマスタード 黒こしょう キャノーラ油(焼き用) きゅうり きゃべつ 人参 (冷)ホールコーン クルトン ｲﾄﾘｱﾝﾄﾞ ﾚｯｼﾝｸﾞ とろみ粉 コーヒー牛乳の素 | | | | キャノーラ油(炒め用) 玉ねぎ にんにく 赤ピーマン 黄ピーマン 三温糖 トマトケチャップ トマトピューレ 中濃ソース でん粉 水 大根 塩 きゅうり 人参 ツナフレーク 白醤油 酢 ごま油 上白糖 塩 とろみ粉 | | | | 豚もも焼肉用 にんにく 生姜 三温糖 醤油 ごま油 赤味噌 豆板醤 すりおろしりんご 玉ねぎ キャノーラ油(焼き用) 小松菜 きゃべつ 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 | | | | キャンーラ油 にんにく ショウガ(ペーコ) 短冊 玉ねぎ じゃが芋 塩 こしょう 炒り卵 きゅうり きゃべつ 人参 小松菜 塩 こしょう コールロード レッスンガ とろみ粉 あんずジャム | | | |

令和8年3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 | | 中学校 | |
|------|--|----|--|--|--|----|--|----|---|--|--|--|
| | 11日 | 5日 | 12日 | | 13日 | 6日 | 16日 | 9日 | 12日 | | 17日 | |
| | 《塩崎小6-東家庭科学習献立》 | | 《卒業進級お祝い献立》 | | | | 《応接献立》 | | 《卒業進級お祝い献立》 | | | |
| 献立名 | 麦ご飯 牛乳 ゴロゴロ野菜カレー ソースニシンフライ 糸寒天のサラダ | | お赤飯 牛乳 お祝いすまし汁 キンメダイの塩焼き 菜の花和え ごま塩 お祝いデザート | | ソフト麺 牛乳 ジビエのポロネーゼ カレービーンズ シーフードサラダ | | 麦ご飯 牛乳 ねばネバーギブアップスープ みそだれとコトン勝つ 五角マカロニのラッキーサラダ (小学校) 五角の合格ラッキーサラダ (中学校) | | お赤飯 牛乳 お祝いすまし汁 キンメダイのから揚げ 菜の花和え ごま塩 お祝いデザート | | いちご揚げパン 牛乳 野菜スープ ハンバーグデミグラスソース 大根のピリ辛サラダ | |
| 使用材料 | キャノーラ油 (炒め用) にんにく 生姜 玉ねぎ むきごぼう 豚もも小間肉 人参 大根 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 | | 厚削り節 玉ねぎ 人参 白菜 えのきたけ 祝なると 桜型かまぼこ 豆腐 酒 白醤油 塩 水菜 きんめだい(魚)切り身 塩 小 | | オリーブ油 にんにく 鹿ひき肉 赤ワイン 玉ねぎ 人参 エリンギ ハヤシルウ ブラウンルウ 塩 トマトケチャップ トマトピューレ 中濃ソース 青大豆 小麦粉 塩 冷むきえび いか短冊 海藻ミックス きゃべつ 大根 白醤油 塩 こしょう レモン果汁 キャノーラ油 上白糖 とろみ粉 | | 厚削り節 玉ねぎ 人参 里芋 玉ねぎ なめこ 塩 うすくち醤油 ねぎ 豚ひれ切り身 小 塩 こしょう 小麦粉 パン粉 キャノーラ油 (揚げ用) 赤味噌 ウスターソース みりん 中ざら糖 水 星型カラマカロニ ほぐし粉 ロースハム うす角 きゃべつ きゅうり 人参 キャノーラ油 上白糖 酢 レモン果汁 塩 こしょう 白醤油 | | 厚削り節 玉ねぎ 人参 白菜 えのきたけ 祝なると 桜型かまぼこ 豆腐 酒 白醤油 塩 水菜 きんめだい(魚)切り身 塩 中 でん粉 キャノーラ油 (揚げ用) (冷)ホールコーン 菜花 きゃべつ 人参 白醤油 酢 上白糖 塩 とろみ粉 ごま塩 お祝い紅白ゼリー | | (冷)ガラバック 生姜 玉ねぎ 鶏もも小間肉 人参 緑豆もやし 白菜 塩 こしょう 白ワイン 白醤油 水菜 ハンバーグ 中 キャノーラ油 (焼き用) キャノーラ油 (炒め用) 玉ねぎ トマトケチャップ 赤ワイン 中濃ソース デミグラスソース 三温糖 でん粉 水 大根 きゃべつ きゅうり 人参 白いりごま ごま油 白醤油 上白糖 酢 豆板醤 塩 とろみ粉 | |