

【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。

令和5年2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	
	1日		2日	9日	3日	8日	6日	13日	7日	1日	8日	27日	9日	14日		
献立名	《節分献立》				《西条小学校6年生の献立》				《中学校：がんばれ献立》							
献立名	減量きのこご飯 牛乳 長芋のうすくず汁 いわしの蒲焼き 磯香和え 福豆		麦ご飯 牛乳 ハヤシライス 春色サラダ ぼんかん		減量市田柿入りコッペパン 牛乳 ポトフ イラストメンチカツ 大根とツナのサラダ ソース		麦ご飯 牛乳 辛味豆腐汁 肉じゃが 糸寒天サラダ		丸パン 牛乳 ソルガム入りミネストローネ ハニーチキン 見通しの良いサラダ		麦ご飯 牛乳 さっぱり中華スープ ぎょうざ丼の具 三色和え		麦ご飯 牛乳 なめこと厚揚げのみそ汁 さばの梅の香ソース さつま芋とひじきの煮物			
使用材料	厚削り節 玉ねぎ 人参 白菜 長芋 白味噌 うすくち醤油 でん粉 乾燥わかめ いわし(魚)開き 小		油(炒め用) にんにく 生姜 生薑 豚肉ももスライス 玉ねぎ 人参 しめじ ブラウンルウ ハヤシルウ トマトケチャップ トマトピューレ トマトソース 赤ワイン ローズハム うす角 むき枝豆 きゅうり きやべつ 人参 (冷)ホールコーン 油 上白糖 レモン果汁 塩 こしょう とろみ粉 ぼんかん		(冷)ガラパック 生姜 玉ねぎ ウィンナー 人参 じゃが芋 白しめじ きやべつ 塩 こしょう 白ワイン 白醤油 イラストメンチカツ 小 中 油(揚げ用) 大根 塩 きやべつ 人参 ツナフレーク 白醤油 酢 油 和からし とろみ粉 中濃ソース(小袋)		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 油(炒め用) 豚もも小間肉 玉ねぎ 人参 つきこんにやく じゃが芋 三温糖 醤油 みりん 酒 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 油 酢 とろみ粉		オリーブ油 にんにく セロリー ソルガム カットウィンナー 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 シエルマカロニ 鶏肉もも切り身 小 中 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 油(焼き用) むぎれんこん 酢 きやべつ 白ちくわ きゅうり 人参 コルロード レッソグ とろみ粉		(冷)ガラパック 生姜 糸かまぼこ 人参 えのきたけ 白菜 豆腐 緑豆春雨 豆板醤 うすくち醤油 塩 酢 でん粉 乾燥わかめ 油(炒め用) にんにく 生姜 豚ももひき肉 玉ねぎ 酒 塩 黒こしょう きやべつ 醤油 オイスターソース 大豆ミート(ミンチ) にら ごま油 でん粉 とろみ粉 小松菜 人参 緑豆もやし カレー粉 白醤油 酢 上白糖 とろみ粉		煮干し 人参 白菜 なめこ 厚揚げ 赤味噌 白味噌 ねぎ さば(魚)切り身 小 中 油(焼き用) 醤油 三温糖 酒 みりん ねり梅 生姜 水 でん粉 とろみ粉 油 ひじき 人参 つきこんにやく 焼き竹輪 三温糖 酒 醤油 みりん さつま芋 冷凍さやいんげん			

令和5年2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	小学校	中学校		
	10日	17日	13日	16日	14日	15日	15日		16日	7日	17日	24日	20日	21日		
	《西条小学校6年生の献立》												《篠ノ井東中学校思い出献立》		《川中島中学校思い出献立》	
献立名	ソフト麺 牛乳 ジビエのボロネーゼ 豆入りフライドポテト フルーツヨーグルト		麦ご飯 牛乳 たまごスープ 凍り豆腐と鶏肉のチリソース 春雨サラダ		コッペパン 牛乳 冬野菜の和風シチュー シーフードサラダ デコボン チョコプリン		麦ご飯 牛乳 そばろ汁 シルバーの西京焼き 炒り卵の花 納豆ふりかけ		麦ご飯 牛乳 大根のみそ汁 すき焼き煮 ポテトサラダ ノンエッグマヨネーズ		アップルパン 牛乳 ABCスープ ハンバーグデミグラスソース 海藻サラダ		麦ご飯 牛乳 ポークカレー 鶏肉のハーブ焼き クルトンサラダ コーヒー牛乳の素			
使用材料	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 ブラウルウ 塩 トマトケチャップ トマトピューレ 中濃ソース		人参 玉ねぎ ハート型なると えのきたけ チキンピジョン 塩 うすくち醤油 みりん 酒 でん粉 卵 小松菜		油(炒め用) 生姜 鶏もも角切り 玉ねぎ 人参 さつま芋 むきれんこん 白菜 チキンピジョン ベシャメルソース 白味噌 こしょう 牛乳 かぶ 小松菜		玉ねぎ 鶏ひき肉 生姜 人参 こんにゃく 三温糖 醤油 凍り豆腐 サイコロ 赤味噌 でん粉		煮干し 人参 大根 玉ねぎ 油揚げ 乾燥わかめ 赤味噌 白味噌 油(炒め用) 豚もも小間肉 人参 しらたき えのきたけ 白菜 ねぎ 三温糖 醤油 みりん 酒 でん粉 とろみ粉 じゃが芋 きやべつ きゅうり (冷)ホールコーン 人参 塩 こしょう ノンエッグマヨネーズ(小袋)		チキンピジョン <small>鶏ひき肉 うす角</small> 玉ねぎ 人参 大根 ABCマカロニ 白菜 塩 うすくち醤油 こしょう 小松菜 ハンバーグ		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 すりおろしりんご トマトピューレ 中濃ソース 醤油 鶏肉もも切り身			
	青大豆 でん粉 皮付きポテト 油(揚げ用) 塩 黒こしょう 青のり 夏みかん缶 パイン缶/袋 ナタデココ ハート型寒天 プレーンヨーグルト		凍り豆腐 サイコロ 醤油 鶏もも角切り 生姜 酒 醤油 でん粉 油(揚げ用) 油(炒め用) にんにく 生姜 ねぎ 白ワイン トマトケチャップ トマトピューレ 三温糖 豆板醤 水		冷むきえび いか短冊 海藻ミックス きやべつ 大根 白醤油 塩 こしょう レモン果汁 油 上白糖 とろみ粉 でこぼん チョコプリン		シルバー(魚)切り身 小 西京味噌漬けタレ 油(焼き用) 油(炒め用) 人参 ねぎ 焼き竹輪 油揚げ みりん 三温糖 酒 醤油 おから 水 納豆ふりかけ		油(炒め用) 油(炒め用) 油(揚げ用) 油(炒め用) ねぎ 三温糖 醤油 みりん 酒 でん粉 とろみ粉 じゃが芋 きやべつ きゅうり (冷)ホールコーン 人参 塩 こしょう ノンエッグマヨネーズ(小袋)		油(焼き用) 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 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		醤油 鶏肉もも切り身 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 油(焼き用) きゅうり きやべつ 人参 (冷)ホールコーン クルトン 仔アノレッシング とろみ粉 コーヒー牛乳の素			
			緑豆春雨 きゅうり きやべつ 人参 上白糖 白醤油 ごま油 酢 和からし													

