

令和6年5月 予定献立材料表(小2コース)

長野市第一学校給食センター

1ページ

		小2		小2		小2		小2		小2		小2	
		1日		2日		7日		8日		9日		10日	
								【山王小学校お楽しみ献立】					
献立名	ソフト麺 牛乳 ミートソース 青のりポテト 枝豆サラダ	麦ご飯 牛乳 さつまいも汁 シルバーの梅風味焼き こんにゃくの金平	麦ご飯 牛乳 若竹汁 かつおのごまがらめ 山吹和え(大豆)	ココアパン 牛乳 キャベツのスープ煮 ペンの和風ソース 大根とツナのサラダ みかんゼリー	麦ご飯 牛乳 厚揚げのそぼろ汁 あじの南蛮漬け たくあん和え	食パン 牛乳 ミネストローネ チキンのマスタードソース ダイコンサラダ みかんジャム	麦ご飯 牛乳 キムチ汁 蒸しぎょうざ 梅ドレッシングサラダ						
	使用材料	サラダ油(ひまわり油) にんにく しょうが 豚ひき肉 玉ねぎ 人参 ハヤシルウ ブラウンルウ 塩 こしょう トマトケチャップ トマトピューレ 赤ワイン 中濃ソース 皮付きポテト 揚げ油(ひまわり油) あおのり粉 塩 キャベツ むきえだまめ(冷凍) イタリアンドレッシング とろみ粉	煮干し 鶏もも肉 玉ねぎ 人参 大根 さつまいも 油揚げ みそ 長ねぎ 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 つきこんにゃく さつま揚げ 三温糖 酒 しょうゆ みりん 白いりごま	厚けずり 玉ねぎ たけのこ缶 えのきたけ 人参 スライス蒲鉾 カットわかめ 豆腐 塩 しょうゆ かつお(魚) 角切り しょうが しょうゆ 酒 でんぷん 米粉 揚げ油(ひまわり油) しょうゆ 三温糖 みりん 水 白いりごま こまつな キャベツ もやし 大豆の華 白しょうゆ 酢 上白糖 サラダ油(ひまわり油)	チキンピヨ(ひれ) 鶏もも肉 玉ねぎ 人参 キャベツ 冷凍ホールコーン 酒 塩 しょうゆ こしょう サラダ油(ひまわり油) にんにく 玉ねぎ カットウィンナー しめじ えのきたけ しょうゆ 白ワイン 黒こしょう むきえだまめ(冷凍) ペンネマカロニ 大根 きゅうり 人参 ツナレトルト サラダ油(ひまわり油) 白しょうゆ 酢 こしょう みかんゼリー	厚けずり 鶏むね肉 玉ねぎ 人参 大根 冷凍厚揚げ しょうゆ みそ でんぷん しょうが あじ(魚) フィレ でんぷん 米粉 揚げ油(ひまわり油) 三温糖 しょうゆ 七味唐辛子 酢 水 たくあん漬け キャベツ 白しょうゆ 白いりごま	チキンピヨ(ひれ) にんにく シヨルダ-ベーコン 玉ねぎ 人参 じゃがいも セロリー キャベツ ABCマカロニ 冷凍カットトマト トマトピューレ 塩 こしょう 白ワイン 鶏もも肉 切り身 白ワイン 塩 こしょう 焼き油(ひまわり油) ノンエッグマヨネーズ 粒入りマスタード 三温糖 しょうゆ 白ワイン 水 大根 冷凍ホールコーン 香味塩ドレッシング みかんジャム	厚けずり 鶏むね肉 玉ねぎ 白菜キムチ 白菜 えのきたけ じゃがいももちボール 酒 しょうゆ みそ 長ねぎ ぎょうざ キャベツ きゅうり 極細かまぼこ(赤) サラダ油(ひまわり油) 酢 ねり梅 上白糖 白しょうゆ					
単位	g												

