

【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8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 22日	中学 23日	中学 24日	中学 25日	中学 28日	中学 29日	中学 30日
			【地域食材の日献立】	【朝陽小学校お楽しみ献立】			
献立名	麦ごはん 牛乳 みそワントンスープ 豚肉とカラフルピーマンの炒め物 枝豆サラダ	コッペパン 牛乳 チンゲン菜のスープ 焼きキャベツメンチ もやしとコーンのサラダ	麦ごはん 牛乳 夏野菜とジビエのカレー フライビーンズ こんにやくサラダ	麦ごはん 牛乳 キムチ汁 えびフライ たたききゅうり 鮭ふりかけ みかんゼリー	コッペパン 牛乳 白菜とベーコンのスープ トマトとツナの Pasta プルーン	麦ごはん 牛乳 辛味豆腐汁 春巻き 米粉麺の冷やし中華サラダ	コッペパン 牛乳 押し麦入り野菜スープ 焼きウインナー フレンチサラダ
使用材料	サラダ油(米油) 鶏ももひき肉 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	玉ねぎ 鶏胸小間肉 人参 じゃがいも 白菜 冷凍チキンブイヨン しょうゆ 塩 こしょう ちんげん菜 キャベツメンチカツ	サラダ油(米油) にんにく 生姜 鹿ひき肉 豚ももひき肉 赤ワイン 玉ねぎ ズッキーニ トマト キッズカレールーウ甘口 キッズカレールーウ中辛 デラックスカレールーウ りんごピューレ ケチャップ 中濃ソース しょうゆ なす カットかぼちゃ garam masala	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 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 きゅうり 人参 薄口しょうゆ 上白糖 ごま油 米酢 塩 さけふりかけ みかんゼリー	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) にんにく 玉ねぎ 人参 トマト 塩 こしょう ケチャップ 中濃ソース 三温糖 ツナレトルト ピーマン マカロニネジリ プルーン	煮干し サラダ油(米油) 豆板醤 豚ももひき肉 玉ねぎ 人参 えのきたけ キャベツ みそ しょうゆ 豆腐 にら 春巻き 揚げ油(米油) 米粉中華麺 きゅうり もやし 人参 ごま油 薄口しょうゆ 塩 米酢 上白糖 和からし	ショルダーベーコン 玉ねぎ 人参 白菜 おむぎ(押麦) 冷凍チキンブイヨン しょうゆ 塩 こしょう パセリ ロングウインナー 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 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
	サラダ油(米油) 生姜 にんにく 豚もも細切り肉 たけのこ水煮 三温糖 みりん しょうゆ みそ オイスターソース ピーマン 赤ピーマン 黄ピーマン とろみ粉 冷凍えだまめ 人参 もやし きゅうり 薄口しょうゆ サラダ油(米油) 米酢 こしょう 塩	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 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	大豆(乾) でん粉 揚げ油(米油) 青のり粉 上白糖 塩 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				

				中学
				31日
献 立 名	麦ごはん 牛乳 じゃがいものそぼろ汁 シルバーの照り焼き たくあん和え			
	使 用 材 料	サラダ油(米油) 生姜 鶏もも挽肉 玉ねぎ 人参 つきこんにゃく 干しいたけ スライス じゃがいも 三温糖 しょうゆ みりん みそ モロッコいんげん でん粉		
魚のみりん醤油漬け シルバー(魚)切り身				
焼き油(米油) 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				