【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10月　予 定 献 立 材 料 表

	小学校 1日 / 中学校 8日	小学校 2日 / 中学校 14日	小学校 5日 / 中学校 5日	小学校 6日 / 中学校 9日	小学校 7日 / 中学校 6日	小学校 8日 / 中学校 13日	小学校 9日 / 中学校 16日
				《目の愛護デー献立》	《かみかみ名人献立》	《長野粉もの文化献立》	
献立名	麦ご飯 牛乳 じゃが芋のみそ汁 秋根菜たっぷり旨煮 りんご 納豆ふりかけ	ミニコッペパン(小学校) コッペパン(中学校) 牛乳 野菜スープ きのこの和風スパゲッティ 海藻サラダ	菜飯(小学校) きな粉揚げパン(中学校) 牛乳 五目スープ 豚肉と野菜のカレー炒め 青じそ風味サラダ	コッペパン 牛乳 ソルガムと小松菜のスープ 鶏肉のマスタード焼き カロテンサラダ ブルーベリージャム	麦ご飯 牛乳 みそけんちん汁 まめマメみそ豆 切干大根のかみかみ和え	麦ご飯 牛乳 すいとん汁 さばのごまみそだれ おかか和え	ソフト麺 牛乳 ジビエミートソース キャラメル風味ポテト グリーンサラダ
使用材料	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 キャノーラ油（炒め用） 生姜 鶏もも肉角切り こんにゃく角切り 人参 むきれんこん 大根 三温糖 酒 オイスターソース 醤油 みりん とろみ粉 りんご 塩 納豆ふりかけ	(冷)ガラパック 生姜 玉ねぎ 鶏もも小間肉 人参 大根 白菜 塩 こしょう 白ワイン 白醤油 ハーフスパゲッティ 塩 キャノーラ油（炒め用） にんにく 玉ねぎ カットウィンナー しめじ えのきたけ うすくち醤油 白ワイン 黒こしょう 乾燥バジル ほぐし粉 ピーマン 赤ピーマン 海藻ミックス きゃべつ きゅうり 上白糖 ごま油 白醤油 塩 こしょう 酢 とろみ粉	厚削り節 玉ねぎ 人参 チキンブイヨン かまぼこ 緑豆もやし 白しめじ 白菜 塩 うすくち醤油 でん粉 小松菜 キャノーラ油（炒め用） 豚もも肉焼肉用 玉ねぎ 人参 カットウィンナー むき枝豆 きゃべつ 春雨（マロニー） 三温糖 醤油 塩 カレー粉 こしょう でん粉 とろみ粉 大根 きゅうり 水菜 青じそ粉 上白糖 キャノーラ油 酢 白醤油 とろみ粉	チキンブイヨン 玉ねぎ 人参 大根 白菜 ソルガム 醤油 塩 こしょう でん粉 小松菜 鶏肉もも切り身 小 中 塩 にんにく 白ワイン 粒入りマスタード 黒こしょう キャノーラ油（焼き用） カットかぼちゃ ブロッコリー 人参 きゃべつ 上白糖 キャノーラ油 酢 白醤油 塩 黒こしょう ブルーベリージャム	煮干し むきごぼう 人参 焼き竹輪 大根 里芋 こんにゃくスライス 赤味噌 白味噌 豆腐 ねぎ うす青大豆 凍り豆腐　サイコロ 醤油 でん粉 キャノーラ油（揚げ用） 赤味噌 酒 三温糖 みりん 水 切干大根 三温糖 白醤油 ツナフレーク きゃべつ きゅうり 人参 白醤油 上白糖 ごま油 酢 こしょう とろみ粉	煮干し むきごぼう 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 さば（魚）切り身 小 中 キャノーラ油（焼き用） 白味噌 三温糖 みりん 酒 醤油 生姜 白すりごま 水 でん粉 緑豆もやし きゃべつ 人参 小松菜 白醤油 かつお節 とろみ粉	キャノーラ油 にんにく 鹿ひき肉 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 さつま芋さいのめ キャノーラ油（揚げ用） グラニュー糖 バター 水 きゃべつ 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 13日	中学校 7日	小学校 14日	中学校 15日	小学校 15日	中学校 22日	小学校 16日	小学校 19日	中学校 26日	小学校 20日	中学校 21日	小学校 21日	中学校 19日
