

【予定献立材料表に関する留意事項】

予定献立材料表は、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、献立ごとの詳細材料を明確にし、活用していただく資料です。
 使用材料は、献立名の順番に上から献立ごと点線で区切られています。

令和5年4月

予定献立材料表（中学コース）

長野市第四学校給食センター

	中学 7日	中学 10日	中学 11日	中学 12日	中学 13日	中学 14日	中学 17日
献立名	麦ごはん 牛乳 さつま汁 シルバーの西京焼き のりっこサラダ	コッペパン 牛乳 ソルガムマカロニのスープ 焼きウインナー コールスローサラダ	麦ごはん 牛乳 じゃがいものみそ汁 ぶりの米粉フライ たくあん和え	食パン 牛乳 野菜スープ ソルガム入りタコスの具 春のフルーツポンチ	麦ごはん 牛乳 もずくスープ 筍と豚肉の炒め物 春雨サラダ	麦ごはん 牛乳 わかめと油揚げのみそ汁 ちくわのかば焼き ひじきサラダ	ソフト麺 牛乳 マーボー麺汁 春巻き パンパンジーサラダ(ごま入り)
使用材料	煮干し サラダ油(米油) むきごぼう 鶏胸小間肉 玉ねぎ 人参 白菜 こんにやくスライス さつまいもいちょう みそ 長ねぎ	ショルダーベーコン 玉ねぎ 人参 しめじ 白菜 冷凍チキンピジョン 塩 こしょう しょうゆ ソルガムマカロニ(ハート) パセリ	煮干し 玉ねぎ 人参 油揚げ じゃがいも 白菜 みそ カット干しわかめ 長ねぎ ぶりフライ(米粉)	ショルダーベーコン 玉ねぎ 人参 キャベツ 冷凍ホールコーン 冷凍チキンピジョン じゃがいも しょうゆ 塩 こしょう パセリ	玉ねぎ えのきたけ がらスープ 糸かまぼこ 白菜 しょうゆ 酒 塩 黒こしょう 生姜 冷凍もずく 人参	煮干し 玉ねぎ 人参 えのきたけ 白菜 油揚げ みそ カット干しわかめ 長ねぎ ちくわ	サラダ油(米油) にんにく 生姜 豚ももひき肉 玉ねぎ 人参 たけのこ水煮 豆腐 がらスープ 三温糖 豆板醤 甜麺醤 酒 しょうゆ みそ でん粉 ちんげん菜 春巻き
	魚の西京味噌漬け シルバー(魚)切り身	ロングウインナー	揚げ油(米油) みそ 三温糖 みりん しょうゆ ケチャップ ウスターソース 水	ソルガム サラダ油(米油) にんにく 豚ももひき肉 赤ワイン 玉ねぎ 米粉 ケチャップ 中濃ソース 塩 こしょう チリパウダー	サラダ油(米油) にんにく 生姜 豚もも細切り肉 たけのこ水煮 しめじ 三温糖 みそ みりん しょうゆ オイスターソース ピーマン とろみ粉	でん粉 揚げ油(米油) 三温糖 みりん しょうゆ 酒 生姜 水 でん粉	揚げ油(米油) もやし きゅうり 人参 ささみフレーク水煮 米酢 薄口しょうゆ 上白糖 ごま油 ねりごま 塩
	焼き油(米油) キャベツ きゅうり 人参 薄口しょうゆ サラダ油(米油) 上白糖 カリカリ梅チップ きざみのり	焼き油(米油) 中濃ソース ケチャップ 三温糖 赤ワイン でん粉 水 人参 キャベツ きゅうり 塩 サラダ油(米油) 米酢 レモン果汁 上白糖 薄口しょうゆ こしょう	キャベツ きゅうり 人参 薄口しょうゆ せん切りだいこん漬け	みかんシロップ漬け パインシロップ漬け ナタデココ 桜絵模様寒天ゼリー カットゼリー(いちご)	みかんシロップ漬け パイナップル 春雨(マロニー) きゅうり キャベツ 人参 ロースハム サラダ油(米油) 薄口しょうゆ 塩 米酢 上白糖 和からし	春雨(マロニー) きゅうり キャベツ 人参 ロースハム サラダ油(米油) 薄口しょうゆ 塩 米酢 上白糖 和からし	干ひじき キャベツ きゅうり 人参 ツナレトルト 上白糖 薄口しょうゆ 塩 米酢

