

【予定献立材料表に関する留意事項】

予定献立材料表は、献立ごとの詳細材料を明確にし、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11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	小1	小1	小1	小1	小1	小1
	1日	2日	6日	7日	8日	9日	10日
	【七二会中思い出献立】	【食べて学ぼう！世界の食文化！韓国】		【いい歯の日献立】			
献立名	ナン 牛乳 ABCスープ キーマカレー シャキシャキポテトサラダ チョコクレープ	麦ご飯 牛乳 ヤチェクッパ チャプチェ のりサラダ	麦ご飯 牛乳 けんちん汁 さばのみそだれがけ おかか和え	麦ご飯 牛乳 小松菜のみそ汁 きびなごのかりかり揚げ かみかみサラダ わかめふりかけ	ソフトめん 牛乳 みそラーメンスープ 春巻き もやしのナムル	麦ご飯 牛乳 鶏ごぼう汁 ちくわのかば焼き ゆかり和え	コッペパン 牛乳 白菜とほたてのクリーム煮 チキンのハーブ焼き 海藻サラダ
使用材料	ショルダーベーコン 玉ねぎ 人参 チキンブイヨン(ﾄﾄﾙ) しょうゆ 塩 こしょう 白菜 ABCマカロニ	チキンブイヨン(ﾄﾄﾙ) にんにく しょうが 鶏もも肉 玉ねぎ 人参 おおむぎ(押麦) 大根 トウバンジャン	煮干し ごぼう 鶏むね肉 人参 大根 油揚げ スライスこんにやく 豆腐 しょうゆ 塩 酒 長ねぎ	煮干し 玉ねぎ 人参 じゃがいも 油揚げ えのきたけ みそ こまつな	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 たけのこ缶 白菜 冷凍ホールコーン チキンブイヨン(ﾄﾄﾙ)	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	サラダ油(ひまわり油) 玉ねぎ 人参 冷凍ホールコーン 白菜 ほたてが(貝柱) 塩 こしょう 白ワイン ベシヤメルソース スキムミルク
単位g	サラダ油(ひまわり油) にんにく 豚ひき肉 玉ねぎ 人参 カレー粉 小麦粉 塩 ナツメグ(粉) トマトケチャップ	豆腐 ごま油 しょうが にんにく 豚もも肉 もやし 三温糖 酒 しょうゆ みそ オイスターソース キムチの素 春雨(マロニー) ピーマン 赤ピーマン	さば(魚)切り身 焼き油(ひまわり油) 三温糖 しょうゆ みそ みりん しょうが 水 でんぶん	きびなごフライ 揚げ油(ひまわり油) 切りごぼう 人参 キャベツ ツナレトルト 白しょうゆ 酢 上白糖 わかめふりかけ	冷凍ホールコーン チキンブイヨン(ﾄﾄﾙ) しょうゆ みそ こしょう でんぶん 長ねぎ 春巻 揚げ油(ひまわり油)	焼き竹輪 でんぶん 揚げ油(ひまわり油) 三温糖 しょうゆ しょうが 酒 みりん 水	鶏もも肉 黒こしょう ガーリックパウダー バジル(粉) しょうゆ 白ワイン オリーブ油 大根 海藻ミックス 青じそドレッシング
	じゃがいも 人参 きゅうり 白しょうゆ レモン汁 塩 こしょう 上白糖 サラダ油(ひまわり油) チョコクレープ	ごま油 しょうが にんにく 豚もも肉 もやし 三温糖 酒 しょうゆ みそ オイスターソース キムチの素 春雨(マロニー) ピーマン 赤ピーマン キャベツ こまつな 人参 白しょうゆ 刻みのり	さば(魚)切り身 焼き油(ひまわり油) 三温糖 しょうゆ みそ みりん しょうが 水 でんぶん もやし 白菜 人参 かつお削り節 白しょうゆ	上白糖	揚げ油(ひまわり油)	みりん きゅうり 人参 酢 ごま油 白しょうゆ	キャベツ きゅうり 人参 ゆかり粉 塩

