

【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5年7月 予定献立材料表

	小1 3日	小1 4日	小1 5日	小1 6日	小1 7日	小1 10日	小1 11日
		【七夕献立】					【三輪小学校お楽しみ献立】
献立名	麦ご飯 牛乳 夏野菜カレー 福神漬け和え 冷凍みかん	麦ご飯 牛乳 七夕そうめん汁 笹かまぼこの磯辺揚げ 米粉のお星さまサラダ キラキラもち	コッペパン 牛乳 野菜スープ なすのミートスパゲッティ フルーツポンチ	麦ご飯 牛乳 ワンタン汁 めかじきの香味ソース 中華ドレサラダ	コッペパン 牛乳 ミートボールのスープ ポテトカップかぼちゃグラタン 糸寒天のサラダ	麦ご飯 牛乳 じゃがいものみそ汁 シルバーの梅風味焼き きんぴらごぼう	わかめご飯 牛乳 ABCスープ 鶏肉のから揚げ 海藻サラダ 豆乳プリンタルト
使用材料	サラダ油(ひまわり油) にんにく しょうが 玉ねぎ 豚もも肉 人参 かぼちゃ 丸なす ズッキーニ ピーマン	厚けずり 玉ねぎ 人参 えのきたけ 鶏もも肉 白菜 ちらし蒲鉾(星) こんにやくそうめん 酒 しょうゆ 塩 みりん	玉ねぎ 人参 鶏むね肉 大根 キャベツ チキンフイヨン(トト) しょうゆ 塩	チキンフイヨン(トト) 鶏むね肉 人参 たけのこ缶 玉ねぎ 白菜 塩 しょうゆ こしょう 乾燥ワンタン チンゲンサイ	チキンフイヨン(トト) 玉ねぎ 人参 えのきたけ ミートボール 白菜 しょうゆ 塩 こしょう チンゲンサイ	煮干し 玉ねぎ 人参 えのきたけ じゃがいも カットわかめ 小切り麩 みそ	ショルダーベーコン 玉ねぎ 人参 チキンフイヨン(トト) しょうゆ 塩 こしょう 白菜 ABCマカロニ
単位	カレールウキッズ甘口 カレールウキッズ中辛 カレールウロクス 中濃ソース トマトケチャップ りんごピューレ ガラムマサラ 赤ワイン	笹かまぼこ 天ぷら粉 あおのり粉 塩 揚げ油(ひまわり油)	サラダ油(ひまわり油) にんにく 豚ひき肉 玉ねぎ 長なす 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	めかじき(魚)切り身 でんぷん 揚げ油(ひまわり油) サラダ油(ひまわり油) しょうが にんにく 長ねぎ 白しょうゆ 酒 みりん 三温糖 トウバンジャン 水	ポテトカップかぼちゃグラタン 焼き油(ひまわり油) 糸寒天 キャベツ きゅうり 人参 塩 サラダ油(ひまわり油) 白しょうゆ 酢	シルバー(魚)切り身 紀州漬けタレ サラダ油(ひまわり油) サラダ油(ひまわり油) 笹がきごぼう 人参 つきこんにやく さつま揚げ 酒 みりん 三温糖 しょうゆ 冷凍さやいんげん	鶏もも肉 にんにく しょうが しょうゆ 酒 でんぷん 揚げ油(ひまわり油) 海藻ミックス キャベツ きゅうり サラダ油(ひまわり油) 酢 塩 白しょうゆ こしょう 豆乳プリンタルト
g							