			《パルセイロ応援献立》							《東条小学校お楽しみ献立》		《地域食材の日献立》	
献立名	パインパン 牛乳 ミネストローネ スクランブルエッグ ごぼうサラダ		麦ご飯 牛乳 パルセイロきのこカレー かつおカツ（勝男勝つ） パルセイロ勝ち星サラダ		麦ご飯 牛乳 秋いっぱいのみそ汁 焼き肉 梨		ミニコッペパン 牛乳 水菜のスープ ペンネの豆乳トマトソース コーンサラダ	麦ご飯 牛乳 豆乳みそ汁 ホッケのもみじソース なめたけ和え		メロンパン 牛乳 コーンクリームスープ 鶏肉のハーブ焼き ポテトサラダ ノンエッグマヨネーズ		麦ご飯 牛乳 きのこ汁 松代大根とねぎのそぼろ炒め ふっこう豆腐サラダ	
使用材料	オリーブ油 にんにく セロリー ショルダーベーコン 玉ねぎ 大根 人参 チキンブイヨン 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 シェルマカロニ 卵 三温糖 塩 ほぐし粉 キャノーラ油（炒め用） カットウィンナー 玉ねぎ 人参 塩 こしょう 粉末コンソメ とろみ粉 キャノーラ油（炒め用） むき枝豆 ごぼう（せん切り） きゃべつ きゅうり ツナフレーク 酢 塩 こしょう		キャノーラ油（炒め用） にんにく 生姜 玉ねぎ 鶏むね肉　角切り 人参 じゃが芋 しめじ エリンギ 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 赤ピーマン かつお(魚)切り身 小 中 塩 小麦粉 パン粉 キャノーラ油（揚げ用） 星型かまぼこ(橙) ほぐし粉 きゃべつ きゅうり 人参 (冷)ホールコーン スパイシードレッシング とろみ粉		煮干し 人参 大根 白菜 なめこ 豆腐 赤味噌 白味噌 ねぎ 豚もも肉焼肉用 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） なし 塩		(冷)ガラパック ねぎ 生姜 玉ねぎ 人参 じゃが芋 水菜 うすくち醤油 塩 こしょう ペンネマカロニ 塩 オリーブ油 にんにく 玉ねぎ ショルダーベーコン ピーマン 赤ワイン トマトケチャップ トマトピューレ トマトソース 黒こしょう ほぐし粉 豆乳クリーム (冷)ホールコーン きゃべつ 人参 きゅうり 塩 上白糖 キャノーラ油 酢 白醤油 とろみ粉	厚削り節 玉ねぎ 人参 さつま芋 油揚げ 豆乳 赤味噌 白味噌 乾燥わかめ ほっけ（魚）切り身 小 中 キャノーラ油（焼き用） 人参 トマトケチャップ ノンエッグマヨネーズ 水 とろみ粉 きゃべつ 緑豆もやし 小松菜 なめたけ 白醤油 とろみ粉		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 ベシャメルソース 塩 こしょう 牛乳（調理用） 生クリーム 鶏肉もも切り身 小 中 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） じゃが芋 きゃべつ きゅうり むき枝豆 人参 塩 こしょう ﾉﾝｴｯｸﾞﾏﾖﾈｰｽﾞ（ﾎﾞﾄﾙ） ﾉﾝｴｯｸﾞﾏﾖﾈｰｽﾞ（小袋）		煮干し 玉ねぎ 鶏もも小間肉 なると えのきたけ しめじ 白菜 酒 塩 みりん うすくち醤油 ねぎ キャノーラ油（炒め用） にんにく 生姜 豚ももひき肉 大根 つきこんにゃく 人参 三温糖 みりん 酒 醤油 七味唐辛子 とろみ粉 ねぎ 豆腐 きゅうり きゃべつ 小松菜 人参 酢 白醤油 上白糖 ごま油 練りごま とろみ粉	

