

【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	
	1日	27日	2日	9日	6日	1日	7日	8日	8日	7日	9日	14日	10日	17日		
	《食べて学ぼう！世界の食文化！韓国》				《がんばれ！パルセイロ・レディース 献立》				《通明小150周年お祝い 献立》				《いい歯の日 献立》			
献立名	麦ご飯 牛乳 わかめスープ チャプチェ もやしのキムチ和え		麦ご飯 牛乳 きのこ汁 肉じゃが 青じそ風味和え		麦ご飯(小学校) 丸パン(中学校) 牛乳 パルセイロボールスープ ソースとん勝つ 応援りんごヨーグルト		メロンパン 牛乳 コーンクリームスープ 鶏肉のハーブ焼き クルトンサラダ		麦ご飯 牛乳 ごまみそ汁 ししゃもの南蛮漬け かみかみ和え		麦ご飯 牛乳 鶏ごぼうスープ 豚肉と凍り豆腐の揚げ煮 塩昆布和え おかかふりかけ		ソフト麺 牛乳 ちゃんぽんスープ ポークしゅうまい 春雨サラダ			
使用材料	(冷)ガラパック 生姜 玉ねぎ 鶏もも小間肉 豆腐 えのきたけ 白菜 乾燥わかめ 塩 醤油 こしょう ごま油 にんにく 豚もも肉細切り 玉ねぎ たけのこ 赤ピーマン ちんげん菜 三温糖 赤味噌 酒 オイスターソース 春雨 とろみ粉 緑豆もやし きゅうり 人参 白醤油 キムチの素 とろみ粉		煮干し 玉ねぎ 油揚げ 人参 えのきたけ しめじ なめこ 白菜 ねぎ 赤味噌 白味噌 油(炒め用) 豚もも小間肉 玉ねぎ 人参 つきこんにゃく じゃが芋 三温糖 醤油 みりん 酒 きやべつ きゅうり 人参 白醤油 青じそ粉 とろみ粉		チキンピヨ 野菜ミックスボール 玉ねぎ 人参 きやべつ 白しめじ こんにゃく(黄) 塩 うすくち醤油 こしょう 白ワイン 豚肩ロース 小中		玉ねぎ 人参 (冷)コーンペースト (冷)ホールコーン チキンピヨ ベジマメルソース 塩 こしょう 牛乳 生クリーム 鶏肉もも切り身 小中		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 小松菜 子持ちししゃも(魚) でん粉 油(揚げ用) 七味唐辛子 酢 三温糖 醤油 水 切干大根 三温糖 白醤油 人参 ささがきごぼう 緑豆もやし 白醤油 油 酢 こしょう 上白糖 とろみ粉		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 ねぎ 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) みりん 三温糖 醤油 でん粉 水 きやべつ 人参 きゅうり 白醤油 塩昆布 とろみ粉 おかかふりかけ		チキンピヨ にんにく 生姜 人参 いか短冊 冷むきえび 玉ねぎ 人参 なると (冷)ホールコーン しめじ 緑豆もやし 白菜 酒 三温糖 醤油 塩 こしょう でん粉 小松菜 豆乳 肉しゅうまい 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			

