

【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5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	21日	2日	13日	7日	1日	8日	9日	9日	2日	10日	17日	13日	7日														
	《川中島中学校2年生の献立》				《子どもの日献立》				《川中島中学校2年生の献立》				《川中島中学校2年生の献立》				《松代小学校6年生の献立》											
献立名	きのこご飯 牛乳 すいとん汁 ちくわのかば焼き 磯香和え				麦ご飯 牛乳 白菜のスープ マーボー豆腐 ごぼうサラダ				コッペパン 牛乳 わかめスープ ドライカレー もやしとコーンのサラダ				たけのこご飯 牛乳 豆腐のすまし汁 かつおの甘辛和え かぶの塩昆布和え 柏餅				麦ご飯 牛乳 新じゃが芋のみそ汁 焼き肉 たくあん和え				ソフト麺 牛乳 ちゃんぽんスープ 焼きぎょうざ 中華サラダ				麦ご飯 牛乳 春雨スープ ハニーチキン こんにやくサラダ のりふりかけ			
使用材料	煮干し むぎごぼう 鶏もも小間肉 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 焼き竹輪 でん粉 米粉 玄米粉 油(揚げ用) 醤油 三温糖 酒 みりん でん粉 水 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				人参 玉ねぎ チキンブイヨン 白菜 鶏もも小間肉 塩 こしょう うすくち醤油 小松菜 油(炒め用) 生姜 にんにく 豆板醤 豚ももひき肉 玉ねぎ 人参 たけのこ チキンブイヨン 三温糖 赤味噌 酒 醤油 大豆ミート(ミンチ) 冷凍豆腐 水 でん粉 とろみ粉 にら ごぼう(せん切り) きゃべつ きゅうり ツナフレーク 和風ドレッシング とろみ粉				(冷)ガラバック 生姜 むぎ玉ねぎ パンダなると(赤) えのきたけ 白菜 乾燥わかめ 塩 醤油 こしょう 油(炒め用) 生姜 にんにく 生姜 にんにく むぎ玉ねぎ 人参 豚ももひき肉 大豆ミート(ミンチ) 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 緑豆もやし きゅうり 人参 (冷)ホールコーン 白醤油 酢 上白糖 油 とろみ粉				厚削り節 玉ねぎ 人参 鶏もも小間肉 えのきたけ 豆腐 白菜 酒 白醤油 みりん 塩 かつお(魚)角切り 生姜 にんにく 酒 醤油 でん粉 米粉 玄米粉 油(揚げ用) 三温糖 醤油 みりん でん粉 水 かぶ 塩 人参 きゃべつ 小松菜 白醤油 塩昆布 とろみ粉 かじわもち				煮干し 人参 玉ねぎ じゃが芋 大根 赤味噌 白味噌 ねぎ 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) きゃべつ きゅうり 人参 せん切りたくあん 白醤油 とろみ粉				チキンブイヨン にんにく 生姜 いか短冊 しょうがペーコン うす角 豚もも肉細切り 酒 うすくち醤油 人参 なると (冷)ホールコーン しめじ 白菜 酒 三温糖 醤油 塩 こしょう でん粉 小松菜 豆乳 ぎょうざ 油(焼き用) うすくち醤油 酢 緑豆もやし きゃべつ きゅうり ごま油 酢 白醤油 上白糖 塩 とろみ粉				(冷)ガラバック 生姜 玉ねぎ 人参 豚もも肉細切り 酒 うすくち醤油 塩 こしょう 白菜 緑豆春雨 鶏肉もも切り身 小 中 塩 にんにく はちみつ 白ワイン 醤油 粒入りマスタード 黒こしょう 油(焼き用) サラダこんにやく きゃべつ きゅうり 人参 上白糖 油 白醤油 酢 とろみ粉 のりふりかけ			

