

【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7月 予定献立材料表（小2コース）

長野市第四学校給食センター

	小2 3日	小2 4日	小2 5日	小2 6日	小2 7日	小2 10日	小2 11日
献立名	麦ごはん 牛乳 春雨スープ 卵入り肉ビビンバ 野菜ビビンバ	コッペパン 牛乳 ジュリエヌスープ なすのミートソースペンネ プラム	麦ごはん 牛乳 もずくスープ キングクリップの南蛮漬け ごぼうサラダ	丸パン 牛乳 人参ポタージュ ハンバーグトマトソース コーンサラダ	麦ごはん 牛乳 辛味豆腐汁 野菜コロッケ たくあん和え	【七夕献立】 麦ごはん 牛乳 七夕そうめん汁 笹かまの磯辺揚げ 糸寒天サラダ 七夕ゼリー	
	コッペパン 牛乳 ソルガムマカロニのトマトスープ 鶏肉のアプリコット焼き もやしとコーンのサラダ いちごジャム						
使用材料	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	セロリー 玉ねぎ ショルダーベーコン 人参 白菜 冷凍チキンピジョン しょうゆ 塩 こしょう パセリ	玉ねぎ えのきたけ 白菜 冷凍もずく がらスープ 糸かまぼこ しょうゆ 塩 酒 こしょう 人参 生姜	ショルダーベーコン 玉ねぎ 人参 冷凍人参ペースト 冷凍コーンペースト 白ワイン 塩 こしょう ベシャメルソース スキムミルク 無塩バター 生クリーム パセリ	煮干し サラダ油（米油） 豚ももひき肉 豆板醤 玉ねぎ 人参 もやし みそ しょうゆ 豆腐 えのきたけ にら	かつおだしパック 玉ねぎ 人参 えのきたけ こんにゃくそうめん 白菜 星形なると 薄口しょうゆ みりん 塩 小松菜	にんにく ショルダーベーコン セロリー 玉ねぎ 大根 人参 トマトピューレ 冷凍ダイストマト がらスープ 塩 こしょう キャベツ ソルガムマカロニ（星・ハート） パセリ
	サラダ油（米油） 生姜 にんにく 豚もも細切り肉 ぜんまい（水煮） 酒 三温糖 しょうゆ たんざく卵 だいずもやし きゅうり 人参 ほうれんそう ごま油 薄口しょうゆ みそ 上白糖 キムチの素 白すりごま	サラダ油（米油） にんにく 豚ももひき肉 玉ねぎ 人参 なす ケチャップ トマトピューレ 中濃ソース 塩 こしょう 赤ワイン ペンネマカロニ プラム	キングクリップ（魚） でん粉 揚げ油（米油） 酒 みりん 三温糖 生姜 長ねぎ しょうゆ 水 米酢 七味唐辛子	ハンバーグ 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 キャベツ 冷凍ホールコーン 人参 きゅうり 塩 サラダ油（米油） 米酢 こしょう 上白糖 薄口しょうゆ	野菜コロッケ 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 薄口しょうゆ せん切りだいこん漬け	笹かまぼこ 小麦粉 青のり粉 揚げ油（米油） サラダ用糸寒天 キャベツ きゅうり 人参 塩 こしょう サラダ油（米油） 薄口しょうゆ 米酢 上白糖 七夕ゼリー	鶏もも肉切り身 しょうゆ 塩 こしょう あんずジャム（漬込み用） 焼き油（米油） 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 いちごジャム