		小2			小2			小2			小2			小2			
		14日			15日			16日			17日			20日			
		【こどもの日献立】								【がんばれ献立】							
献立名	すくすくたけのご飯 牛乳 豆腐のすまし汁 木の葉かまぼこの新緑揚げ アスパラのごま和え 柏餅	ソフト麺 牛乳 しょうゆラーメンスープ 春巻き もやしのナムル		麦ご飯 牛乳 根菜と豆腐のみそ汁 三色そぼろ丼の具 白菜の昆布和え		コッペパン 牛乳 コロコロポテトスープ 鶏ささみのレモンソース コールスローサラダ		麦ご飯 牛乳 赤白がんばれスープ チキンみそカツ 和風サラダ		麦ご飯 牛乳 麻婆豆腐 いかのねぎ塩焼き 磯マヨ和え		コッペパン 牛乳 野菜スープ チリコンカン フルーツポンチ					
	厚けずり 玉ねぎ 人参 白菜 豆腐 ちらし蒲鉾(兜) 塩 しょうゆ 酒 こまつな	サラダ油(ひまわり油) にんにく しょうが 豚もも肉 玉ねぎ 人参 たけのこ缶 白菜 冷凍ホールコーン スライスなると巻き チキンブイヨン(1/4杯) オイスターソース しょうゆ 酒 塩		煮干し 玉ねぎ 笹がきごぼう 人参 大根 豆腐 みそ 長ねぎ		チキンブイヨン(1/4杯) ベーコン 玉ねぎ 人参 じゃがいも しょうゆ 塩 こしょう こまつな		厚けずり 玉ねぎ 人参 えのきたけ 白菜 しょうゆ 塩 紅白あらればんぺん		サラダ油(ひまわり油) にんにく しょうが トウバンジャン 豚ひき肉 玉ねぎ 人参 たけのこ缶 チキンブイヨン(1/4杯)		玉ねぎ 人参 鶏むね肉 大根 キャベツ チキンブイヨン(1/4杯) しょうゆ 塩					
使用材料	酒 こまつな	冷凍ホールコーン スライスなると巻き チキンブイヨン(1/4杯) オイスターソース しょうゆ 酒 塩		サラダ油(ひまわり油) 冷凍液卵 三温糖 塩		鶏肉ささ身 でんぶん 米粉 揚げ油(ひまわり油) 三温糖 白ワイン 白しょうゆ 水 レモン汁		鶏むね肉 切り身 小麦粉 乾パン粉 揚げ油(ひまわり油) ごま油 にんにく しょうゆ ざらめ糖 豆みそ 酒 水		チキンブイヨン(1/4杯) 三温糖 酒 みそ しょうゆ オイスターソース 冷凍豆腐 でんぶん		大豆 サラダ油(ひまわり油) にんにく 玉ねぎ 豚ひき肉 トマトケチャップ 中濃ソース 塩					
	木の葉かまぼこ あおのり粉 天ぷら粉 塩 揚げ油(ひまわり油) アスパラガス キャベツ 人参 白すりごま 白いりごま 白しょうゆ 上白糖	こしょう カットわかめ 長ねぎ 春巻 揚げ油(ひまわり油)		みりん 鶏ひき肉 むきえだまめ(冷凍)		キャベツ 冷凍ホールコーン コールスロードレッシング		水 白いりごま きゅうり キャベツ 極細かまぼこ(赤) 極細かまぼこ(白) 白しょうゆ 酢 サラダ油(ひまわり油) 上白糖		いか 切り身 しょうが にんにく 長ねぎ 白しょうゆ 塩 三温糖 酒 こしょう ごま油 白いりごま		塩 チリパウダー 赤ワイン とろみ粉					
単位 g	ふたご柏餅	もやし きゅうり 人参 酢 ごま油 白しょうゆ		白菜 きゅうり 塩昆布 白しょうゆ						みかんシロップ漬け パインシロップ漬け ナタデココ カクテルゼリー							

	小2 23日	小2 24日	小2 27日	小2 28日	小2 29日	小2 30日	小2 31日
献立名	麦ご飯 牛乳 チキンカレー かぼちゃコロッケ 福神漬け和え	コッペパン 牛乳 コンソメスープ 飛び魚のフライ ブロッコリーとツナのサラダ	麦ご飯 牛乳 沢煮椀 さばのみそだれがけ おかか和え	【地域食材の日献立】 麦ご飯 牛乳 小松菜のみそ汁 凍り豆腐と豚肉の甘辛 こんにやくサラダ	ソフト麺 牛乳 カレーソース ポテトカップグラタン かみかみサラダ	麦ご飯 牛乳 なめこ汁 ごぼとん丼の具 河内晩柑（柑橘類）	コッペパン 牛乳 コーンポタージュ チキンのハーブ焼き 海藻サラダ
使用材料	サラダ油(ひまわり油) にんにく しょうが 鶏もも肉 玉ねぎ 人参 じゃがいも しめじ カレールウキッズ甘口 カレールウキッズ中辛 カレールウロークス 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 かぼちゃコロッケ 揚げ油(ひまわり油) キャベツ もやし 福神漬け 人参 白しょうゆ	鶏むね肉 玉ねぎ 人参 じゃがいも 白菜 コンソメ しょうゆ こしょう とびうおフライ 揚げ油(ひまわり油) ウスターソース トマトケチャップ 三温糖 みりん 赤ワイン ブロッコリー ツナレトルト キャベツ 白しょうゆ サラダ油(ひまわり油) 酢 上白糖	厚けずり 切りごぼう 豚もも肉 人参 大根 糸かまぼこ えのきたけ 塩 酒 白しょうゆ さば(魚) 切り身 焼き油(ひまわり油) 三温糖 しょうゆ みそ 酒 みりん しょうが 水 でんぷん もやし 白菜 こまつな かつお削り節 白しょうゆ	煮干し 玉ねぎ 人参 じゃがいも 油揚げ えのきたけ みそ こまつな 豚もも肉 角切り しょうが しょうゆ 酒 凍り豆腐 でんぷん 米粉 揚げ油(ひまわり油) しょうゆ みりん 三温糖 酒 水 サラダこんにやく キャベツ 香味中華ドレッシング	サラダ油(ひまわり油) にんにく 玉ねぎ 豚ひき肉 人参 カレールウキッズ甘口 カレールウキッズ中辛 カレールウロークス 中濃ソース トマトケチャップ りんごピューレ しょうゆ 塩 ポテトカップグラタン 焼き油(ひまわり油) 笹がきごぼう 人参 キャベツ ツナレトルト 白しょうゆ 酢 上白糖	煮干し 玉ねぎ 人参 大根 なめこ 豆腐 みそ カットわかめ 豚もも肉 しょうゆ 酒 玉ねぎ 笹がきごぼう 人参 白滝 三温糖 しょうゆ 酒 みりん 長ねぎ とろみ粉 河内晩柑（柑橘類）	バター ショルダーベーコン 玉ねぎ 冷凍コーンペースト 冷凍クリームコーン ベシヤメルソース 塩 こしょう スキムミルク 白ワイン 鶏もも肉 切り身 黒こしょう ガーリックパウダー バジル(粉) しょうゆ 白ワイン オリーブ油 海藻ミックス キャベツ きゅうり 人参 サラダ油(ひまわり油) 酢 塩 白しょうゆ こしょう 上白糖
単位	g						