

【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3月 予定献立材料表

献立名	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
	1日	2日	2日	9日	3日	1日	6日	13日	7日	10日	8日	7日	9日	14日		
	《ひな祭り献立》						《ありがとう信更中！閉校思い出献立》		《WBC応援献立》				《卒業・進級お祝い献立》			
献立名	減量ちらし寿司 牛乳 ほたてのすまし汁 鮭のみりんしょうゆ焼き 磯香和え ひしもち	麦ご飯 牛乳 小松菜と春雨のスープ えびのチリソース パンバンジーサラダ（ごま入り）	減量メロンパン 牛乳 コーンポタージュ 豚肉と凍り豆腐の揚げ煮 糸寒天サラダ	麦ご飯 牛乳 ツナカレー ハンバーグ こんにやく海藻サラダ すだちゼリー	丸パン 牛乳 マンハッタン風フィッシュチャウダー フライドチキン ビーンズサラダ	麦ご飯 牛乳 みそすいとん汁 肉丼の具 春野菜の青じそ風味サラダ	栗入り赤飯 牛乳 お祝いすまし汁 赤魚の塩こうじ焼き 千草和え ごま塩 豆乳いちごケーキ									
使用材料	厚削り節 玉ねぎ 人参 冷凍ほたて てまり麩 酒 醤油 塩 えのきたけ 白菜 みつば 鮭(魚)切り身 小 中 みりん醤油漬けたレ 油(焼き用) 小松菜 きゃべつ 人参 緑豆もやし きざみのり 白醤油 油 上白糖 酢 塩 とろみ粉 ひしもち	(冷)ガラパック 生姜 人参 玉ねぎ 人参 豚もも小間肉 酒 醤油 塩 白菜 緑豆春雨 こしょう 小松菜 冷むきえび でん粉 油(揚げ用) 油(炒め用) ねぎ 白ワイン にんにく 生姜 トマトケチャップ トマトピューレ 三温糖 豆板醤 緑豆もやし きゅうり きゃべつ 人参 サラダチキン 酢 白醤油 上白糖 ごま油 練りごま とろみ粉	玉ねぎ 人参 (冷)コーンペースト (冷)ホールコーン ベシヤメルソース チキンブイヨン 塩 こしょう 牛乳 生クリーム 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 油(揚げ用) にんにく みりん 三温糖 醤油 でん粉 水 糸寒天 きゃべつ 小松菜 人参 むき枝豆 塩 上白糖 白醤油 油 酢 とろみ粉	油(炒め用) にんにく 玉ねぎ ツナフレーク 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 トマトケチャップ 中濃ソース 醤油 ハンバーグ 小 中 油(焼き用) サラダこんにやく きゃべつ きゅうり 海藻ミックス ごま油 上白糖 白醤油 酢 とろみ粉 すだちゼリー	オリーブ油 にんにく セロリー ソルダールベーコン うす角 玉ねぎ じゃが芋 人参 まだら(魚)角切り チキンブイヨン ダイストマト トマトケチャップ 三温糖 塩 こしょう 鶏肉もも切り身 小 中 にんにく 生姜 黒こしょう オニオンパウダー オレガノ ガラムマサラ タイム(粉) ローズマリー 醤油 赤ワイン でん粉 油(揚げ用) ミックスビーンズ きゃべつ きゅうり 人参 ソルガムマカロニ(星型) ほぐし粉 塩 上白糖 油 酢 白醤油 とろみ粉	煮干し 鶏もも小間肉 玉ねぎ 人参 大根 白菜 油揚げ すいとん(生) 赤味噌 ねぎ 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 とろみ粉 きゃべつ かぶ きゅうり 糸かまぼこ 青じそ粉 白醤油 油 酢 とろみ粉	厚削り節 玉ねぎ 梅型かまぼこ 祝なると えのきたけ 乾燥わかめ 豆腐 酒 白醤油 塩 みりん 赤魚(魚)切り身 小 中 塩糍漬けたレ 油(焼き用) 小松菜 きゃべつ 炒り卵 きゅうり 人参 白醤油 酢 上白糖 とろみ粉 ごま塩 いちごのお祝いケーキ									

令和5年3月 予定献立材料表

	小学校		中学校		小学校		中学校		中学校	
	10日	3日	13日	6日	14日	8日	15日			
献立名	ソフト麺 牛乳 みそラーメンスープ つくねのずんだあんかけ さつま芋サラダ ノンエッグマヨネーズ		《がんばれ献立》 麦ご飯 牛乳 根気がつくみそ汁 チキン勝つ れんこんサラダ ソース		コッペパン 牛乳 鶏ごぼうスープ ホキのカレーマヨソース クルトンサラダ あんずジャム		抹茶揚げパン 牛乳 ABCスープ カチャトラ（鶏肉のトマトソース） ツナサラダ			
使用材料	(冷)ガラパック 生姜 玉ねぎ 豚もも肉細切り 人参 たけのこ なると (冷)ホールコーン 酒 醤油 塩 赤味噌 白味噌 こしょう にんにく ねぎ		煮干し 玉ねぎ 油揚げ 人参 ささがきごぼう 大根 さつま芋 こんにゃくスライス 赤味噌 白味噌 鶏肉むね切り身 小中		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)切り身 小中		チキンピヨン ソルダールベーコン 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 鶏肉もも切り身 中			
	さくさくつくね 小中		塩 こしょう 小麦粉 パン粉 油(揚げ用) むきれんこん 酢 きやべつ 小松菜 ツナフレーク コールスロートレッシング とろみ粉 中濃ソース(小袋)		酒 でん粉 油(揚げ用) 玉ねぎ 水 にんにく ノンエッグマヨネーズ カレー粉 醤油 こしょう レモン果汁 水 でん粉 きゅうり きやべつ 人参 (冷)ホールコーン クルトン イタリアントレッシング とろみ粉 あんずジャム		塩 黒こしょう 白ワイン でん粉 油(焼き用) オリーブ油 にんにく 玉ねぎ 赤ピーマン 黄ピーマン トマトケチャップ ダイストマト トマトソース こしょう 三温糖 豆乳クリーム 水 とろみ粉 きやべつ きゅうり 人参 ツナフレーク 酢 上白糖 レモン果汁 塩			
	油(焼き用) むき枝豆 三温糖 うすくち醤油 みりん 酢 水 でん粉 さつま芋 人参 きゅうり ロースハム サイコロ 塩 こしょう ノンエッグマヨネーズ(小袋)									