

【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10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		小2		小2		小2		小2		小2																					
	2日		3日		4日		5日		6日		10日																					
					【イワシの日献立】				【おはなし献立：給食アンサンブル】				【地域食材の日献立】																			
献立名	麦ごはん 牛乳 きのこのみそ汁 ハンバーグおろしソース こんにやくサラダ				ソフト麺 牛乳 ミートソース ジャーマンポテト 梨				麦ごはん 牛乳 さつまい イワシのかば焼き 即席漬け				コッペパン 牛乳 米粉マカロニのABCスープ 焼きウインナー じゃがいもサラダ				ソルガムごはん 牛乳 信州野菜のみそ汁 ジビエタコライス <small>の具</small> 綿内れんこんサラダ				コッペパン 牛乳 オニオンスープ サバの米粉フライ コールスローサラダ ノンエッグタルタルソース				麦ご飯 牛乳 さつまいもの豆乳みそ汁 きのこ豚丼 <small>の具</small> ひじきサラダ							
使用材料	煮干し 人参 しめじ えのきたけ なめこ 白菜 豆腐 みそ 長ねぎ				サラダ油(米油) にんにく 豚ももひき肉 赤ワイン 玉ねぎ 人参 ブラウンルウ デミグラスソース しょうゆ 塩 こしょう ケチャップ トマトピューレ 中濃ソース でん粉				煮干し サラダ油(米油) むきごぼう 鶏胸小間肉 玉ねぎ 人参 こんにやくスライス 白菜 さつまいもいちよう みそ 長ねぎ				ショルダーベーコン 玉ねぎ 人参 白菜 冷凍チキンブイヨン 塩 こしょう しょうゆ *粉アルファベットマカロニ パセリ ロングウインナー				煮干し 玉ねぎ 大根 人参 えのきたけ 白菜 みそ 長ねぎ				ショルダーベーコン 玉ねぎ セロリー 人参 冷凍チキンブイヨン 塩 しょうゆ こしょう パセリ				煮干し 鶏胸角切り肉 人参 大根 油揚げ 白菜 さつまいもいちよう みそ 豆乳(大豆) ちんげん菜							
	ハンバーグ				塩 こしょう ケチャップ トマトピューレ 中濃ソース でん粉				いわし(魚)開き				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				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 こしょう しょうゆ チリパウダー				サバフライ(米粉)				揚げ油(米油) 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				サラダ油(米油) 豚もも小間肉 しょうゆ みりん 玉ねぎ しらたき しめじ エリンギ えのきたけ 三温糖 しょうゆ みりん 酒			
	焼き油(米油) サラダ油(米油) 大根 しょうゆ 三温糖 みりん 水 でん粉				サラダ油(米油) ショルダーベーコン 玉ねぎ 人参 塩 こしょう 冷凍いんげん じゃがいも 梨				でん粉 揚げ油(米油) 三温糖 しょうゆ 酒 生姜 みりん でん粉 水 キャベツ きゅうり せん切りだいこん漬 人参 薄口しょうゆ 赤しそ粉				じゃがいも 人参 キャベツ 薄口しょうゆ 米酢 塩 こしょう 上白糖 サラダ油(米油)				皮むきれんこん キャベツ ローズハム 人参 薄口しょうゆ 上白糖 米酢 サラダ油(米油) 塩				ノンエッグタルタルソース				長ねぎ でん粉 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)							
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																																

	小2 12日	小2 13日	小2 16日	小2 17日	小2 18日	小2 19日	小2 20日
	【目の愛護デー献立】				【東北中学校思い出献立】		
献立名	コッペパン 牛乳 ミネストローネ かぼちゃコロッケ ブロッコリーサラダ	麦ごはん 牛乳 厚揚げのそぼろ汁 シルバーのみみじソース 茎わかめのサラダ	麦ごはん 牛乳 なめこ汁 いかのカレー揚げ 梅香和え	ソフト麺 牛乳 マーボー麺汁 蒸しぎょうざ 糸寒天サラダ	麦ごはん 牛乳 ミートボールスープ えびフライ 海藻サラダ 豆乳プリンタルト	コッペパン 牛乳 秋野菜のポトフ スクランブルエッグ りんご	麦ごはん 牛乳 米粉ワンタンの辛味汁 ねぎ塩焼肉 のりマヨ和え
使用材料	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 冷凍チキンブイオン 塩 こしょう ソルガムマカロニ(黒・白) パセリ かぼちゃコロッケ 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 ブロッコリー ロースハム 冷凍ホールコーン キャベツ 塩 こしょう サラダ油(米油) 米酢 薄口しょうゆ	サラダ油(米油) 生姜 鶏胸ひき肉 玉ねぎ 人参 しめじ 冷凍絹厚揚げ 白菜 みりん しょうゆ みそ でん粉 長ねぎ シルバー(魚) 焼き油(米油) 人参 ケチャップ ノンエッグマヨネーズ 水 とろみ粉 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	煮干し 玉ねぎ 人参 白菜 豆腐 みそ なめこ 長ねぎ いか更紗揚げ 揚げ油(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	サラダ油(米油) にんにく 生姜 豚ももひき肉 玉ねぎ 人参 たけのこ水煮 豆腐 がらスープ 三温糖 豆板醤 甜麺醤 酒 しょうゆ みそ でん粉 ちんげん菜 ぎょうざ 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	玉ねぎ 人参 干しいたけ スライス 冷凍チキンブイオン 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 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 こしょう 豆乳プリンタルト	サラダ油(米油) にんにく 鶏もも角切り肉 セロリー 玉ねぎ 人参 しめじ 大根 じゃがいも キャベツ 冷凍チキンブイオン しょうゆ 塩 こしょう パセリ サラダ油(米油) 玉ねぎ カットウィンナー 塩 こしょう ピーマン 赤ピーマン 冷凍液卵 りんご	サラダ油(米油) 豆板醤 玉ねぎ 鶏胸挽肉 人参 大根 白菜 がらスープ 米粉めん(短冊切り) みそ しょうゆ にら 豚もも小間肉 にんにく 生姜 塩 薄口しょうゆ 上白糖 酒 こしょう サラダ油(米油) 玉ねぎ 長ねぎ 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

