

【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6年3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									
	1日	8日	4日	7日	5日	13日	6日	11日	7日	5日	8日	1日	11日	12日														
献立名	《警察防犯献立》				《信更小学校お楽しみ献立》				《ひな祭り献立》																			
	丸パン 牛乳 パンキンシチュー 警察イラストコロッケ 春色サラダ(いか入り) ソース				麦ご飯 牛乳 豚汁 鮭の塩焼き ごま和え				メロンパン 牛乳 コーンポタージュ ハンバーグチャップソース クルトンサラダ				減量麦ご飯(小学校) 麦ご飯(中学校) 牛乳 すいとん汁 鶏肉の唐揚げ 春野菜の磯漬け				ちらし寿司 牛乳 手まりふのすまし汁 筑前煮 いちご ひし餅				ソフト麺 牛乳 ジビエのポロネーゼ ジャーマンポテト フルーツポンチ				麦ご飯 牛乳 みそかきたま汁 焼き肉 つば漬け和え			
使用材料	油(炒め用) 鶏もも角切り 玉ねぎ 人参 しめじ カットかぼちゃ 白菜 チキンピジョン ベシヤメルソース 塩 こしょう 牛乳 生クリーム				煮干し 豚もも小間肉 むきごぼう 玉ねぎ 人参 こんにゃくスライス 大根 赤味噌 豆腐 ねぎ ぎんざけ(魚)切り身 小 中				玉ねぎ 人参 (冷)コーンペースト (冷)ホールコーン チキンピジョン ベシヤメルソース 塩 こしょう 牛乳 生クリーム ハンバーグ 小 中				煮干し むきごぼう 豚もも小間肉 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 鶏肉もも切り身 小 中				厚削り節 ほたてレトルト 人参 玉ねぎ 緑豆春雨 えのきたけ 酒 白醤油 塩 てまり麩 みつば 油(炒め用) 乱切りごぼう 鶏もも角切り 人参 たけのこ こんにゃく角切り 焼き竹輪 三温糖 酒 みりん 醤油 とろみ粉 いちご ひしもち				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 油 にんにく ショウガ・ペーコン 短冊 玉ねぎ じゃが芋 塩 こしょう みかん缶 パイン缶/袋 ナタデココ 桜型寒天 ホールゼリー(いちご) 温州蜜柑缶詰(液汁)				厚削り節 玉ねぎ 人参 えのきたけ 酒 みりん 赤味噌 七味唐辛子 でん粉 卵 小松菜 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 きやべつ きゅうり つば漬け 白醤油 とろみ粉			
	イラストコロッケ 小 中 油(揚げ用) いか短冊 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 中濃ソース(ボトル) 中濃ソース(小袋)				塩焼き塩 油(焼き用) 油(炒め用) にんにく 玉ねぎ トマトケチャップ トマトピューレ 赤ワイン ウスターソース 三温糖 きゅうり きやべつ 人参 クルトン 作りand レシク とろみ粉				生姜 にんにく 酒 醤油 七味唐辛子 でん粉 油(揚げ用) きやべつ かぶ きゅうり 人参 乾燥わかめ かつお節 白醤油 とろみ粉				油 にんにく ショウガ・ペーコン 短冊 玉ねぎ じゃが芋 塩 こしょう みかん缶 パイン缶/袋 ナタデココ 桜型寒天 ホールゼリー(いちご) 温州蜜柑缶詰(液汁)															

令和6年3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	
	12日	6日	13日	14日	14日	4日	15日	15日	15日	15日		
献立名	《卒業進級お祝い献立》				《がんばれ献立（中学校）》							
	食パン 牛乳 野菜スープ ソルガム入りチリコンカン ポテトサラダ ノンエッグマヨネーズ		赤飯 牛乳 お祝いすまし汁 赤魚の西京焼き 菜の花和え ごま塩 いちごのお祝いケーキ		麦ご飯 牛乳 ガルバンゾーカレー チキンカツ 見通しの良いサラダ				揚げパン 牛乳 ポトフ 大根とツナのサラダ デコボン			
使用材料	玉ねぎ カットウィンナー チキンブイヨン 人参 大根 きやべつ 小松菜 塩 こしょう 白ワイン 白醤油		厚削り節 玉ねぎ 祝なると 梅型かまぼこ 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		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 ひよこまめ（ゆで） 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 カットウィンナー 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			
	大豆 ソルガム 油（炒め用） にんにく 玉ねぎ 豚ひき肉 大豆ミート（ミンチ） 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 チリパウダー 赤ワイン 小麦粉 とろみ粉 水		小 中 西京味噌漬けたれ 油（焼き用） (冷)ホールコーン 菜花 小松菜 きやべつ 人参 白醤油 酢 上白糖 塩 とろみ粉 ごま塩		鶏肉もも切り身 小 中 塩 こしょう 小麦粉 パン粉 油（揚げ用） 小松菜 むきれんこん 酢 きやべつ 白ちくわ 人参 コールドレッシング とろみ粉				大根 塩 きゅうり 人参 ツナフレーク 白醤油 酢 油 和からし とろみ粉 でこぼん			
	じゃが芋 きゅうり (冷)ホールコーン 人参 塩 こしょう		いちごのお祝いケーキ									
	ノンエッグマヨネーズ（大瓶） ノンエッグマヨネーズ（小袋）											