	小学校 22日 中学校 1日	小学校 23日 中学校 30日	小学校 26日 中学校 29日	小学校 27日 中学校 23日	小学校 28日 中学校 20日	小学校 29日 中学校 27日	小学校 30日 中学校 28日
					《秋の味覚献立》		《ハロウィン献立》
献立名	麦ご飯 牛乳 豚汁 ソースニシンフライ 白菜の昆布漬け	ソフト麺 牛乳 担担麺汁（ごま入り） 揚げぎょうざ もやしのナムル	麦ご飯 牛乳 わかめスープ みそすき丼の具 地元大根キムチ ぶどうゼリー（小学校）	コッペパン 牛乳 鶏ごぼうスープ チリコンカン 糸かまぼこのサラダ	栗ご飯 牛乳 さつま汁 さんまのかば焼き ごま和え	麦ご飯 牛乳 みそワンタンスープ ジビエコロッケ ひじきのカレーマヨサラダ ソース	ツイストパン 牛乳 豆乳パンプキンポタージュ 何の形？ハンバーグトマトソース ハロウィンサラダ ハロウィンデザート
使用材料	煮干し 豚もも小間肉 むきごぼう 玉ねぎ 人参 こんにゃくスライス 大根 赤味噌 豆腐 ねぎ 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 白菜 塩 人参 緑豆もやし 小松菜 白醤油 塩昆布 とろみ粉	ごま油 にんにく 玉ねぎ 人参 豆板醤 豚ももひき肉 きゃべつ たけのこ チキンブイヨン 酒 醤油 赤味噌 大豆ミート（ミンチ） 白すりごま 練りごま 豆腐 にら 酢 ぎょうざ でん粉 キャノーラ油（揚げ用） うすくち醤油 酢 緑豆もやし 小松菜 人参 キャノーラ油 酢 上白糖 白醤油 とろみ粉	（冷）ガラパック 生姜 玉ねぎ 人参 なると 緑豆もやし 白菜 緑豆春雨 乾燥わかめ 塩 醤油 こしょう キャノーラ油（炒め用） 玉ねぎ 豚もも小間肉 しらたき ささがきごぼう えのきたけ ねぎ 三温糖 赤味噌 醤油 酒 でん粉 とろみ粉 大根 きゅうり 白醤油 キムチの素 とろみ粉 ぶどうゼリー	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 きゃべつ 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	煮干し むきごぼう 人参 大根 えのきたけ 焼き竹輪 さつま芋 豆腐 赤味噌 白味噌 ねぎ さんま（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 でん粉 水 小松菜 緑豆もやし 人参 しらたき 三温糖 醤油 白すりごま 白いりごま 上白糖 白醤油	（冷）ガラパック 生姜 玉ねぎ 鶏ももひき肉 なると 人参 緑豆もやし （乾）ワンタン にら 赤味噌 醤油 豆板醤 鹿肉コロッケ 小 中 キャノーラ油（揚げ用） ひじき 醤油 きゃべつ きゅうり 人参 小松菜 白醤油 ノンエッグマヨネーズ カレー粉 中濃ソース（ﾎﾞﾄﾙ） 中濃ソース（小袋）	玉ねぎ カットかぼちゃ かぼちゃペースト （冷）コーンペースト 人参 ホワイトルウ 塩 こしょう 白ワイン 豆乳 豆乳クリーム パセリ かぼちゃ型ハンバーグ 小 中 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 米粉マカロニ（星型） ほぐし粉 きゃべつ レッドキャベツ きゅうり 人参 塩 上白糖 キャノーラ油 レモン果汁 白醤油 酢 とろみ粉 ハロウィンゼリー