	小2	小2	小2	小2	小2	小2	
	12日	13日	14日	18日	19日	21日	
			【地域食材の日献立】	【大豆島小学校お楽しみ献立】	【食べて学ぼう！世界の食文化！デンマーク】	【土用の丑の日献立】	
献立名	麦ごはん 牛乳 鶏じゃが あじの紀州焼き 青大豆のサラダ	コッペパン 牛乳 ミートボールスープ えびフライ カレードレッシングサラダ	麦ごはん 牛乳 夏野菜のみそ汁 いかと凍り豆腐のチリソース たたききゅうり	ナン 牛乳 カレー ささみのレモン揚げ こんにゃくサラダ 豆乳レモンムース	麦ごはん 牛乳 キムチ汁 絹揚げの甘辛ダレ 昆布和え	コッペパン 牛乳 ポテトとベーコンのスープ エープルフラッシュ レモンマリネ	麦ごはん 牛乳 冬瓜のみそ汁 牛丼の具 梅香和え
使用材料	かつおだしパック サラダ油(米油) 乱切りごぼう 鶏もも角切り肉 玉ねぎ 人参 角切りこんにゃく 三温糖 みりん しょうゆ じゃがいも 冷凍いんげん 魚の紀州漬け まあじ(魚)切り身 焼き油(米油) 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 こしょう	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 冷凍ミートボール 白菜 こしょう ちんげん菜 えびフライ 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 でん粉 もやし 人参 きゅうり キャベツ 薄口しょうゆ 米酢 サラダ油(米油) 塩 上白糖 カレー粉	煮干し 玉ねぎ えのきたけ 丸なす カットかぼちゃ みそ モロッコいんげん 凍り豆腐 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 ピーマン きゅうり 人参 薄口しょうゆ 上白糖 ごま油 米酢 塩	サラダ油(米油) にんにく 生姜 豚ももひき肉 赤ワイン 玉ねぎ 人参 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 りんごピューレ ケチャップ 中濃ソース しょうゆ カットかぼちゃ ガラムマサラ 鶏若鶏肉さき身 でん粉 揚げ油(米油) 薄口しょうゆ 三温糖 水 レモン果汁 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 豆乳レモンムース	かつおだしパック 豚もも小間肉 えのきたけ しらたき 白菜キムチ じゃがいも もやし 酒 しょうゆ みそ たら 絹揚げ 焼き油(米油) サラダ油(米油) 長ねぎ 豆板醤 酒 三温糖 みりん しょうゆ 鶏胸ひき肉 水 でん粉 キャベツ きゅうり 人参 塩昆布 薄口しょうゆ	ショルダーベーコン 玉ねぎ 人参 じゃがいも 白菜 白ワイン がらスープ 塩 こしょう しょうゆ ちんげん菜 豚肩ロース肉 焼き油(米油) 玉ねぎ にんにく りんごピューレ アップルチップ 赤ワイン 薄口しょうゆ 米酢 ケチャップ 塩 水 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	煮干し 玉ねぎ 人参 しめじ 油揚げ じゃがいも みそ とうがん ちんげん菜 サラダ油(米油) 豚もも小間肉 牛もも小間肉 ささがきごぼう 玉ねぎ 人参 しらたき 三温糖 酒 しょうゆ 長ねぎ キャベツ きゅうり もやし カリカリ梅チップ 薄口しょうゆ サラダ油(米油) 上白糖

		小2				小2
		24日				25日
		【保科小・川田小・綿内小のみ】				
献立名	麦ごはん 牛乳 キャベツとウインナーのスープ ジビエタコライスの具 小玉スイカ		抹茶揚げパン 牛乳 オニオンスープ メダイのトマトソースがけ 海藻サラダ			
	使用材料	玉ねぎ 人参 じゃがいも 冷凍チキンブイヨン しょうゆ 塩 こしょう キャベツ カットウインナー 白ワイン パセリ		ショルダーベーコン 玉ねぎ セロリー 人参 じゃがいも 冷凍チキンブイヨン 塩 しょうゆ 黒こしょう パセリ		
サラダ油(米油) にんにく 鹿ひき肉 豚ももひき肉 赤ワイン 玉ねぎ 米粉 三温糖 ケチャップ 中濃ソース 塩		メダイ(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				
こしょう しょうゆ チリパウダー		海藻ミックス キャベツ 大根 きゅうり 薄口しょうゆ 米酢 サラダ油(米油) 上白糖 塩				
小玉すいか		こしょう				