

【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6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 5日	小1 6日	小1 7日	小1 8日	小1 9日	小1 12日	
	【虫歯予防献立】	【豊野東小学校お楽しみ献立】			【入梅献立】	【緑ヶ丘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 根菜のみそ汁 いかげそ揚げ はりはり漬け	ココアパン 牛乳 春雨スープ とんカツ たたききゅうり メープルマフィン	麦ごはん 牛乳 さつま汁 キムタクご飯の具 磯香和え	コッペパン 牛乳 押し麦入り野菜スープ メカジキのトマトソースがけ こんにゃくサラダ あんずジャム	麦ごはん 牛乳 じゃがいものそぼろ煮 イナダのみりんじょうゆ焼き 梅香和え	麦ごはん 牛乳 キムチ汁 鶏肉のから揚げ 海藻サラダ さつまいもと栗のタルト	黒砂糖パン 牛乳 ミートボールのトマトスープ ジャーマンポテト わかめとコーンのサラダ	麦ごはん 牛乳 たけのこ汁 信州ポークのしょうが焼き 野沢菜漬け和え	
使用材料	煮干し 玉ねぎ ささがきごぼう 人参 こんにゃくスライス 皮むきれんこん さつまいもいちょう みそ 長ねぎ	サラダ油(米油) 玉ねぎ 鶏胸小間肉 人参 干しいたけ スライス 白菜 がらスープ しょうゆ 塩 こしょう 春雨(マロニー) ちんげん菜	煮干し サラダ油(米油) むきごぼう 鶏胸小間肉 玉ねぎ 人参 大根 こんにゃくスライス 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 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	サラダ油(米油) 生姜 鶏胸ひき肉 玉ねぎ 人参 つきこんにゃく 干しいたけ スライス 三温糖 酒 しょうゆ みりん じゃがいも 凍り豆腐 冷凍いんげん でん粉	かつおだしパック 豚もも小間肉 玉ねぎ えのきたけ しらたき 白菜キムチ もやし 豆腐 酒 しょうゆ みそ にら	玉ねぎ 人参 ホワイトしめじ 冷凍チキンピジョン ミートボール キャベツ トマトピューレ しょうゆ 塩 こしょう	煮干し 玉ねぎ 人参 えのきたけ たけのこ(はちく)水煮 レトルトさば水煮 豆腐 みそ 長ねぎ	
	むらさきいかげそ 生姜 酒 しょうゆ でん粉 揚げ油(米油)	豚ひれ肉	サラダ油(米油) ショルダーベーコン 豚もも細切り肉 白菜キムチ 長ねぎ たけのこ水煮 白菜 つぼ漬け しょうゆ 酒 でん粉 水	めかじき(魚)切り身	焼き油(米油) サラダ油(米油) にんにく 冷凍ダイストマト ケチャップ 中濃ソース 塩 こしょう でん粉 水	魚のみりん醤油漬 いなだ(魚)切り身	鶏もも肉切り身	生姜 しょうゆ 酒 でん粉	豚もも小間肉 生姜 みりん 酒 三温糖 しょうゆ サラダ油(米油) 玉ねぎ 焼き油(米油)
	切干しだいこん 人参 きゅうり キャベツ せん切りだいこん漬 米酢 薄口しょうゆ 塩 上白糖	小麦粉 水 パン粉(乾燥) 揚げ油(米油) しょうゆ ウスターソース みりん 中ざら糖 きゅうり 人参 薄口しょうゆ 上白糖 ごま油 米酢 塩 メープルマフィン	小松菜 もやし 人参 薄口しょうゆ きざみのり	サラダこんにゃく 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 あんずジャム	焼き油(米油) キャベツ きゅうり 人参 もやし 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)	生姜 しょうゆ 酒 でん粉 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 米酢 薄口しょうゆ サラダ油(米油) 塩	野沢菜漬け キャベツ きゅうり 人参 薄口しょうゆ 米酢 上白糖 塩昆布