	中学 18日	中学 19日	中学 20日	中学 21日	中学 24日	中学 25日	中学 26日
	【入学進級お祝い献立】						
献立名	減量ちらし 牛乳 お祝いすまし汁 メッセージコロケ かぶのゆかり和え お祝いゼリー	コッペパン 牛乳 押し麦入り野菜スープ ほっけのマスタードソース ジャキキじゃがいもサラダ	麦ごはん 牛乳 ニラ豚汁 信田煮あんかけ 五目きんぴら	麦ごはん 牛乳 大根のスープ ハンバーグトマトソース フレンチサラダ	黒砂糖パン 牛乳 春野菜のポトフ ちょうちょパスタ デコボン	麦ごはん 牛乳 沢煮椀 絹揚げの肉みそがけ こんにやくサラダ	コッペパン 牛乳 桜の豆乳クリームスープ 照り焼きチキン レモンマリネ
使用材料	かつおだしパック 玉ねぎ 人参 えのきたけ 祝なると 豆腐 酒 薄口しょうゆ 塩 みつば イラストポテトコロケ	ショルダーベーコン 玉ねぎ 人参 冷凍ホールコーン 白菜 おおむぎ(押麦) 冷凍チキンピジョン しょうゆ 塩 こしょう パセリ	煮干し サラダ油(米油) 豚もも小間肉 えのきたけ 人参 大根 じゃがいも 油揚げ 酒 みそ にら	ショルダーベーコン 玉ねぎ 人参 大根 しめじ 冷凍チキンピジョン 白菜 しょうゆ 塩 こしょう パセリ	鶏もも角切り肉 玉ねぎ 人参 ホワイトしめじ キャベツ じゃがいも 冷凍チキンピジョン しょうゆ 塩 黒こしょう 白ワイン パセリ かぶ	かつおだしパック 千切りごぼう 豚もも細切り肉 玉ねぎ 干しいたけ スライス 大根 えのきたけ 人参 みりん 塩 こしょう 薄口しょうゆ 長ねぎ	ショルダーベーコン 玉ねぎ 冷凍ホールコーン 白菜 桜ちらしかまぼこ 冷凍チキンピジョン 塩 こしょう 白ワイン 米粉 豆乳(大豆) ちんげん菜
	揚げ油(米油)	ほっけ(魚)切り身	まいたけ信田	ハンバーグ	サラダ油(米油) にんにく 玉ねぎ 人参 カットウィンナー 塩 こしょう トマトピューレ ケチャップ 中濃ソース 赤ワイン ピーマン ファルファッレマカロニ デコボン	鶏もも肉切り身	
	かぶ キャベツ 塩 赤しそ粉	でん粉 揚げ油(米油) 粒入りマスタード しょうゆ 三温糖 水 ノンエッグマヨネーズ	しょうゆ 三温糖 みりん でん粉 水	焼き油(米油) 玉ねぎ 冷凍ダイストマト ケチャップ 中濃ソース 三温糖 みそ でん粉 水	オニオンパウダー しょうゆ 赤ワイン みりん 黒こしょう 焼き油(米油)	絹揚げ	オニオンパウダー しょうゆ 赤ワイン みりん 黒こしょう 焼き油(米油)
	ストロベリーフレッシュ	じゃがいも 人参 キャベツ 薄口しょうゆ 米酢 塩 こしょう 上白糖 サラダ油(米油)	サラダ油(米油) 鶏もも小間肉 ささがきごぼう つきこんにやく 三温糖 しょうゆ 酒 みりん 人参 冷凍いんげん	キャベツ きゅうり 人参 サラダ油(米油) 米酢 上白糖 塩 こしょう	揚げ油(米油) にんにく 玉ねぎ 人参 カットウィンナー 塩 こしょう トマトピューレ ケチャップ 中濃ソース 赤ワイン ピーマン ファルファッレマカロニ デコボン	焼き油(米油) 玉ねぎ 三温糖 みそ しょうゆ みりん 水 鶏もも挽肉 でん粉	キャベツ きゅうり 人参 薄口しょうゆ 塩 こしょう 上白糖 オリーブ油 レモン果汁

		中学 27日		中学 28日
献 立 名		麦ごはん 牛乳 ポークカレー フライビーンズ もやしとコーンのサラダ		麦ごはん 牛乳 えのきのみそ汁 かつおのケチャップ和え 小松菜のごま和え
使 用 材 料		サラダ油(米油) 生姜 にんにく 豚もも小間肉 赤ワイン 玉ねぎ 人参 じゃがいも キッズカレールウ甘口 キッズカレールウ中辛 デラックスカレールウ しょうゆ 中濃ソース ケチャップ りんごピューレ ガラムマサラ		煮干し 玉ねぎ 人参 キャベツ 油揚げ えのきたけ みそ 長ねぎ
		大豆(乾) でん粉 揚げ油(米油) 青のり粉 上白糖 塩		かつお(魚)角切り でん粉 揚げ油(米油) ケチャップ 中濃ソース 三温糖 カレー粉 水
		もやし 冷凍ホールコーン 人参 きゅうり サラダ油(米油) 薄口しょうゆ 米酢 塩 こしょう 上白糖		小松菜 もやし 人参 白菜 ごま油 白いりごま 白すりごま 上白糖 薄口しょうゆ 米酢