

令和5年9月 予定献立材料表(小1コース)

長野市第一学校給食センター

1ページ

	小1 1日	小1 4日	小1 5日	小1 6日	小1 7日	小1 8日	小1 11日
献立名	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 イタリアンサラダ	麦ご飯 牛乳 ふるふる寒天スープ 揚げぎょうざ 豚肉とピーマンの炒め物	麦ご飯 牛乳 かぼちゃとひき肉のカレー いかのマリネ ミニトマト	コッペパン 牛乳 五目スープ 肉団子の甘酢あん こんにやくサラダ ブルーベリージャム	【地域食材の日献立】		【重陽の節句献立】
使用材料	サラダ油(ひまわり油) にんにく 豚もも肉 玉ねぎ 人参 じゃがいも ハヤシルウ ブラウンルウ こしょう 中濃ソース トマトピューレ 赤ワイン しめじ	厚けずり 玉ねぎ 人参 極細かまぼこ(黄) 白菜 えのきたけ 酒 塩 しょうゆ こしょう ふるふる寒天 チンゲンサイ ぎょうざ 揚げ油(ひまわり油)	サラダ油(ひまわり油) にんにく しょうが 豚ひき肉 玉ねぎ 人参 かぼちゃ カレールウキッズ甘口 カレールウキッズ中辛 カレールウロークス 中濃ソース トマトケチャップ りんごピューレ ガラムマサラ 赤ワイン むきえだまめ(冷凍)	チキンピジョン(ﾄﾄ) 玉ねぎ 人参 たけのこ缶 白菜 スライスなると巻き 塩 こしょう 酒 しょうゆ でんぷん チンゲンサイ ミートボール サラダ油(ひまわり油) 玉ねぎ 三温糖 しょうゆ トマトケチャップ 水 でんぷん 酢	サラダ油(ひまわり油) 玉ねぎ 人参 えのきたけ 三温糖 酒 しょうゆ みりん 牛肩ロース しょうゆ 酒 キャベツ きゅうり 糸寒天 ごま油 白しょうゆ 酢 上白糖 塩 巨峰	玉ねぎ 人参 豚もも肉 酒 チキンピジョン(ﾄﾄ) しょうゆ 塩 こしょう 白菜 凍り豆腐 しょうが 鶏もも肉 切り身 塩 こしょう 白ワイン ガーリックパウダー バジル(粉) オレガノ パセリ(乾) オリーブ油 乾パン粉 焼き油(ひまわり油) 冷凍ホールコーン キャベツ きゅうり 人参 塩 こしょう 酢 サラダ油(ひまわり油)	煮干し 玉ねぎ 人参 じゃがいも 大根 小切り麩 カットわかめ みそ 長ねぎ さば(魚)切り身 西京漬タレ 焼き油(ひまわり油) こまつな キャベツ もやし 大豆の華 白しょうゆ 酢 上白糖 サラダ油(ひまわり油)
単位	g						

	小1	小1	小1	小1	小1	小1	小1
	12日	13日	14日	15日	19日	20日	21日
献立名	麦ご飯 牛乳 鶏ごぼう汁 ちくわのカレー揚げ チョレギサラダ	丸パン 牛乳 わかめスープ えびカツ クエン酸たっぷりレモン和え ノンエッグタルタルソース	麦ご飯 牛乳 豚汁 シイラの塩こうじ焼き カレー金平	コッペパン 牛乳 コンソメスープ ペネのミートソース 梨	麦ご飯 牛乳 さつま汁 凍り豆腐とホキの甘辛 わかめ和え	【お月見献立】 丸パン 牛乳 名月スープ 里芋コロッケ 枝豆のサラダ お月見団子	【松ヶ丘小学校お楽しみ献立】 麦ご飯 牛乳 ABCスープ 鶏肉のから揚げ 春雨サラダ さつまいもと栗のタルト
使用材料	厚けずり 笹がきごぼう 鶏むね肉 玉ねぎ 人参 えのきたけ 豆腐 しょうゆ 塩 こしょう	チキンブイヨン(100g) 鶏むね肉 玉ねぎ 人参 白菜 酒 塩 こしょう しょうゆ カットわかめ 長ねぎ	煮干し ごぼう 豚もも肉 人参 大根 豆腐 みそ 長ねぎ	鶏むね肉 玉ねぎ 人参 冷凍ホールコーン 白菜 キャベツ コンソメ しょうゆ こしょう	煮干し ごぼう 鶏もも肉 玉ねぎ 人参 大根 さつまいも みそ 長ねぎ	厚けずり 玉ねぎ 人参 えのきたけ 白菜 しょうゆ 塩 ちらし蒲鉾(月見) 里芋コロッケ 揚げ油(ひまわり油)	ショルダーベーコン 玉ねぎ 人参 チキンブイヨン(100g) しょうゆ 塩 こしょう 白菜 ABCマカロニ チンゲンサイ
単位g	焼き竹輪 天ぷら粉 カレー粉 塩 揚げ油(ひまわり油) キャベツ きゅうり 刻みのり 香味塩ドレッシング	えびカツ 揚げ油(ひまわり油) キャベツ 人参 きゅうり 冷凍ホールコーン 塩 レモン汁 上白糖 白しょうゆ ノンエッグタルタルソース	しいら(魚)切り身 塩こうじ漬けタレ 焼き油(ひまわり油) サラダ油(ひまわり油) 笹がきごぼう 人参 干ひじき つきこんにゃく 酒 三温糖 みりん しょうゆ カレー粉 冷凍さやいんげん	サラダ油(ひまわり油) にんにく 豚ひき肉 玉ねぎ トマトケチャップ トマトピューレ 中濃ソース 塩 こしょう ペネマカロニ なし 塩水	ホキ(魚)角切り 凍り豆腐 でんぷん 揚げ油(ひまわり油) しょうゆ みりん 三温糖 酒 水 カットわかめ キャベツ きゅうり 人参 白しょうゆ サラダ油(ひまわり油) 酢	むきえだまめ(冷凍) 人参 塩 こしょう サラダ油(ひまわり油) 酢 白しょうゆ おつきみだんご	鶏もも肉 切り身 にんにく しょうが しょうゆ 酒 でんぷん 揚げ油(ひまわり油) マロニー キャベツ きゅうり 人参 上白糖 サラダ油(ひまわり油) 酢 白しょうゆ さつまいもと栗のタルト

