

【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5月 予定献立材料表（小1コース）

長野市第四学校給食センター

| | 小1 1日 | 小1 2日 | 小1 8日 | 小1 9日 | 小1 10日 | 小1 11日 | 小1 12日 | |
|------|---|--|--|---|---|--|--|---|
| 献立名 | 麦ごはん 牛乳 豆腐のみそ汁 にしんの甘酢揚げ こんにゃくの炒め物 | 抹茶パン 牛乳 ミートボールスープ 春のジャーマンポテト カラマンダリン | 麦ごはん 牛乳 肉じゃが 野菜のふっくら寄せ もやしのツナ和え | ソフト麺 牛乳 五目あんかけスープ 揚げぎょうざ わかめとコーンのサラダ | 麦ごはん 牛乳 じゃがいものみそ汁 レバーのケチャップ和え つぼ漬け和え | 【こどもの日献立】 減量たけのごごはん 牛乳 わかめのすまし汁 シルバーの照り焼き 糸寒天サラダ 柏餅 | | コッペパン 牛乳 ミネストローネ 鶏肉とポテトの揚げ煮 フルーツポンチ |
| 使用材料 | 煮干し 玉ねぎ 人参 白菜 カット干しわかめ えのきたけ 豆腐 みそ 長ねぎ ----- にしん(魚)短冊 でん粉 揚げ油(米油) しょうゆ 三温糖 酒 米酢 ----- サラダ油(米油) つきこんにゃく 冷凍茎わかめ さつま揚げ 人参 三温糖 みりん 酒 しょうゆ 冷凍いんげん とろみ粉 | 玉ねぎ 人参 干しいたけ スライス 冷凍チキンブイヨン 酒 しょうゆ 塩 ミートボール 白菜 こしょう ちんげん菜 ----- サラダ油(米油) 玉ねぎ カットウィンナー 人参 じゃがいも 冷凍ホールコーン アスパラガス 塩 こしょう カラマンダリン | サラダ油(米油) 豚もも小間肉 玉ねぎ 人参 しらたき 酒 三温糖 しょうゆ みりん じゃがいも 冷凍いんげん ----- 野菜のふっくら寄せ ----- 焼き油(米油) 三温糖 しょうゆ みりん 米酢 でん粉 水 ----- ツナレトルト もやし 人参 きゅうり 薄口しょうゆ 米酢 塩 | サラダ油(米油) 生姜 玉ねぎ 豚もも小間肉 人参 干しいたけ なると 酒 しょうゆ がらスープ 塩 こしょう 白菜 でん粉 ちんげん菜 ぎょうざ ----- 揚げ油(米油) キャベツ カット干しわかめ 冷凍ホールコーン 人参 米酢 薄口しょうゆ サラダ油(米油) 塩 | 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 ----- 豚レバー 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 ----- キャベツ きゅうり つぼ漬け 薄口しょうゆ | かつおだしパック 玉ねぎ 人参 えのきたけ 白菜 カット干しわかめ かぶとちらしかまぼこ 酒 薄口しょうゆ 塩 みつば ----- 魚のみりん醤油漬け シルバー(魚)切り身 ----- 焼き油(米油) サラダ用糸寒天 大根 きゅうり 人参 塩 サラダ油(米油) 薄口しょうゆ 米酢 上白糖 ----- かしわもち | にんにく ショルダーベーコン セロリー 玉ねぎ 人参 大根 冷凍ダイストマト トマトピューレ 冷凍チキンブイヨン 塩 こしょう ツルガムマカニ(星・ハート) ----- パセリ ----- 鶏もも角切り肉 でん粉 冷凍皮付きポテト 揚げ油(米油) 三温糖 しょうゆ みりん 水 ----- みかんシロップ漬け パイナップルシロップ漬け ----- ナタデココ カットゼリー(マスクト) | |