	小1 13日	小1 14日	小1 15日	小1 16日	小1 19日	小1 20日	小1 21日	小1 22日
献立名	コッペパン 牛乳 オニオンスープ <small>じゃがいものジビエミートソース和え</small> レモンマリネ	麦ごはん 牛乳 にら豚汁 信州青大豆コロツケ 即席漬け	麦ごはん 牛乳 かき玉汁 <small>絹揚げのにんじんそぼろあん</small> 茎わかめのサラダ	コッペパン 牛乳 ブラウンシチュー ポテトカップコーングラタン フレンチサラダ	麦ごはん 牛乳 どさんこ汁 アジの香味ソース 昆布和え	【栄養教諭実習生の献立】 丸パン 牛乳 ミネストローネ チキンの照り焼き えだまめサラダ	【虫歯予防献立】 麦ごはん 牛乳 厚揚げのみそ汁 ニギスの甘酢揚げ カレーきんぴら	麦ごはん 牛乳 ネバーギブアップ汁 豚肉とさつまいもの揚げ煮 くずきりサラダ
使用材料	ショルダーベーコン 玉ねぎ セロリー 人参 冷凍チキンピジョン 塩 しょうゆ こしょう パセリ ----- サラダ油(米油) にんにく 鹿ひき肉 豚ももひき肉 玉ねぎ しめじ 塩 こしょう ケチャップ トマトピューレ 中濃ソース 赤ワイン じゃがいも ----- 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	煮干し サラダ油(米油) むきごぼう 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 にら ----- 青大豆コロツケ ----- 揚げ油(米油) ウスターソース ケチャップ 三温糖 みりん 赤ワイン ----- キャベツ きゅうり 人参 <small>せん切りだいこん漬</small> 薄口しょうゆ 赤しそ粉	かつおだしパック 玉ねぎ 人参 鶏胸小間肉 しめじ 白菜 しょうゆ 塩 みりん でん粉 冷凍液卵 小松菜 ----- 絹揚げ ----- 焼き油(米油) 豚ももひき肉 生姜 人参 三温糖 しょうゆ みりん 水 でん粉 ----- 冷凍茎わかめ キャベツ きゅうり 冷凍ホールコーン 薄口しょうゆ 米酢 サラダ油(米油) こしょう 塩	サラダ油(米油) にんにく 豚もも小間肉 赤ワイン 玉ねぎ 人参 しめじ 冷凍ダイストマト 塩 こしょう じゃがいも ブラウンルウ ハヤシルウ ケチャップ 中濃ソース <small>※トコ加工コーングラタン</small> ----- キャベツ きゅうり 人参 サラダ油(米油) 米酢 塩 こしょう	煮干し 玉ねぎ 豚もも小間肉 人参 じゃがいも 冷凍ホールコーン 白菜 みそ カット干しわかめ あじ(魚)フィレ ----- でん粉 揚げ油(米油) にんにく 生姜 長ねぎ 豆板醤 三温糖 しょうゆ 米酢 でん粉 水 ----- キャベツ きゅうり 人参 塩昆布 薄口しょうゆ	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 冷凍チキンピジョン 塩 こしょう <small>ソルガムマカロニ(塩・パト)</small> パセリ ----- 鶏もも肉切り身 ----- 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) ----- 冷凍えだまめ 人参 キャベツ きゅうり 薄口しょうゆ サラダ油(米油) 米酢 塩 こしょう	煮干し 玉ねぎ 人参 えのきたけ 白菜 厚揚げ みそ 小松菜 ----- ニギス(魚)から揚げ 揚げ油(米油) 三温糖 しょうゆ 酒 米酢 水 ----- サラダ油(米油) 豚もも細切り肉 千切りごぼう つきこんにゃく 人参 三温糖 酒 しょうゆ みりん カレー粉 冷凍いんげん	煮干し 玉ねぎ 人参 大根 白菜 皮むきれんこん みそ なめこ 長ねぎ ----- 豚もも角切り肉 さつまいもいちよう でん粉 揚げ油(米油) 三温糖 みりん しょうゆ 水 ----- くずきり キャベツ きゅうり 人参 薄口しょうゆ サラダ油(米油) 米酢 上白糖 塩 和からし

ニギスは体長10cm程度の魚です。
「ニギスの甘酢揚げ」は一口サイズにカットされたニギスを揚げて作ります。
内臓や卵は手作業で取り除いていますが、卵を持っている場合もあります。
魚卵アレルギーで配慮が必要な方は注意してください。

	小1 23日	小1 26日	小1 27日	小1 28日	小1 29日	小1 30日
献立名	食パン 牛乳 ポトフ チリコンカン メロン	麦ごはん 牛乳 すいとん汁 メダイのねぎみそがけ のりっこサラダ	コッペパン 牛乳 アスパラのシチュー 焼きウインナー コールスローサラダ	麦ごはん 牛乳 モロッコいんげんのみそ汁 ちくわのかば焼き ひじきサラダ	麦ごはん 牛乳 ツナと豆腐の中華煮 肉しゅうまい キムチ和え	コッペパン 牛乳 白菜とほたてのスープ ラタトゥイユ さくらんぼ
使用材料	<p>ショルダーベーコン にんにく 生姜 玉ねぎ 人参 キャベツ じゃがいも 冷凍チキンピジョン しょうゆ 塩 こしょう 白ワイン パセリ</p> <p>大豆 サラダ油(米油) にんにく 豚ももひき肉 赤ワイン 玉ねぎ 塩 こしょう 米粉 ケチャップ 中濃ソース チリパウダー メロン</p>	<p>煮干し 玉ねぎ 人参 大根 えのきたけ 油揚げ じゃがいも 生すいとん しょうゆ 塩 長ねぎ</p> <p>めだい(魚)切り身</p> <p>焼き油(米油) 長ねぎ みそ 三温糖 みりん</p> <p>白菜 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</p>	<p>サラダ油(米油) 鶏もも角切り肉 白ワイン 玉ねぎ 人参 冷凍コーンペースト 冷凍ホールコーン ベシメルソース 牛乳 塩 こしょう 無塩バター 生クリーム アスパラガス ロングウインナー</p> <p>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</p> <p>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</p>	<p>煮干し 玉ねぎ 人参 大根 えのきたけ 油揚げ みそ モロッコいんげん ちくわ</p> <p>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</p> <p>干ひじき キャベツ きゅうり 冷凍ホールコーン 上白糖 薄口しょうゆ 塩 米酢 サラダ油(米油)</p>	<p>サラダ油(米油) 生姜 玉ねぎ 人参 たけのこ水煮 干しいたけ スライス 絞り豆腐 がらスープ 三温糖 塩 こしょう しょうゆ オイスターソース ツナレトルト でん粉 長ねぎ 肉しゅうまい</p> <p>大根 きゅうり 人参 サラダ油(米油) キムチの素 薄口しょうゆ</p>	<p>玉ねぎ 人参 じゃがいも 白菜 ほたて貝柱水煮 冷凍ホールコーン がらスープ しょうゆ 塩 こしょう ちんげん菜</p> <p>オリーブ油 にんにく 鶏もも小間肉 玉ねぎ なす しめじ 塩 こしょう トマト トマトピューレ ケチャップ ズッキーニ 黄ピーマン ペンネマカロニ さくらんぼ</p>