

【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4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	
	7日	24日	8日	9日	9日				10日				13日	16日	14日	15日
献立名	《入学進級お祝い献立》															
	コッペパン 牛乳 豆乳コーンスープ ロングウィンナー 大根とツナのサラダ		麦ご飯 牛乳 さつま汁 肉丼の具 お豆のサラダ		麦ご飯 牛乳 鶏ごぼうスープ ホキのレモンソース 和風ポテトサラダ		コッペパン 牛乳 ABCスープ チリコンカン ごぼうサラダ		麦ご飯 牛乳 辛味豆腐汁 さわらの塩こうじ焼き ひじきの煮物		ミニコッペパン (小学校) コッペパン (中学校) 牛乳 ポテトとウィンナーのスープ ちょうちよの Pasta レモン風味サラダ		紫米ご飯 牛乳 お祝いすまし汁 春告魚ニシンフライ かぶの浅漬け お祝いクレープ			
	玉ねぎ 人参 (冷)コーンペースト (冷)ホールコーン チキンピジョン 塩 ごしょう 豆乳 豆乳クリーム ロングウィンナー		煮干し 玉ねぎ 酒もも小間肉 人参 さつま芋 こんにやくスライス 赤味噌 白味噌 ねぎ		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 ごしょう うすくち醤油 小松菜		チキンピジョン ショクベークン うす角 玉ねぎ 人参 ABCマカロニ 白菜 塩 うすくち醤油 ごしょう 小松菜 大豆		煮干し 鶏もも小間肉 玉ねぎ 人参 緑豆もやし 白菜 豆腐 赤味噌 豆板醤 にら		チキンピジョン カットウィンナー 玉ねぎ 人参 白菜 じゃが芋 白ワイン 醤油 塩 ごしょう		厚削り節 玉ねぎ 祝なると えのきたけ 乾燥わかめ 豆腐 酒 白醤油 塩 みりん			
	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 大根 塩 きゃべつ 人参 ツナフレーク 白醤油 酢 キャノーラ油 和からし とろみ粉		キャノーラ油 (炒め用) 玉ねぎ 豚もも小間肉 しらたき 人参 ささがきごぼう 三温糖 醤油 酒 みりん ねぎ とろみ粉 ミックスビーンズ きゃべつ きゅうり 福神漬 きゅうり 塩 上白糖 キャノーラ油 酢 白醤油 とろみ粉		ホキ (魚) 角切り 酒 でん粉 キャノーラ油 (揚げ用) 酒 醤油 三温糖 レモン果汁 じゃが芋 きゃべつ きゅうり 福神漬 (冷)ホールコーン 塩 ごしょう キャノーラ油 酢 白醤油 ノンエッグマヨネーズ		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 ごしょう チリパウダー 赤ワイン でん粉 とろみ粉 ごぼう (せん切り) きゃべつ きゅうり ツナフレーク うすくち醤油 塩 ごしょう 酢 上白糖 とろみ粉		さわら (魚) 切り身 小 中 塩こうじ漬けタレ キャノーラ油 (焼き用) キャノーラ油 (炒め用) ひじき 人参 つきこんにやく 焼き竹輪 酒 みりん 三温糖 醤油 冷凍さやいんげん		ファルファーレマカロニ 塩 キャノーラ油 (炒め用) にんにく 豚ももひき肉 玉ねぎ トマトケチャップ トマトピューレ 中濃ソース 赤ワイン ごしょう ほぐし粉 きゃべつ きゅうり 人参 小松菜 塩 レモン果汁 オリーブ油 黒ごしょう とろみ粉		にしん (魚) フィレ 小 中 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 かぶ 塩 きゅうり 小松菜 人参 白醤油 とろみ粉 かつお節 お祝いいちごクレープ			

