

【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7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	16日		2日	6日		3日	1日		6日	2日		7日	8日		8日	7日				
	《暑さに負けない「半夏生」献立》			《地域食材の日献立》						《七夕献立》											
献立名	麦ご飯 牛乳 たこボールのみそ汁 シイラ梅マヨネーズソース ごま和え			麦ご飯 牛乳 レタスと卵のスープ カラフルピーマンと春雨の炒め物 大豆のサラダ			コッペパン 牛乳 ＡＢＣスープ ジャーマンポテト グリーンサラダ			麦ご飯 牛乳 七夕そうめん汁 笹かまぼこの磯辺揚げ 糸寒天サラダ 七夕ゼリー			コッペパン 牛乳 キーマカレー スパゲッティサラダ すいか			麦ご飯 牛乳 ごま豆乳汁 シルバーのみりんしょうゆ焼き 切り干し大根の煮物			麦ご飯 牛乳 辛味豆腐汁 モロッコインゲン入り肉じゃが つぼ漬け和え		
使用材料	煮干し たこボール 人参 大根 玉ねぎ えのきたけ 赤味噌 白味噌 水菜			玉ねぎ 鶏もも小間肉 人参 チキンピュオン 白しめじ 白ワイン 白醤油 塩 こしょう でん粉 卵 レタス ごま油 にんにく 豚もも肉細切り 緑豆もやし たけのこ 赤ピーマン 黄ピーマン 三温糖 赤味噌 酒 オイスターソース 春雨（マロニー） とろみ粉 大豆 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			チキンピュオン 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 水菜			厚削り節 玉ねぎ 白菜 こんにゃくそうめん 星型なると えのきたけ 酒 塩 白醤油 水菜			キャノーラ油（炒め用） 生姜 にんにく 玉ねぎ 人参 豚ひき肉 カレールウ甘口 ウスターソース トマトケチャップ カレー粉 塩			厚削り節 玉ねぎ 白菜 さつま芋 油揚げ 赤味噌 白味噌 白すりごま 豆乳 乾燥わかめ			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		
	しいら（魚）切り身 小 中 キャノーラ油（焼き用） 玉ねぎ 人参 ノンエッグマヨネーズ ねり梅 水						キャノーラ油 にんにく ショルダーベーコン 玉ねぎ じゃが芋 塩 塩 こしょう 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			笹かまぼこ 小麦粉 青のり キャノーラ油（揚げ用） 糸寒天 きやべつ 小松菜 人参 （冷）ホールコーン 塩 上白糖 白醤油 キャノーラ油 酢 七夕ゼリー			サラダスパゲッティ ほぐし粉 きやべつ きゅうり （冷）ホールコーン 人参 キャノーラ油 上白糖 酢 塩 こしょう 白醤油 すいか			シルバー（魚）切り身 小 中 みりん醤油漬けタレ キャノーラ油（焼き用） キャノーラ油（炒め用） さつま揚げ 切干大根 豚もも肉細切り 人参 三温糖 醤油 みりん 酒 冷凍さやいんげん 水			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 モロッコインゲン きやべつ きゅうり つぼ漬け 白醤油 とろみ粉		
	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						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														