令和6年5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		
	14日	10日	15日	16日	16日	17日	22日	20日	27日	21日	24日	22日	23日	
献立名	《川中島中学校2年生の献立》		《川中島中学校2年生の献立》		《川中島中学校2年生の献立》		《川中島中学校2年生の献立》		《川中島中学校2年生の献立》		《地域食材の日献立》			
使用材料	ミニコッペパン (小学校) コッペパン (中学校) 牛乳 ポテトとウィンナーのスープ ベンネのミートソース くきわかめのサラダ いちごジャム		麦ご飯 牛乳 ふのみそ汁 ソースアジフライ 金平ごぼう		麦ご飯 牛乳 ハヤシライス 海藻サラダ フルーツ白玉		黒砂糖パン 牛乳 ラビオリスープ モウカサメのスパイシーから揚げ お豆のサラダ		麦ご飯 牛乳 坦坦スープ (ごま入り) えびしゅうまい 梅ドレサラダ		コッペパン 牛乳 コーンクリームスープ アスパラと新じゃがの炒め物 春のコールスローサラダ		麦ご飯 牛乳 厚揚げのみそ汁 キムタクご飯の具 糸寒天とソルガムの和え物	
	チキンピヨ カットウィンナー 玉ねぎ 人参 白菜 じゃが芋 白ワイン 醤油 塩 こしょう ペンネマカロニ 塩 油 (炒め用) にんにく 豚ひき肉 玉ねぎ トマトケチャップ トマトピューレ ウスターソース こしょう 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 いちごジャム		煮干し 人参 玉ねぎ 大根 赤味噌 白味噌 小松菜 小切麩 あじ (魚) フィレ 小麦粉 パン粉 油 (揚げ用) ウスターソース みりん 中ざら糖 油 (炒め用) 焼き竹輪 ごぼう (せん切り) つきこんにやく 人参 三温糖 酒 醤油 七味唐辛子		油 (炒め用) にんにく 生姜 豚もも小間肉 玉ねぎ 人参 しめじ ブラウンルウ ハヤシルウ トマトケチャップ トマトピューレ 中濃ソース 赤ワイン 海藻ミックス きやべつ きゅうり 上白糖 油 白醤油 塩 こしょう 酢 とろみ粉 みかん缶 バイン缶 ナタデココ 冷凍三色白玉 温州蜜柑缶詰 (液汁)		(冷)ガラパック にんにく 鶏もも小間肉 人参 玉ねぎ 白菜 ポークラビオリ 白ワイン うすくち醤油 塩 こしょう 小松菜 にんにく もうかさめ (魚) 角切り 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 米粉 玄米粉 油 (揚げ用) 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		ごま油 にんにく 玉ねぎ 豆板醤 豚ももひき肉 緑豆もやし たけのこ チキンピヨ 酒 醤油 赤味噌 大豆ミート (ミンチ) 白すりごま 練りごま 豆腐 にら 酢 えびしゅうまい 白醤油 酢 きやべつ きゅうり 人参 白醤油 油 上白糖 とろみ粉 梅フレーク		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 ペンネマカロニ 塩 こしょう 牛乳 生クリーム 油 (炒め用) ショウガペーパー 短冊 玉ねぎ 人参 塩 こしょう アスパラガス じゃが芋 塩 とろみ粉 きやべつ ツナフレーク きゅうり コールロードレッシング とろみ粉		煮干し 人参 玉ねぎ 厚揚げ 大根 赤味噌 白味噌 ねぎ 油 (炒め用) 豚もも肉細切り つぼ漬け 白菜キムチ 白菜 醤油 酒 でん粉 とろみ粉 糸寒天 きやべつ きゅうり ソルガム 塩 ほぐし粉 上白糖 油 白醤油 塩 こしょう 酢 とろみ粉	