令和5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		小学校 中学校		小学校 中学校			
	13日	20日	14日	29日	15日	16日	21日	17日	10日	20日	16日	21日	22日	
	《地域食材の日献立》								《がんばれ、ブレイブウォリアーズ献立》					
献立名	麦ご飯 牛乳 復興豆腐のみそ汁 ニジマスのあんかけ 小松菜とひじきのごま和え		コッペパン 牛乳 野菜スープ 焼きそば りんご		麦ご飯 牛乳 水菜のスープ ミートボールのオニオンソース 糸寒天サラダ かむかむふりかけ		粟ご飯 牛乳 かきたま汁 豚肉と大根の煮物 なめたけ和え		コッペパン 牛乳 ジビエのブラウンシチュー スパイシービーンズ 荳わかめのサラダ		麦ご飯 牛乳 ブレイブボールスープ 鶏肉のマーマレードソース ブレイブサラダ		コッペパン 牛乳 白菜とホタテのスープ 信更小イラストポテトコロケ ツナサラダ はちみつ (小学校) ブルーベリージャム (中学校) ソース	
使用材料	煮干し 人参 大根 白菜 えのきたけ 豆腐 赤味噌 白味噌 ねぎ にじます(魚)フィレ 小 中		(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		(冷)ガラパック 生姜 玉ねぎ 干しいたけ スライス しょうが-コン うす角 人参 緑豆もやし 酒 うすくち醤油 塩 こしょう でん粉 小松菜		厚削り節 玉ねぎ 人参 かまぼこ 白しめじ 酒 醤油 みりん 塩 でん粉 卵 小松菜		油(炒め用) にんにく 玉ねぎ にほんじか(赤肉、生) 人参 じゃが芋 しめじ ブラウンルウ デミグラスソース ハヤシルウ トマトチャップ トマトビュール 赤ワイン 中濃ソース 大豆 でん粉 油(揚げ用) 塩 黒こしょう パブリカ(粉) カレー粉 チリパウダー 冷凍くわかめ(細切り)		(冷)ガラパック 生姜 豚もも小間肉 人参 白菜 (冷)ホールコーン えのきたけ じゃが芋ボール 酒 塩 うすくち醤油 こしょう 鶏肉もも切り身 小 中		(冷)ガラパック 生姜 玉ねぎ 人参 ほたてレトルト 醤油 塩 こしょう 白菜 ねぎ イラストコロケ 小 中	
	でん粉 油(揚げ用) みりん 三温糖 醤油 でん粉 水 きやべつ 人参 小松菜 ひじき 醤油 上白糖 酢 塩 ごま油 白醤油 白いりごま とろみ粉		油(炒め用) 豚もも小間肉 玉ねぎ 人参 やきそば用中華種 ほぐし粉 中濃ソース 焼きそばソース ピーマン きやべつ りんご 塩		肉団子 油(焼き用) 油(炒め用) 玉ねぎ にんにく みりん 三温糖 酒 オイスターソース 醤油 みりん とろみ粉 きやべつ 緑豆もやし 人参 なめたけ 白醤油 とろみ粉		油(炒め用) 生姜 豚もも角切り肉 こんにやく角切り 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 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		塩 こしょう 白ワイン 油(焼き用) マーマレード うすくち醤油 塩 白ワイン でん粉 水 カットかぼちゃ 赤ピーマン 黄ピーマン きやべつ 上白糖 油 酢 塩 黒こしょう		油(揚げ用) 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 こしょう 白醤油 とろみ粉 寒天はちみつ ブルーベリージャム 中濃ソース(ボトル) 中濃ソース(小袋)			