	小1 22日	小1 25日	小1 26日	小1 27日	小1 28日	小1 29日
献立名	コッペパン 牛乳 野菜スープ 復興大豆のチリコンカン コールスローサラダ	麦ご飯 牛乳 キムチ汁 えびしゅうまい もやしのナムル	麦ご飯 牛乳 もずく汁 いわしのかば焼き たくあん漬け和え	コッペパン 牛乳 パンプキンポタージュ スパイシーチキン 海藻サラダ	麦ご飯 牛乳 沢煮椀 厚揚げの人参みそがけ 磯香和え	コッペパン 牛乳 みそコーンスープ あじのレモンソース 中華ドレサラダ
使用材料	玉ねぎ 人参 鶏むね肉 大根 白菜 チキンブイヨン(ﾄﾄﾄ) しょうゆ 塩	厚けずり 鶏むね肉 玉ねぎ 白菜キムチ 白菜 えのきたけ おじゃがもちボール 酒 しょうゆ みそ 長ねぎ	厚けずり 玉ねぎ 人参 豆腐 白菜 しょうゆ 塩 酒 冷凍もずく	玉ねぎ 人参 カボチャペースト ベシヤメルソース 塩 こしょう かぼちゃ コンソメ スキムミルク	厚けずり 切りごぼう 玉ねぎ 豚もも肉 人参 大根 えのきたけ 白しょうゆ 塩 こしょう	サラダ油(ひまわり油) にんにく しょうが 鶏むね肉 玉ねぎ 人参 たけのこ缶 白菜 冷凍ホールコーン チキンブイヨン(ﾄﾄﾄ) みそ 酒 こしょう 長ねぎ
単位 g	大豆 サラダ油(ひまわり油) にんにく 玉ねぎ 豚ひき肉 トマトケチャップ 中濃ソース 塩 チリパウダー 赤ワイン とろみ粉	えびしゅうマイ もやし きゅうり 人参 酢 ごま油 白しょうゆ	いわし(魚)開き でんぷん 揚げ油(ひまわり油) 三温糖 しょうが 酒 しょうゆ みりん でんぷん 水	鶏もも肉 切り身 ノンエッグマヨネーズ こしょう カレー粉 トマトケチャップ しょうゆ 中濃ソース 海藻ミックス キャベツ きゅうり 人参 サラダ油(ひまわり油) 酢 塩 白しょうゆ こしょう 上白糖	冷凍厚揚げ しょうが 鶏ひき肉 人参 三温糖 みりん 酒 みそ しょうゆ でんぷん 水	あじ(魚) でんぷん 揚げ油(ひまわり油) 三温糖 白ワイン 白しょうゆ 水 レモン汁 もやし むきえだまめ(冷凍) 中華ドレッシング とろみ粉
単位 g	キャベツ 冷凍ホールコーン コールスロードレッシング		たくあん漬け キャベツ 白しょうゆ 白いりごま		キャベツ こまつな もやし 白しょうゆ 刻みのり	