令和6年5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																
	23日	20日	24日	31日	27日	30日	28日	29日	29日	28日	30日	14日	31日	8日														
	《松代小学校6年生の献立》				《松代小学校6年生の献立》				《松代小学校6年生の献立》				《松代小学校6年生の献立》															
献立名	麦ご飯 牛乳 たけのこのスープ 鶏肉のトマトソース コーンサラダ				ソフト麺 牛乳 お煮かけ汁 大学芋 青じそ風味和え				麦ご飯 牛乳 卵スープ ささみのレモンソース ころころきゅうり				ミニコッペパン (小学校) コッペパン (中学校) 牛乳 野菜スープ 焼きそば メロン				麦ご飯 牛乳 チキンカレー 抹茶ピーンズ ちょうちよまカロニのサラダ				麦ご飯 牛乳 若竹汁 シルバーの西京焼き アスパラサラダ ノンエッグマヨネーズ				丸パン 牛乳 押し麦の豆乳スープ ハンバーグデミグラスソース あざやかサラダ			
使用材料	(冷)ガラバック 生姜 豚もも小間肉 玉ねぎ 人参 白菜 たけのこ 酒 うすくち醤油 塩 こしょう 鶏肉もも切り身 小中				厚削り節 鶏もも小間肉 玉ねぎ 人参 焼き竹輪 油揚げ 酒 醤油 みりん 白菜 えのきたけ 塩 七味唐辛子 でん粉 ねぎ				人参 玉ねぎ かまぼこ えのきたけ チキンピヨ 塩 うすくち醤油 みりん 酒 でん粉 卵 小松菜 とりささみ 小中				(冷)ガラバック 生姜 玉ねぎ 人参 鶏むね肉 角切り 大根 白菜 塩 こしょう 白ワイン 白醤油 小松菜 油 (炒め用) 豚もも小間肉 玉ねぎ 人参 やきそば用生中華種 ほぐし粉 中濃ソース 焼きそばソース ピーマン きやべつ メロン				油 (炒め用) にんにく 生姜 玉ねぎ 鶏むね肉 角切り 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 大豆 でん粉 油 (揚げ用) きな粉(大豆) 上白糖 抹茶 塩 ファルファーレマカロニ ほぐし粉 きやべつ きゅうり 人参 イタリアド レッソング				厚削り節 鶏もも小間肉 玉ねぎ 人参 たけのこ 酒 塩 みりん うすくち醤油 乾燥わかめ シルバー (魚) 切り身 小中 西京味噌漬けたれ 油 (焼き用) アスパラガス 塩 きやべつ (冷)ホールコーン 塩 こしょう ノンエッグマヨネーズ (袋) ノンエッグマヨネーズ (小袋)				油 (炒め用) にんにく しょうが-ペ-コン うす角 玉ねぎ 人参 大根 しめじ チキンピヨ 塩 こしょう おおむぎ(押麦) 豆乳 ハンバーグ 小中 油 (焼き用) 油 (炒め用) 玉ねぎ トマトケチャップ 赤ワイン 中濃ソース デミグラスソース 三温糖 でん粉 水 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			
	(冷)ホールコーン きやべつ 人参 きゅうり 塩 上白糖 油 酢 白醤油 とろみ粉				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 きやべつ きゅうり 人参 白醤油 青じそ粉 とろみ粉				酒 塩 でん粉 米粉 玄米粉 油 (揚げ用) 醤油 酒 三温糖 レモン果汁 きゅうり 生姜 白醤油 上白糖 酢 とろみ粉																			

令和6年5月 予定献立材料表

		中学校		
		15日		
《川中島中学校2年生の献立》				
献立名	コッペパン 牛乳 フラウンシチュー 海藻サラダ フルーツ白玉			
使用材料	油（炒め用） にんにく 玉ねぎ 豚もも小間肉 人参 じゃが芋 しめじ フラウンルウ デミグラスソース ハヤシルウ トマトケチャップ トマトピューレ 赤ワイン 中濃ソース			
	海藻ミックス きゃべつ きゅうり 上白糖 ごま油 白醤油 塩 こしょう 酢 とろみ粉			
	みかん缶 バイン缶 ナタデココ 冷凍三色白玉 温州蜜柑缶詰（液汁）			