

【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12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 五目あんかけスープ 肉団子の甘酢和え 塩ドレサラダ ※裾花中・櫻ヶ岡中のみ 揚げパン	麦ご飯 牛乳 かまぼこのすまし汁 ポテトコロッケ 野沢菜チャーハンの具	麦ご飯 牛乳 凍り豆腐のみそ汁 ほっけの塩こうじ焼き カラフルサラダ	ソフトめん 牛乳 肉うどん汁 かき揚げ シャキシャキポテトサラダ	麦ご飯 牛乳 のっぺい汁 ホキの甘辛和え もやしと枝豆の和え物	丸パン 牛乳 鶏ごぼうスープ ハンバーグオニオンソース コーンサラダ	麦ご飯 牛乳 ポークカレー くずきりつりんサラダ りんご
使用材料	チキンフィヨン(小1特) 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 チンゲンサイ	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(雪だるま) ポテトコロッケ 揚げ油(ひまわり油) 中濃ソース	煮干し 玉ねぎ 人参 大根 じゃがいも えのきたけ 白菜 凍り豆腐 みそ	厚けずり 玉ねぎ 人参 豚もも肉 白菜 えのきたけ スライスなると巻き しょうゆ みりん 酒 塩 でんぶん	厚けずり 鶏もも肉 玉ねぎ 人参 里いも 焼き竹輪 白菜 しょうゆ 塩 みりん でんぶん	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 ハンバーグ	サラダ油(ひまわり油) にんにく しょうが 豚もも肉 玉ねぎ 人参 じゃがいも しめじ 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
単位g	肉団子 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 でんぶん 酢	豚ひき肉 人参 野沢菜漬け キャベツ しょうゆ 酒 みりん こしょう	ほっけ(魚)切り身 塩こうじ漬けたれ サラダ油(ひまわり油) キャベツ きゅうり 冷凍ホールコーン 極細かまぼこ(赤) しょうゆ 酢 塩 こしょう サラダ油(ひまわり油)	かき揚げ 揚げ油(ひまわり油) 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)	ホキ(魚)角切り でんぶん 揚げ油(ひまわり油) しょうゆ みりん 三温糖 酒 水 もやし むきえだまめ(冷凍) 香味中華ドレッシング とろみ粉	サラダ油(ひまわり油) 玉ねぎ 三温糖 しょうゆ 水 でんぶん 冷凍ホールコーン キャベツ きゅうり 人参 白しょうゆ 塩 こしょう 酢 サラダ油(ひまわり油)	トマトケチャップ りんごピューレ ガラマサラ 赤ワイン くずきり(乾) キャベツ 人参 ツナレトルト 上白糖 ごま油 白しょうゆ 酢 粉からし りんご 塩水

