

【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10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					
	2日	5日	3日	13日	4日	3日	5日	2日	6日	4日	10日	25日				
	《鹿児島県の献立》								《目の愛護デー献立》				《川中島小学校お楽しみ献立》			
献立名	麦ご飯 牛乳 さつまい 豚肉の黒酢あん 大根の磯漬け		食パン 牛乳 せん切り野菜のスープ モウカサメのスパイシーから揚げ 海藻サラダ いちごジャム		麦ご飯 牛乳 すいとん汁 秋野菜の煮物 ぶどう		麦ご飯 牛乳 豆腐汁 えびしゅうまい 春雨サラダ のりふりかけ		パンキンパン 牛乳 小松菜のスープ 鶏肉のマスタード焼き スパゲッティサラダ ブルーベリーゼリー		ナン 牛乳 野菜スープ ドライカレー クルトンサラダ 豆乳チョコクレープ		麦ご飯 牛乳 わかめスープ 焼き肉 もやしのナムル			
使用材料	煮干し むきごぼう 玉ねぎ 鶏もも小間肉 人参 さつまい こんにゃくスライス 赤味噌 白味噌 ねぎ 豚肩ロース 小 中		(冷)ガラパック 生姜 玉ねぎ 豚もも肉細切り 人参 緑豆もやし 酒 うすくち醤油 塩 こしょう でん粉 水菜 もうかさめ(魚) 角切り		煮干し むきごぼう 豚もも小間肉 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 油(炒め用) 生姜 鶏もも角切り 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 ぶどう		厚削り節 玉ねぎ 人参 白菜 豆腐 酒 白醤油 塩 えびしゅうまい 白醤油 酢 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 のりふりかけ		チキンピヨン 玉ねぎ 人参 緑豆もやし 大根 小松菜 醤油 塩 こしょう 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 油(焼き用) サラダスパゲッティ ほぐし粉 きやべつ きゅうり (冷)ホールコーン ロースハム 短冊 油 上白糖 酢 塩 こしょう 白醤油 ブルーベリーゼリー		(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 小松菜 油(炒め用) 生姜 にんにく 玉ねぎ 人参 豚ももひき肉 カレーウ甘口 ウスターソース カレー粉 トマトケチャップ 塩 とろみ粉 きゅうり きやべつ 人参 (冷)ホールコーン クルトン コールスロードレッシング とろみ粉 豆乳チョコクレープ		(冷)ガラパック 生姜 玉ねぎ 人参 鶏もも小間肉 えのきたけ 白菜 乾燥わかめ 塩 醤油 こしょう 豚もも焼肉用 にんにく 生姜 みりん 酒 三温糖 醤油 玉ねぎ 油(焼き用) 緑豆もやし 小松菜 人参 ごま油 酢 上白糖 白醤油 とろみ粉			

令和5年10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	小学校	中学校
	24日	23日	25日	12日	26日	30日	27日	6日	30日	26日	31日	27日	18日			
献立名	丸パン (小学校) 麦ご飯 (中学校) 牛乳 春雨スープ ハンバーグきのこソース お豆のサラダ		五目ご飯 牛乳 かきたま汁 シルバーのみりんしょうゆ焼き ごま和え		麦ご飯 牛乳 チキンカレー あざやかサラダ りんご		ソフト麺 牛乳 みそラーメンスープ 大学芋 くきわかめのサラダ		麦ご飯 牛乳 うすくず汁 シイラのもみじソース さつま芋とひじきの煮物		《ハロウィン献立》 コッペパン 牛乳 かぼちゃもちスープ カチャトーラ (鶏肉のトマト煮) ハロウィンサラダ		コッペパン ※きなこ揚げパン 牛乳 五目スープ 肉団子のチリソース ツナサラダ ※はちみつ			
	使用材料	(冷)ガラパック 生姜 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 ハンバーグ		厚削り節 玉ねぎ 人参 かまぼこ 酒 醤油 みりん 塩 でん粉 卵 水菜 シルバー (魚) 切り身		油 (炒め用) にんにく 生姜 人参 玉ねぎ 鶏もも小間肉 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		(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		厚削り節 玉ねぎ 人参 えのきたけ 白味噌 うすくち醤油 でん粉 豆腐 小松菜 しいら (魚) 切り身 小中		(冷)ガラパック 生姜 豚もも小間肉 玉ねぎ 人参 白菜 たけのこ えのきたけ かぼちゃもちボール 酒 塩 うすくち醤油 こしょう 鶏肉もも切り身 小中		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 肉団子 油 (焼き用) 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		
油 (焼き用) 油 (炒め用) えのきたけ しめじ にんにく 醤油 三温糖 みりん でん粉 ミックスビーンズ きやべつ きゅうり 人参 塩 上白糖 油 酢 白醤油 とろみ粉		みりん醤油漬けタレ 油 (焼き用) 小松菜 緑豆もやし 人参 きやべつ 上白糖 白醤油 白すりごま 白いりごま とろみ粉		ローズハム 短冊 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 りんご 塩		さつま芋カット でん粉 油 (揚げ用) 醤油 三温糖 みりん 水あめ 水 黒いりごま 冷凍くきわかめ (細切り) きやべつ 人参 きゅうり 白醤油 酢 上白糖 油 こしょう とろみ粉		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 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		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 ソルガムマカロニ (星型) ほぐし粉 きやべつ レッドキャベツ 酢 きゅうり 人参 塩 上白糖 油 レモン果汁 白醤油		塩 黒こしょう 白ワイン にんにく 生姜 トマトケチャップ 三温糖 塩 ぎやべつ きゅうり 人参 ツナフレーク 酢 上白糖 レモン果汁 塩 こしょう 白醤油 とろみ粉 寒天はちみつ				
													<p>※きなこ揚げパン 川中島中のみ</p> <p>※はちみつ 川中島中以外の学校のみ</p>			