	小2 23日	小2 24日	小2 25日	小2 26日	小2 27日	小2 30日	小2 31日			
	【おはなし献立：おいしい給食】		【ハロウィン献立】		【豊野中学校思い出献立】		【十三夜献立】			
献立名	麦ごはん 牛乳 中華スープ 酢豚 もやしの中華サラダ		コッペパン 牛乳 かぼちゃのシチュー なすとトマトのグラタン ほうれん草のサラダ		ナン 牛乳 ポークカレー 鶏肉のから揚げ 春雨サラダ ブルーベリータルト		麦ごはん 牛乳 いものこ汁 きんぴら包み焼き ふっこう青大豆のサラダ			
使用材料	サラダ油(米油) 玉ねぎ 鶏胸小間肉 人参 <small>干しいたけ スライス</small> 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 豚もも角切り肉 でん粉 揚げ油(米油) サラダ油(米油) 生姜 玉ねぎ たけのこ水煮 米酢 酒 しょうゆ ケチャップ 三温糖 水 ピーマン 黄ピーマン 赤ピーマン でん粉 もやし きゅうり 人参 カット干しわかめ ごま油 米酢 薄口しょうゆ 塩		サラダ油(米油) 玉ねぎ 鶏むね肉皮無角切り 白ワイン 人参 しめじ <small>冷かぼちゃペースト</small> ベシャメルソース スキムミルク カットかぼちゃ 塩 こしょう 無塩バター 生クリーム <small>なすとトマトのグラタン</small> キャベツ 冷凍ホールコーン 人参 ほうれんそう 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 ささがきごぼう 人参 <small>こんにゃくスライス</small> 皮むきれんこん さつまいもいちよう みそ 長ねぎ きのこしゅうまい キャベツ 人参 大根 塩 赤しそ粉		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 <small>キッズカレールー甘口</small> <small>キッズカレールー中辛</small> <small>デラックスカレールー</small> カットかぼちゃ 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) <small>春雨(マロニー)</small> きゅうり キャベツ 人参 サラダ油(米油) 薄口しょうゆ 塩 米酢 上白糖 和からし ブルーベリータルト		煮干し 玉ねぎ 人参 えのきたけ さといも 山型なると 白菜 みそ 長ねぎ <small>和風きんぴら包み焼き</small> 焼き油(米油) 三温糖 しょうゆ みりん でん粉 水 青大豆(乾) 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	
	揚げ油(米油) サラダ油(米油) 生姜 玉ねぎ たけのこ水煮 米酢 酒 しょうゆ ケチャップ 三温糖 水 ピーマン 黄ピーマン 赤ピーマン でん粉 もやし きゅうり 人参 カット干しわかめ ごま油 米酢 薄口しょうゆ 塩		キャベツ 冷凍ホールコーン 人参 ほうれんそう 薄口しょうゆ サラダ油(米油) 米酢 塩 こしょう		生姜 しょうゆ 酒 でん粉 揚げ油(米油) <small>春雨(マロニー)</small> きゅうり キャベツ 人参 サラダ油(米油) 薄口しょうゆ 塩 米酢 上白糖 和からし ブルーベリータルト		魚の味噌漬け しいら(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 <small>せん切りだいこん漬け</small>			
	揚げ油(米油) サラダ油(米油) 生姜 玉ねぎ たけのこ水煮 米酢 酒 しょうゆ ケチャップ 三温糖 水 ピーマン 黄ピーマン 赤ピーマン でん粉 もやし きゅうり 人参 カット干しわかめ ごま油 米酢 薄口しょうゆ 塩		キャベツ 冷凍ホールコーン 人参 ほうれんそう 薄口しょうゆ サラダ油(米油) 米酢 塩 こしょう		生姜 しょうゆ 酒 でん粉 揚げ油(米油) <small>春雨(マロニー)</small> きゅうり キャベツ 人参 サラダ油(米油) 薄口しょうゆ 塩 米酢 上白糖 和からし ブルーベリータルト		ソフト麺 牛乳 みそラーメンスープ 大学芋 ツナとごぼうのサラダ			
	揚げ油(米油) サラダ油(米油) 生姜 玉ねぎ たけのこ水煮 米酢 酒 しょうゆ ケチャップ 三温糖 水 ピーマン 黄ピーマン 赤ピーマン でん粉 もやし きゅうり 人参 カット干しわかめ ごま油 米酢 薄口しょうゆ 塩		キャベツ 冷凍ホールコーン 人参 ほうれんそう 薄口しょうゆ サラダ油(米油) 米酢 塩 こしょう		生姜 しょうゆ 酒 でん粉 揚げ油(米油) <small>春雨(マロニー)</small> きゅうり キャベツ 人参 サラダ油(米油) 薄口しょうゆ 塩 米酢 上白糖 和からし ブルーベリータルト		ソフト麺 牛乳 みそラーメンスープ 大学芋 ツナとごぼうのサラダ			