令和8年4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			
	16日	13日	17日	10日	20日	30日	21日	22日	22日	14日	23日	21日	24日	17日
献立名	麦ご飯 牛乳 ポークカレー 彩り野菜のサラダ いちご		《お花見献立》 丸パン 牛乳 白菜のスープ お花ハンバーグトマトソース グリーンサラダ		麦ご飯 牛乳 じゃがいものみそ汁 かつおの角煮 磯香和え		抹茶パン 牛乳 小松菜のスープ 鶏肉のハーブ焼き コーンサラダ		麦ご飯 牛乳 凍り豆腐のスープ ミートボールの甘酢あん 春雨サラダ		ゆかりご飯 牛乳 豆腐のみそ汁 おでん ごま和え		ソフト麺 牛乳 ミートソース フライビーンズ 海藻サラダ	
	使用材料	キャノーラ油 (炒め用) にんにく 生姜 玉ねぎ 豚もも小間肉 人参 じゃが芋 カレーウ甘口 カレーウ中辛 すりおろしりんご トマトピューレ 中濃ソース 醤油		(冷)ガラバック 生姜 玉ねぎ 人参 ショウガペーコン うす角 白しめじ 醤油 塩 こしょう 白菜 おはなハンバーグ 小 中		煮干し 玉ねぎ じゃが芋 えのきたけ 油揚げ 赤味噌 白味噌 乾燥わかめ かつお (魚) 角切り 生姜 醤油 酒 こんにやく角切り 生姜 三温糖 醤油 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		チキンピイオン ショウガペーコン うす角 玉ねぎ 人参 鶏もも小間肉 酒 緑豆もやし 大根 小松菜 醤油 塩 こしょう 鶏肉もも切り身 小 中		玉ねぎ 人参 チキンピイオン 鶏もも小間肉 酒 うすくち醤油 塩 こしょう 白菜 凍り豆腐 1/40薄切り 小松菜 肉団子 キャノーラ油 (揚げ用) 玉ねぎ 赤ピーマン 黄ピーマン 三温糖 トマトケチャップ 醤油 酢 でん粉 水 緑豆春雨 きやべつ きゅうり 人参 上白糖 ごま油 白醤油 酢 和からし		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 角切り 昆布 大根 花こんにやく さつま揚げ 焼き竹輪 たこボール 里芋 三温糖 醤油 酒 みりん 水 小松菜 緑豆もやし 人参 きやべつ 上白糖 白醤油 白すりごま 白いりごま とろみ粉		キャノーラ油 にんにく 豚ももひき肉 玉ねぎ 人参 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 でん粉 キャノーラ油 (揚げ用) 三温糖 青のり 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 酢 とろみ粉
ローズハム 短冊 きゅうり きやべつ (冷)ホールコーン 人参 キャノーラ油 上白糖 酢 塩 黒こしょう とろみ粉 いちご		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 トマトピューレ トマトソース 三温糖 こしょう とろみ粉 きやべつ きゅうり 小松菜 キャノーラ油 塩 酢 白醤油 黒こしょう とろみ粉		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) (冷)ホールコーン きやべつ 人参 きゅうり 塩 上白糖 ごま油 キャノーラ油 酢 白醤油 とろみ粉		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) (冷)ホールコーン きやべつ 人参 きゅうり 塩 上白糖 ごま油 キャノーラ油 酢 白醤油 とろみ粉		キャノーラ油 (揚げ用) 玉ねぎ 赤ピーマン 黄ピーマン 三温糖 トマトケチャップ 醤油 酢 でん粉 水 緑豆春雨 きやべつ きゅうり 人参 上白糖 ごま油 白醤油 酢 和からし		角切り 昆布 大根 花こんにやく さつま揚げ 焼き竹輪 たこボール 里芋 三温糖 醤油 酒 みりん 水 小松菜 緑豆もやし 人参 きやべつ 上白糖 白醤油 白すりごま 白いりごま とろみ粉		キャノーラ油 (揚げ用) 三温糖 青のり 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 酢 とろみ粉		

令和8年4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	
	27日	20日	28日		30日	27日	8日		23日		28日	
献立名	麦ご飯 牛乳 ふのみそ汁 ちくわのかば焼き たくあん和え のりふりかけ		コッペパン 牛乳 たけこの具だくさんスープ ソースホッケフライ 青じそ風味サラダ		麦ご飯 牛乳 わかめスープ 焼き肉 もやしのナムル		コッペパン 牛乳 鶏ごぼうスープ ホキのレモンソース 和風ポテトサラダ りんごジャム		麦ご飯 牛乳 沢煮椀 ほっけのねぎみそだれがけ 青じそ風味和え		麦ご飯 牛乳 ABCスープ 豆まめキーマカレー ごぼうサラダ	
使用材料	煮干し 人参 玉ねぎ 大根 赤味噌 白味噌 小松菜 小切麩 小切麩 焼き竹輪 でん粉 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 人参 せん切りたくあん 白醤油 とろみ粉 のりふりかけ		厚削り節 ごぼう (せん切り) 人参 たけのこ 大根 豚もも肉細切り えのきたけ 白菜 酒 醤油 塩 ねぎ ほっけ (魚) フィーレ 小 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 きゅうり 人参 青じそ粉 上白糖 キャノーラ油 酢 白醤油 とろみ粉		(冷) ガラパック 生姜 玉ねぎ ささがきごぼう 糸かまぼこ えのきたけ 白菜 乾燥わかめ 塩 醤油 こしょう 豚もも焼肉用 にんにく 生姜 みりん 酒 三温糖 醤油 玉ねぎ キャノーラ油 (焼き用) 緑豆もやし 小松菜 人参 ごま油 酢 上白糖 白醤油 とろみ粉		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 ホキ (魚) 角切り 酒 でん粉 キャノーラ油 (揚げ用) 酒 醤油 三温糖 レモン果汁 じゃが芋 きやべつ きゅうり 福神漬け (冷) ホールコーン 塩 こしょう キャノーラ油 酢 白醤油 ノンエッグマヨネーズ りんごジャム		厚削り節 ごぼう (せん切り) 人参 たけのこ 大根 豚もも肉細切り えのきたけ 白菜 酒 醤油 塩 ほっけ (魚) 切り身 中 キャノーラ油 (焼き用) 白味噌 ねぎ 三温糖 みりん きやべつ きゅうり 人参 白醤油 青じそ粉 とろみ粉		チキンピヨン しょうが-ペ-コン うす角 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 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) 中濃ソース カレールウ甘口 トマトケチャップ 塩 とろみ粉 ごぼう (せん切り) きやべつ きゅうり ツナフレーク うすくち醤油 塩 こしょう 酢 上白糖 とろみ粉	