	小1 12日	小1 13日	小1 14日	小1 15日	小1 18日	小1 19日	小1 20日
	【厚陵中学校思い出献立】				【冬至献立】		
献立名	麦ご飯 牛乳 わかめスープ めかじきのバーベキューソース 春雨の炒め物	コッペパン 牛乳 ABCスープ 鶏肉のから揚げ こんにやくサラダ クレープ	麦ご飯 牛乳 豚汁 ぶりの照り焼き 磯香和え	コッペパン 牛乳 野菜たっぷりスープ つくねのきのこソース コールスローサラダ ※裾花中・櫻ヶ岡中のみ 揚げパン	麦ご飯 牛乳 ぷるぷる寒天スープ 豚肉とかぼちゃのごまがらめ れんこんとこんにやくのサラダ	麦ご飯 牛乳 かきたま汁 みそすき丼の具 たくあん漬け和え	コッペパン 牛乳 風邪に負けないシチュー 大根と鶏肉のトマトソース煮 みかん
使用材料	厚けずり 玉ねぎ 人参 白菜 糸かまぼこ 酒 塩 こしょう しょうゆ カットわかめ 長ねぎ めかじき(魚)切り身 サラダ油(ひまわり油) にんにく 玉ねぎ 赤ワイン りんごピューレ しょうゆ 三温糖 酢 トマトケチャップ 水 サラダ油(ひまわり油) 豚ひき肉 しょうが にんにく たけのこ缶 人参 白菜キムチ 三温糖 しょうゆ 酒 春雨(マロニー)	豚もも肉 玉ねぎ 人参 チキンブイヨン(1ℓ弱) しょうゆ 塩 こしょう 白菜 ABCマカロニ チンゲンサイ 鶏もも肉 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) サラダこんにやく キャベツ きゅうり 塩 サラダ油(ひまわり油) 白しょうゆ 酢 こしょう クレープ	煮干し ごぼう 豚もも肉 人参 大根 豆腐 みそ 長ねぎ ぶり(魚)切り身 生姜醤油漬けたれ 焼き油(ひまわり油) キャベツ こまつな もやし 白しょうゆ 刻みのり	玉ねぎ 人参 鶏もも肉 大根 白菜 チキンブイヨン(1ℓ弱) しょうゆ 塩 チンゲンサイ つくね サラダ油(ひまわり油) 玉ねぎ 赤ワイン 三温糖 中濃ソース トマトケチャップ しめじ キャベツ 冷凍ホールコーン コールスロードレッシング	厚けずり 玉ねぎ 人参 鶏もも肉 白菜 えのきたけ 酒 塩 しょうゆ こしょう こんにやく寒天 長ねぎ かぼちゃ 豚もも肉 角切り しょうゆ 酒 でんぷん 揚げ油(ひまわり油) 三温糖 しょうゆ みりん 水 白いりごま れんこん サラダこんにやく ノンエッグマヨネーズ 白しょうゆ	厚けずり 玉ねぎ 人参 えのきたけ 白菜 しょうゆ 塩 でんぷん 冷凍液卵 チンゲンサイ サラダ油(ひまわり油) 豚もも肉 笹がきごぼう 人参 玉ねぎ つきこんにやく しょうゆ 三温糖 みりん 酒 みそ とろみ粉 たくあん漬け キャベツ 白しょうゆ 白いりごま	サラダ油(ひまわり油) ショルダーベーコン 玉ねぎ 人参 ブロッコリー かぼちゃ 塩 こしょう 白ワイン ベジチメルソース スキムミルク サラダ油(ひまわり油) にんにく 玉ねぎ 大根 鶏もも肉 角切り しょうゆ 冷凍カットトマト トマトケチャップ 塩 こしょう タイム(粉) ローレル とろみ粉 みかん
単位	g						

		小1			小1			小1			小1		
		21日			22日			25日			26日		
		【お年取り献立】			【クリスマス献立】								
献立名		麦ご飯 牛乳 年越し汁 鮭の塩焼き 五目和え物			ツイストパン 牛乳 コンソメスープ スパイシーチキン クリスマスのサラダ ブッシュ・ド・ノエル			麦ご飯 牛乳 さつまいものみそ汁 あじフライ こんにゃくの金平			麦ご飯 牛乳 キムチ汁 いかあられ 大根サラダ		
	使用材料	煮干し 人参 ごぼう 大根 スライスこんにゃく 豆腐 酒 しょうゆ 塩 鮭(魚)切り身 焼き油(ひまわり油)			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 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 キャベツ きゅうり 米粉マカロニ(星) イタリアンドレッシング ブッシュ・ド・ノエル			煮干し 玉ねぎ 人参 さつまいも 白菜 みそ カットわかめ あじ(魚)切り身 小麦粉 乾パン粉 揚げ油(ひまわり油) 中濃ソース サラダ油(ひまわり油) 笹がきごぼう 人参 つきこんにゃく さつま揚げ 三温糖 酒 しょうゆ みりん 白いりごま			厚けずり 鶏むね肉 玉ねぎ 白菜キムチ 白菜 えのきたけ じゃがいももちボール 酒 しょうゆ みそ 長ねぎ いか 角切り 酒 白しょうゆ でんぷん 揚げ油(ひまわり油) 大根 きゅうり 人参 ツナレトルト 白しょうゆ 酢 こしょう サラダ油(ひまわり油)		
単位	g												
		春雨(マロニー) こまつな キャベツ 大豆の華 人参 白しょうゆ 酢 上白糖 サラダ油(ひまわり油)											