

【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11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																	
	2日	9日		4日	4日			5日	2日		6日	18日			9日	5日		10日	27日			11日	24日																			
	《いい歯の日献立》						《長野粉もの文化献立》						《きのこの日献立》																													
献立名	麦ご飯(小学校) コッペパン(川中島中・篠ノ井東中・広徳中) きな粉揚げパン(松代中・篠ノ井西中) 牛乳 わかめスープ 肉団子のチリソース ツナサラダ はちみつ(川中島中・篠ノ井東中・広徳中)						麦ご飯 牛乳 豆乳みそ汁 いわしのかば焼き かみかみ和え						丸パン 牛乳 鶏ごぼうスープ じゃが芋のチーズ煮 海藻サラダ はちみつ(小学校)						麦ご飯 牛乳 おぶっこ いかのねぎ塩焼き もやしのナムル						コッペパン 牛乳 白菜スープ 鶏肉ハーブパン粉焼き お豆のサラダ						麦ご飯 牛乳 秋のきのこみそ汁 豚肉と大根の煮物 ごぼうサラダ											
使用材料	厚削り節 玉ねぎ 人参 豚もも小間肉 白菜 凍り豆腐　サイコロ 酒 赤味噌 白すりごま						(冷)ガラパック 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						厚削り節 玉ねぎ 人参 さつま芋 油揚げ 豆乳 赤味噌 白味噌 にら						煮干し 人参 鶏もも小間肉 油揚げ 白菜 みりん 赤味噌 生ほうとう						(冷)ガラパック 生姜 玉ねぎ 人参 ショルダーベーコン えのきたけ 醤油 塩 こしょう 白菜						煮干し 白菜 なめこ 豆腐 えのきたけ しめじ ねぎ 赤味噌 白味噌											
	角切り昆布 大根 花こんにゃく さつま揚げ えびボール 焼き竹輪 里芋 三温糖 醤油 酒 みりん 水						肉団子 キャノーラ油（焼き用） キャノーラ油（炒め用） 豆板醤 ねぎ 白ワイン にんにく 生姜 トマトケチャップ 三温糖 塩						いわし（魚）開き 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						いか短冊 にんにく 生姜 塩 酒 上白糖 うすくち醤油 こしょう 玉ねぎ ねぎ						キャノーラ油（炒め用） 玉ねぎ 人参 カットウィンナー プロセスチーズ 塩 こしょう						鶏肉もも切り身 小中						キャノーラ油（炒め用） 生姜 豚もも肉角切り こんにゃく角切り 人参 大根 三温糖 酒 オイスターソース 醤油 みりん とろみ粉					
	ローズハム 小松菜 き야べつ 人参 白醤油 和からし 酢 上白糖 塩						き야べつ きゅうり 人参 ツナフレーク 酢 上白糖 レモン果汁 塩 こしょう 白醤油 とろみ粉 寒天はちみつ						切干大根 三温糖 白醤油 人参 さがきごぼう 緑豆もやし きゅうり 白醤油 ごま油 酢 こしょう 上白糖 とろみ粉						海藻ミックス き야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 寒天はちみつ						緑豆もやし 小松菜 人参 ごま油 酢 上白糖 白醤油 とろみ粉						キャノーラ油（焼き用） ミックスビーンズ き야べつ きゅうり 人参 塩 上白糖 キャノーラ油 酢 白醤油 とろみ粉						ごぼう（せん切り） き야べつ きゅうり ツナフレーク 人参 和風ドレッシング とろみ粉					