| | 小1 15日 | 小1 16日 | 小1 17日 | 小1 18日 | 小1 19日 | 小1 22日 | 小1 23日 |
|------|--|---|---|--|---|--|---|
| | | | | 【豊野西小学校お楽しみ献立】 | | | 【地域食材の日献立】 |
| 献立名 | 麦ごはん 牛乳 山菜の米粉うどん汁 肉丼煮 小松菜の和え物 | 丸パン 牛乳 オニオンスープ ハンバーグバーベキューソース フレンチサラダ | 麦ごはん 牛乳 春雨スープ いかチリソース 青大豆のサラダ | 麦ごはん 牛乳 カレー 鶏肉のから揚げ 梅ドレサラダ スイートポテト | コッペパン 牛乳 白菜とベーコンのスープ トマト豆乳クリームパスタ ジューシーオレンジ | 麦ごはん 牛乳 豚汁 きびなごのカレー揚げ のりマヨ和え | ソフト麺 牛乳 ソルガム入り肉みそスープ 鹿肉コロッケ チキンサラダ |
| 使用材料 | かつおだしパック 玉ねぎ 人参 鶏もも小間肉 油揚げ 山菜ミックス(水煮) 白菜 しょうゆ 塩 米粉めん 長ねぎ ----- サラダ油(米油) ささがきごぼう 豚もも小間肉 玉ねぎ 人参 しらたき 三温糖 酒 しょうゆ 冷凍いんげん とろみ粉 ----- 小松菜 キャベツ 糸かまぼこ 上白糖 薄口しょうゆ 米酢 サラダ油(米油) 塩 | ショルダーベーコン 玉ねぎ セロリー 人参 ホワイトしめじ 冷凍チキンブイヨン 塩 しょうゆ 黒こしょう パセリ ハンバーグ ----- 焼き油(米油) 玉ねぎ にんにく 赤ワイン みりん 三温糖 しょうゆ ケチャップ ウスターソース でん粉 ----- 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 | 玉ねぎ 鶏胸小間肉 人参 白菜 干しいたけ スライス がらスープ しょうゆ 塩 春雨(マロニー) ちんげん菜 ----- いか短冊 でん粉 揚げ油(米油) サラダ油(米油) にんにく 生姜 長ねぎ ケチャップ しょうゆ みそ 三温糖 酒 水 豆板醤 青大豆 キャベツ きゅうり 人参 サラダ油(米油) 米酢 上白糖 薄口しょうゆ 塩 | 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 鶏もも肉切り身 ----- 生姜 しょうゆ 酒 でん粉 揚げ油(米油) ----- キャベツ きゅうり 人参 大根 薄口しょうゆ サラダ油(米油) 上白糖 梅フレーク スイートポテト | ショルダーベーコン にんにく 玉ねぎ 人参 大根 白菜 冷凍チキンブイヨン しょうゆ 塩 こしょう ----- サラダ油(米油) 鶏もも小間肉 玉ねぎ しめじ 人参 塩 こしょう 小麦粉 豆乳(大豆) ケチャップ ウスターソース マカロニネジリ ----- ジュシーオレンジ | 煮干し サラダ油(米油) ささがきごぼう 豚もも小間肉 玉ねぎ 人参 大根 こんにゃくスライス じゃがいも みそ 長ねぎ ----- きびなご(魚) でん粉 揚げ油(米油) カレー粉 塩 ----- ほうれんそう もやし キャベツ ノンエッグマヨネーズ 薄口しょうゆ きざみのり | サラダ油(米油) にんにく 生姜 豆板醤 豚ももひき肉 玉ねぎ 人参 大根 たけのこ水煮 人参 白菜 ソルガム がらスープ しょうゆ 酒 三温糖 みそ でん粉 長ねぎ ----- 鹿肉コロッケ ----- 揚げ油(米油) ウスターソース しょうゆ 三温糖 みりん ----- ささみフレーク水煮 大根 キャベツ 人参 レモン果汁 薄口しょうゆ 米酢 塩 こしょう |

| | 小1 24日 | 小1 25日 | 小1 26日 | 小1 29日 | 小1 30日 | 小1 31日 |
|------|--|--|--|--|---|--|
| 献立名 | 麦ごはん 牛乳 かきたま汁 シイラのみそ漬け焼き アスパラのごまマヨ和え | 麦ごはん 牛乳 みそワントンスープ 焼き肉 彩り野菜サラダ | コッペパン 牛乳 コーンポタージュ メルルーサのレモン揚げ こんにやくサラダ | 麦ごはん 牛乳 マーボー豆腐 えびしゅうまい 春雨サラダ | 食パン 牛乳 野菜スープ ドライカレー もやしとコーンのサラダ | 麦ごはん 牛乳 厚揚げのそぼろ汁 あじの塩麴焼き 梅おかか和え |
| 使用材料 | かつおだしパック 玉ねぎ 人参 鶏もも小間肉 しめじ じゃがいも しょうゆ 塩 でん粉 冷凍液卵 小松菜 | サラダ油(米油) 鶏ひき肉 玉ねぎ 人参 しめじ 乾燥ワントン 白菜 がらスープ みそ しょうゆ 長ねぎ | ショルダーベーコン 白ワイン 玉ねぎ 冷凍コーンペースト 冷凍ホールコーン 人参 じゃがいも ベシヤメルソース 塩 こしょう スキムミルク 無塩バター 生クリーム パセリ | サラダ油(米油) にんにく 生姜 豆板醤 豚ももひき肉 長ねぎ 玉ねぎ 人参 たけのこ水煮 がらスープ 酒 三温糖 みそ しょうゆ オイスターソース 絞り豆腐 でん粉 にら えびしゅうまい | ショルダーベーコン 玉ねぎ 人参 じゃがいも ホワイトしめじ 冷凍チキンフイヨン しょうゆ 塩 こしょう キャベツ パセリ | サラダ油(米油) 鶏ひき肉 玉ねぎ 生姜 人参 白菜 しめじ 厚揚げ みりん しょうゆ みそ でん粉 長ねぎ |
| | 魚の味噌漬け シイラ(魚)切り身 | 豚もも小間肉 にんにく 生姜 みりん 酒 | メルルーサ(魚)角切り でん粉 揚げ油(米油) しょうゆ 三温糖 みりん レモン果汁 水 | 春雨(マロニー) きゅうり キャベツ 人参 ごま油 薄口しょうゆ 塩 米酢 上白糖 和からし | サラダ油(米油) 生姜 にんにく 豚ももひき肉 玉ねぎ 塩 こしょう カレー粉 米粉 ケチャップ 中濃ソース 三温糖 赤ワイン ナツメグパウダー ローレルパウダー | 魚の塩こうじ漬け まあじ(魚)切り身 |
| | 焼き油(米油) キャベツ アスパラガス 冷凍ホールコーン 人参 ノンエッグマヨネーズ 薄口しょうゆ 白すりごま | みりん 酒 三温糖 しょうゆ 玉ねぎ 焼き油(米油) | サラダこんにやく キャベツ きゅうり 塩 サラダ油(米油) こしょう 米酢 薄口しょうゆ 塩 | | もやし 冷凍ホールコーン きゅうり 人参 薄口しょうゆ 上白糖 米酢 サラダ油(米油) こしょう 塩 | 焼き油(米油) きゅうり キャベツ 大根 梅干ペースト かつお削り節 薄口しょうゆ サラダ油(米油) |