		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			
		10日				13日	21日			14日	22日			15日	9日			16日	23日			17日	24日		
		《信里小学校お楽しみ献立》												《土用の丑の日献立》											
献立名		ミニコッペパン 牛乳 せん切り野菜のスープ 焼きそば ころころきゅうり				わかめご飯 牛乳 かきたまスープ 鶏肉のから揚げ クルトンサラダ 豆乳プリン			ココアパン 牛乳 鶏ごぼうスープ ホキのパン粉焼き レモン風味サラダ			麦ご飯 牛乳 もずくスープ 豚肉と凍り豆腐の揚げ煮 もやしとオクラの和え物			麦ご飯 牛乳 冬瓜のスタミナ汁 肉丼の具 梅香和え			丸パン 牛乳 パンプキンポタージュ ハンバーグアップルソース ズッキーニのサラダ			コッペパン 牛乳 押し麦の豆乳スープ ハーブチキントマトソース くずきりサラダ はちみつ				
	使用材料	(冷)ガラパック 生姜 玉ねぎ ショルダーベーコン 人参 白菜 緑豆もやし 酒 うすくち醤油 塩 こしょう でん粉 水菜				チキンブイヨン 玉ねぎ かまぼこ えのきたけ 酒 うすくち醤油 みりん 塩 でん粉 卵 小松菜			(冷)ガラパック 生姜 鶏もも角切り ささがきごぼう 人参 玉ねぎ 大根 白菜 塩 こしょう うすくち醤油 水菜			玉ねぎ 人参 糸かまぼこ えのきたけ チキンブイヨン 白菜 酒 塩 醤油 生姜 豆板醤 沖縄もずく			煮干し キャノーラ油（炒め用） 鶏ももひき肉 玉ねぎ 人参 じゃが芋 なると 赤味噌 醤油 豆板醤 冬瓜 にら			玉ねぎ カットかぼちゃ チキンブイヨン （冷）コーンペースト ベシヤメルソース 塩 こしょう スキムミルク 牛乳（調理用） 白ワイン 生クリーム ハンバーグ			キャノーラ油（炒め用） にんにく ショルダーベーコン 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				
		キャノーラ油（炒め用） 豚もも小間肉 玉ねぎ 人参 やしそば用生中華麺 ほぐし粉 中濃ソース 焼きそばソース ピーマン きやべつ				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）			ホキ（魚）切り身 塩 にんにく 乾燥バジル オレガノ パセリ（乾） オリーブ油 パン粉 キャノーラ油（焼き用）			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			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			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 すりおろしりんご ドライアップル 赤ワイン うすくち醤油 酢 トマトケチャップ 塩 でん粉 水			鶏肉もも切り身 にんにく 黒こしょう 醤油 白ワイン 乾燥バジル オリーブ油 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 ダイストマト トマトピューレ 塩 こしょう 三温糖				
きゅうり 生姜 白醤油 上白糖 酢 塩 とろみ粉					きゅうり きやべつ 人参 （冷）ホールコーン クルトン イタリアンドレッシング とろみ粉 豆乳プリン			きやべつ きゅうり 人参 塩 レモン果汁 オリーブ油 黒こしょう とろみ粉			緑豆もやし きゅうり 人参 オクラ 白醤油 白醤油 上白糖 塩 とろみ粉			きやべつ きゅうり 緑豆もやし 白醤油 キャノーラ油 上白糖 梅フレーク とろみ粉			ズッキーニ 人参 むき枝豆 コールスロードレッシング とろみ粉			くずきり（乾） きゅうり きやべつ 人参 酢 上白糖 白醤油 ごま油 和からし 白いりごま 寒天はちみつ					

		小学校				小学校	中学校			中学校				中学校				中学校										
		22日				23日	14日			3日				10日				15日										
献立名		麦ご飯 牛乳 凍り豆腐のスープ ソースほっけフライ わかめのサラダ				麦ご飯 牛乳 夏野菜カレー フライビーンズ コーンサラダ				コッペパン 牛乳 わかめスープ ラタトゥイユ フルーツポンチ				コッペパン 牛乳 凍り豆腐のスープ ソースほっけフライ わかめのサラダ はちみつ				コッペパン 牛乳 押し麦の豆乳スープ ハーブチキントマトソース くずきりサラダ				コッペパン 牛乳 せん切り野菜のスープ 焼きそば ころころきゅうり						
	使用材料	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 凍り豆腐 1/40薄切り 小松菜				キャノーラ油（炒め用） にんにく 生姜 玉ねぎ 豚もも小間肉 玉ねぎ 人参 赤ワイン 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 醤油 中濃ソース 丸なす カットかぼちゃ ズッキーニ 赤パブリカ				(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 オリーブ油 にんにく 玉ねぎ カットウィンナー ダイストマト 長なす トマトソース こしょう 乾燥バジル オレガノ スビラーレマカロニ 塩 ズッキーニ 赤パブリカ とろみ粉 夏みかん缶 パイン缶/袋 ナタデココ ボールゼリー（いちご） カットゼリー（サイダー） 夏みかん缶汁				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 凍り豆腐 1/40薄切り 小松菜				キャノーラ油（炒め用） にんにく ショルダーベーコン 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				(冷)ガラバック 生姜 玉ねぎ ショルダーベーコン 人参 緑豆もやし 酒 うすくち醤油 塩 こしょう でん粉 水菜						
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				オリーブ油 にんにく 玉ねぎ カットウィンナー ダイストマト 長なす トマトソース こしょう 乾燥バジル オレガノ スビラーレマカロニ 塩 ズッキーニ 赤パブリカ とろみ粉				ほっけ（魚）フィーレ 中				鶏肉もも切り身 中				キャノーラ油（炒め用） 豚もも小間肉 玉ねぎ 人参 やしきそば用中華麺 ほぐし粉 中濃ソース 焼きそばソース ピーマン きやべつ								
緑豆もやし きゅうり 人参 乾燥わかめ 白醤油 生姜 ごま油 こしょう とろみ粉				青大豆 でん粉 キャノーラ油（揚げ用） 三温糖 青のり 塩				（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				緑豆もやし きゅうり 人参 乾燥わかめ 白醤油 生姜 ごま油 こしょう とろみ粉				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 ダイストマト トマトピューレ 塩 こしょう 三温糖				キャノーラ油（炒め用） にんにく 玉ねぎ ダイストマト トマトピューレ 塩 こしょう 三温糖				きゅうり きやべつ 人参 酢 上白糖 白醤油 ごま油 和からし 白いりごま				
												寒天はちみつ																