	小1 12日	小1 13日	小1 14日	小1 18日	小1 19日	小1 20日	小1 21日
					【食べて学ぼう！世界の食文化！デンマーク】	【土用の丑の日献立】	
献立名	丸パン 牛乳 凍り豆腐のスープ ハンバーグきのこソース フレンチサラダ	麦ご飯 牛乳 さつまい きびなごのカレー揚げ 春雨の炒め物	コッペパン 牛乳 チキンスープ ポテトコロッケ ごまドレッシングサラダ	麦ご飯 牛乳 かみなり汁 豚肉とかぼちゃのごまがらめ 枝豆サラダ	ツイストパン 牛乳 コンソメスープ エープルフラッシュ シャキシャキポテトサラダ	麦ご飯 牛乳 豆腐のみそ汁 牛丼煮 たたききゅうり	コッペパン 牛乳 ラビオリスープ 鶏ささみのレモンソース コールスローサラダ
使用材料	玉ねぎ 人参 鶏むね肉 酒 <small>チキンブイヨン(1t)</small> しょうゆ 塩 こしょう 白菜 凍り豆腐 しょうが	煮干し ごぼう 鶏もも肉 玉ねぎ 人参 大根 さつまいも 油揚げ みそ 長ねぎ	<small>チキンブイヨン(1t)</small> 玉ねぎ 人参 鶏むね肉 冷凍ホールコーン ちらし蒲鉾(マガレット) 塩 こしょう マロニー しょうゆ もやし チンゲンサイ	厚けずり <small>サラダ油(ひまわり油)</small> 絞り豆腐 笹がきごぼう 人参 大根 さつま揚げ 白菜 しょうゆ 塩	鶏むね肉 玉ねぎ 人参 冷凍ホールコーン 白菜 コンソメ しょうゆ こしょう	煮干し 玉ねぎ 人参 大根 えのきたけ 豆腐 カットわかめ みそ 長ねぎ	玉ねぎ 人参 ホワイトしめじ 白菜 <small>チキンブイヨン(1t)</small> 塩 酒 しょうゆ ラビオリ チンゲンサイ
単位	ハンバーグ <small>サラダ油(ひまわり油)</small> 玉ねぎ 赤ワイン 三温糖 中濃ソース トマトケチャップ しめじ	きびなご(魚) しょうゆ 酒 カレー粉 でんぷん <small>揚げ油(ひまわり油)</small>	ポテトコロッケ <small>揚げ油(ひまわり油)</small> 中濃ソース	かぼちゃ 豚もも肉 酒 しょうゆ でんぷん <small>揚げ油(ひまわり油)</small> 三温糖 しょうゆ みりん 水 白いりごま	豚肩ロース 塩 こしょう 赤ワイン 水 塩こうじ <small>焼き油(ひまわり油)</small> 玉ねぎ にんにく りんごピューレ 水 白しょうゆ 三温糖 酢 トマトケチャップ でんぷん	<small>サラダ油(ひまわり油)</small> 笹がきごぼう 玉ねぎ 人参 白滝 三温糖 しょうゆ 酒 牛肉	鶏肉ささ身 でんぷん <small>揚げ油(ひまわり油)</small> 三温糖 白ワイン 白しょうゆ 水 レモン汁
g	キャベツ きゅうり 冷凍ホールコーン <small>サラダ油(ひまわり油)</small> レモン汁 塩 黒こしょう	<small>サラダ油(ひまわり油)</small> 玉ねぎ たけのこ缶 人参 <small>チキンブイヨン(1t)</small> 三温糖 しょうゆ オイスターソース 白こしょう マロニー	大根 人参 きゅうり キャベツ 白しょうゆ 酢 <small>サラダ油(ひまわり油)</small> 塩 白すりごま	もやし むきえだまめ(冷凍) 塩 こしょう <small>サラダ油(ひまわり油)</small> 酢 白しょうゆ	塩 こしょう 上白糖 <small>サラダ油(ひまわり油)</small>	<small>サラダ油(ひまわり油)</small> きゅうり しょうが 白しょうゆ 塩 上白糖 酢 ごま油 白いりごま	キャベツ 冷凍ホールコーン <small>コールスロードレッシング</small>

		小1					小1			
		24日					25日			
献 立 名		麦ご飯 牛乳 豚汁 鮭の黄金焼き のりごま和え						麦ご飯 牛乳 わかめスープ ひまわり蒸し ズッキーニのサラダ		
	使 用 材 料	煮干し ごぼう 豚もも肉 人参 大根 じゃがいも スライスこんにゃく みそ 長ねぎ						チキンフイヨン(小鉢) 鶏むね肉 玉ねぎ 人参 白菜 たけのこ缶 酒 塩 こしょう しょうゆ カットわかめ 長ねぎ		
単 位 g		しろさけ(魚) 切り身 ノンエッグマヨネーズ 人参						豚ひき肉 長ねぎ しょうが みりん 塩 しょうゆ でんぷん 冷凍ホールコーン でんぷん トマトケチャップ		
		キャベツ ほうれん草 もやし 白しょうゆ 刻みのり 白いりごま						ズッキーニ キャベツ きゅうり 塩 こしょう 酢 オリーブ油 白しょうゆ		