令和5年11月 予定献立材料表

	小学校 中学校		小学校		小学校 中学校		小学校 中学校		小学校 中学校		小学校 中学校		中学校	
	22日	13日	24日	27日	30日	28日	24日	29日	28日	30日	6日	2日		
献立名	《和食の日献立》				《篠ノ井東中学校思い出献立》				《篠ノ井東小学校お楽しみ献立》					
	麦ご飯 牛乳 さつま汁 さばの塩焼き 白菜の和風サラダ		ソフト麺 牛乳 お煮かけ汁 いかの磯辺揚げ たくあん和え		麦ご飯 牛乳 ツナカレー ハンバーグ こんにやくサラダ コーヒー牛乳の素		ミニコッペパン (小学校) コッペパン (中学校) 牛乳 トマトスープ きのこの和風ペンネ 海藻サラダ		麦ご飯 牛乳 ABCスープ 鶏肉のから揚げ ソルガム入りポテトサラダ ノンエッグマヨネーズ ぶどうゼリー		麦ご飯 牛乳 よしの汁 すき焼き煮 おかが和え		麦ご飯 牛乳 そぼろ汁 いかの磯辺揚げ たくあん和え	
	煮干し むぎごぼう 玉ねぎ 鶏もも小間肉 人参 焼き竹輪 大根 さつま芋 こんにやくスライス 赤味噌 白味噌		厚削り節 鶏もも小間肉 玉ねぎ 人参 焼き竹輪 油揚げ さつま芋 醤油 みりん 白菜 えのきたけ 塩 七味唐辛子 でん粉 ねぎ		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 トマトケチャップ 中濃ソース 醤油 ハンバーグ		玉ねぎ 大根 肉団子 チキンブイヨン 白菜 ダイストマト トマトピューレ トマトソース 塩 こしょう ペンネマカロニ 塩 油 (炒め用) にんにく 玉ねぎ 人参 しめじ カットウィンナー 白ワイン うすくち醤油 黒こしょう ほぐし粉 豆乳クリーム 小松菜 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		チキンブイヨン ソーダベーコン 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 生姜 にんにく 酒 醤油 七味唐辛子 でん粉 油 (揚げ用) じゃが芋 きゅうり ロースハム 短冊 人参 ソルガム 塩 ほぐし粉 塩 こしょう ノンエッグマヨネーズ (小粒) ノンエッグマヨネーズ (小袋) ぶどうゼリー		厚削り節 玉ねぎ 人参 ごぼう (せん切り) とりさきみ カット 酒 醤油 でん粉 大根 うすくち醤油 豆腐 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 緑豆もやし きやべつ 人参 小松菜 白醤油 かつお節 とろみ粉		玉ねぎ 鶏ひき肉 生姜 人参 こんにやくスライス 三温糖 醤油 凍り豆腐 サイコロ 赤味噌 でん粉 いか短冊 酒 でん粉 油 (揚げ用) 塩 青のり きやべつ きゅうり 人参 せん切りたくあん 白醤油 とろみ粉	
	さば (魚) 切り身 小 中		塩		醤油		塩		中		豆腐		酒	
	油 (焼き用)		ねぎ		油 (焼き用)		油 (炒め用)		生姜		油 (炒め用)		酒	
	白菜 糸かまぼこ 小松菜 乾燥わかめ 人参 白醤油 酢 上白糖 ごま油 白いりごま とろみ粉		いか短冊 酒 でん粉 油 (揚げ用) 塩 青のり きやべつ きゅうり 人参 せん切りたくあん 白醤油 とろみ粉		サラダこんにやく きやべつ きゅうり 人参 上白糖 油 白醤油 酢 とろみ粉 コーヒー牛乳の素		カットウィンナー 白ワイン うすくち醤油 黒こしょう ほぐし粉 豆乳クリーム 小松菜 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		人参 ソルガム 塩 ほぐし粉 塩 こしょう ノンエッグマヨネーズ (小粒) ノンエッグマヨネーズ (小袋) ぶどうゼリー		人参 とろみ粉 とろみ粉		酒 でん粉 とろみ粉 とろみ粉	

令和5年11月 予定献立材料表

		中学校		
		15日		
献立名		コッペパン ※きなこ揚げパン 牛乳 水菜のスープ ミートボールのオニオンソース 糸寒天サラダ ※メープルジャム		
		使用材料	(冷) ガラバック 生姜 玉ねぎ 干しいたけ スライス ショウガ・ベーコン うす角 人参 緑豆もやし 酒 うすくち醤油 塩 こしょう でん粉 水菜	
			肉団子 油(焼き用) 油(炒め用) 玉ねぎ にんにく みりん 三温糖 酢 醤油 酒 でん粉 水 とろみ粉	
			糸寒天 きゃべつ 小松菜 人参 きゅうり 塩 上白糖 白醤油 油 酢 とろみ粉 メープルジャム	
		<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>※きなこ揚げパン 松代中・篠ノ井西中のみ</p> <p>※メープルジャム 篠ノ井東中・川中島中 広徳中のみ</p> </div>		