	小1 13日	小1 14日	小1 15日	小1 16日	小1 17日	小1 20日	小1 21日
				【地域食材の日献立】			
献立名	麦ご飯 牛乳 麻婆大根 かにしゅうまい 塩ドレサラダ	麦ご飯 牛乳 いものこ汁 木の葉かまぼこのもみじ揚げ 大根のそぼろ煮	コッペパン 牛乳 ポトフ 鹿肉チリコンカン りんご	麦ご飯 牛乳 きのこいっぱい汁 にじますのから揚げ 切干大根の和え物	コッペパン 牛乳 五目スープ 信州サーモンと凍り豆腐の甘辛 小松菜のサラダ	麦ご飯 牛乳 ワンタンスープ 厚揚げの甘酢あんかけ れんこんサラダ	麦ご飯 牛乳 田舎汁 豚肉と根菜のごまがらめ 野沢菜漬け和え
使用材料	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 大根 たけのこ缶 チキンブイヨン(れつれつ) 三温糖 酒 みそ しょうゆ トウバンジャン オイスターソース でんぶん 長ねぎ かにシュウマイ キャベツ 冷凍ホールコーン 香味塩ドレッシング とろみ粉	厚けずり 玉ねぎ 人参 さといも(冷凍) 白菜 豆腐 酒 しょうゆ 塩 木の葉かまぼこ 人参 天ぷら粉 塩 揚げ油(ひまわり油) サラダ油(ひまわり油) 鶏ひき肉 大根 スライスこんにやく むきえだまめ(冷凍) しょうゆ 三温糖 みりん 酒 でんぶん	チキンブイヨン(れつれつ) 玉ねぎ 人参 じゃがいも カットウィンナー 大根 しめじ 塩 こしょう しょうゆ 白ワイン 大豆 サラダ油(ひまわり油) にんにく 玉ねぎ 豚ひき肉 しか肉 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 りんご 塩水	煮干し 人参 白菜 豆腐 しめじ えのきたけ なめこ みそ 長ねぎ にじます(魚) でんぶん 揚げ油(ひまわり油) 三温糖 酒 しょうゆ みりん 切干しだいこん 極細かまぼこ(赤) きゅうり 上白糖 白しょうゆ 酢 サラダ油(ひまわり油)	チキンブイヨン(れつれつ) 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 でんぶん 信州サーモン(魚) 凍り豆腐 でんぶん 揚げ油(ひまわり油) しょうゆ みりん 三温糖 酒 水 こまつな キャベツ 冷凍ホールコーン サラダ油(ひまわり油) 白しょうゆ 上白糖 酢 塩 こしょう	チキンブイヨン(れつれつ) 鶏もも肉 人参 たけのこ缶 玉ねぎ 白菜 塩 しょうゆ こしょう 乾燥ワントン チンゲンサイ 絹生揚げ サラダ油(ひまわり油) にんにく 玉ねぎ ピーマン 上白糖 酒 しょうゆ トマトケチャップ 酢 水 でんぶん れんこん キャベツ ローズハム ノンエッグマヨネーズ 白しょうゆ	煮干し 玉ねぎ 大根 人参 えのきたけ 厚揚げ みそ 長ねぎ 乱切りごぼう いちょうれんこん 豚もも肉 しょうゆ 酒 でんぶん 揚げ油(ひまわり油) 三温糖 しょうゆ みりん 水 白いりごま 野沢菜漬け キャベツ きゅうり 人参 白しょうゆ 酢 上白糖
単位g							

	小1			小1			小1			小1			小1			
	22日			24日			27日			28日			29日			
				【レスキューりんご献立】			【和食の日献立】									
献立名	ソフトめん 牛乳 カレーソース かぼちゃコロッケ 枝豆サラダ			黒糖パン 牛乳 コンソメスープ 鶏肉のアップルソース コールスローサラダ			麦ご飯 牛乳 さつまい 鮭の塩こうじ焼き 菊花和え(大豆)			麦ご飯 牛乳 豆腐のすまし汁 チキンみそカツ 白菜の昆布和え			コッペパン 牛乳 キャベツのスープ煮 ペンネのミートソース フルーツポンチ			麦ご飯 牛乳 厚揚げと大根のみそ汁 三色そぼろ丼の具 りんご
使用材料	サラダ油(ひまわり油) にんにく 玉ねぎ 豚ひき肉 人参 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 白しょうゆ 塩			ショルダーベーコン 玉ねぎ 人参 じゃがいも 白菜 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 油揚げ みそ 長ねぎ			厚けずり 玉ねぎ 人参 しめじ えのきたけ 豆腐 ちらし蒲鉾(銀杏) 塩 しょうゆ 酒 こまつな			チキンフイヨン(ﾄｲﾓﾄ) サラダ油(ひまわり油) 鶏もも肉 玉ねぎ 人参 キャベツ しめじ 酒 塩 しょうゆ こしょう			煮干し 玉ねぎ 人参 大根 冷凍厚揚げ えのきたけ カットわかめ みそ
単位	かぼちゃコロッケ 揚げ油(ひまわり油) キャベツ むきえだまめ(冷凍) イタリアンドレッシング とろみ粉			鶏もも肉 切り身 酒 白しょうゆ 焼き油(ひまわり油) にんにく りんご 上白糖 白しょうゆ みりん 玉ねぎ 水 白すりごま キャベツ 冷凍ホールコーン コールスロードレッシング			鮭(魚)切り身 塩こうじ漬けタレ 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)			鶏むね肉 切り身 小麦粉 乾パン粉 揚げ油(ひまわり油) ごま油 にんにく しょうゆ ざらめ糖 豆みそ 酒 水 白いりごま			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 ペンネマカロニ みかんシロップ漬け パイナップルシロップ漬け ナタデココ カットゼリーぶどう			サラダ油(ひまわり油) 冷凍液卵 三温糖 塩 しょうが 三温糖 しょうゆ 酒 みりん 鶏ひき肉 むきえだまめ(冷凍) りんご 塩水