		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			小学校	中学校		
		12日	17日			13日	6日			16日	19日			17日	25日			18日	30日			19日	16日			20日	13日			小学校	中学校		
										《地域食材の日献立》				《プレイブウォリアーズ応援献立》								《川中島中学校思い出献立》											
献立名		麦ご飯 牛乳 吉野汁 ぶりの塩こうじ焼き ひじきの煮物				ソフト麺 牛乳 きつねうどん汁 豚肉とさつま芋の甘辛 青じそ風味和え				麦ご飯 牛乳 かぼちゃのみそ汁 きのこすき焼き丼の具 ごま和え				ツイストパン 牛乳 ジビエのブラウンシチュー ウォリアーズサラダ りんご 黒豆				麦ご飯 牛乳 ふっこう豆腐のみそ汁 あじの甘酢あんかけ 白菜の和風サラダ				わかめご飯 牛乳 ＡＢＣスープ 鶏肉のから揚げ 和風ポテトサラダ コーヒー牛乳の素				コッペパン 牛乳 卵スープ 豚肉のアップルソース れんこんサラダ							
使用材料		厚削り節 玉ねぎ 人参 大根 とりささみ肉　カット 酒 醤油 でん粉 豆腐 醤油 塩 小松菜 ねぎ				厚削り節 玉ねぎ 人参 鶏もも小間肉 油揚げ 酒 醤油 みりん 白菜 えのきたけ 塩 でん粉 ねぎ				煮干し 鶏むね小間肉 玉ねぎ 人参 大根 カット油揚げ(冷凍) カットかぼちゃ 赤味噌 白味噌				キャノーラ油（炒め用） にんにく 玉ねぎ にほんじか(赤肉、生) 人参 さつま芋 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				煮干し 人参 玉ねぎ えのきたけ ねぎ 豆腐 赤味噌 白味噌 あじ（魚）切り身 小中				チキンビヨン ショルダーベーコン 玉ねぎ 人参 ABCマカロニ 白菜 塩 うすくち醤油 こしょう 冷凍さやいんげん 鶏肉もも切り身 小中				人参 玉ねぎ かまぼこ えのきたけ チキンビヨン 塩 うすくち醤油 みりん 酒 でん粉 卵 小松菜 豚肩ロース肉 小中							
		ぶり（魚）切り身 小中 塩こうじ漬けタレ キャノーラ油（焼き用）				さつま芋カット 豚もも肉角切り 生姜 酒 醤油 でん粉 キャノーラ油（揚げ用）				キャノーラ油（炒め用） 白菜 人参 豚もも小間肉 牛肉ももスライス しらたき エリンギ しめじ えのきたけ 三温糖 醤油 酒 みりん ねぎ でん粉 水				青大豆 きゃべつ 人参 きゅうり 黄ピーマン 塩 上白糖 キャノーラ油 酢 白醤油 とろみ粉 りんご 塩 黒豆				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 白菜 きゅうり 緑豆もやし 乾燥わかめ 人参 白醤油 酢 上白糖 ごま油 とろみ粉				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） じゃが芋 きゃべつ 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 コーヒー牛乳の素				塩 こしょう 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 むきれんこん 酢 きゃべつ きゅうり （冷）ホールコーン コールスロードレッシング とろみ粉							

		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			
		24日	11日			25日	26日			26日	12日			27日	20日			30日	10日			
	《篠ノ井西小学校お楽しみ献立》				《和食の日献立》						《パルセイロレディース応援献立》											
献立名		メロンパン 牛乳 ミネストローネ ハンバーグデミグラスソース コールスローサラダ			麦ご飯 牛乳 のっぺい汁 鮭の西京漬け焼き 凍り豆腐の炒め煮			麦ご飯 牛乳 ポークカレー 糸寒天とソルガムのサラダ りんご			ソフト麺 牛乳 マーボー麺汁 えびしゅうまい イレブンサラダ 豆乳ババロア（みかん）			麦ご飯 牛乳 辛味豆腐汁 かつおの角煮 ゆず香和え								
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			厚削り節 大根 人参 ささがきごぼう 鶏もも角切り肉 里芋 こんにゃく 塩 白醤油 みりん でん粉 ねぎ			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 カレールウ甘口 カレールウ中辛 トマトピューレ 中濃ソース 醤油			キャノーラ油（炒め用） にんにく 生姜 玉ねぎ 豆板醤 豚ひき肉 人参 緑豆もやし チキンブイヨン 三温糖 酒 醤油 オイスターソース 赤味噌 白味噌 でん粉 にら			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								
		ハンバーグ			鮭（魚）切り身 小 中			糸寒天 きゃべつ きゅうり ソルガム 塩			えびしゅうまい 白醤油 酢			かつお（魚）角切り 生姜 醤油 酒 こんにゃく角切り 生姜 三温糖 醤油 水								
		小 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			西京味噌漬けたレ キャノーラ油（焼き用） キャノーラ油（炒め用） 豚ひき肉 凍り豆腐（粉） 玉ねぎ 人参 干しいたけ スライス むき枝豆 えのきたけ 白菜 三温糖 醤油 塩 酒 とろみ粉			ほぐし粉 上白糖 ごま油 白醤油 塩 こしょう 酢 りんご 塩			きゅうり 人参 塩 上白糖 キャノーラ油 酢 白醤油 白いりごま とろみ粉			小松菜 きゃべつ 人参 ローズハム 上白糖 白醤油 酢 ゆず果汁 とろみ粉								
		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 酢 白醤油 とろみ粉												豆乳ババロア（みかん）								