

【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 (中学コース)

長野市第一学校給食センター

1 ページ

	中学 1日	中学 4日	中学 5日	中学 6日	中学 7日	中学 8日	中学 11日
献立名	麦ご飯 牛乳 キムチ汁 いかあられ 大根サラダ	麦ご飯 牛乳 ポークカレー くずきりつりんサラダ りんご	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 さつまいものみそ汁 あじフライ こんにやくの金平	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	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	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
使用材料	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	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 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	豚もも肉 玉ねぎ 人参 チキンブイヨン(小粒) しょうゆ 塩 こしょう 白菜 ABCマカロニ チンゲンサイ	煮干し 玉ねぎ 人参 さつまいも 白菜 みそ カツトわかめ あじ(魚)切り身 小麦粉 乾パン粉	サラダ油(ひまわり油) ショルダーペーコン 玉ねぎ 人参 ブロッコリー かぼちゃ 塩 こしょう 白ワイン ペンジャメルソース スキムミルク	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	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
単位	いか 角切り 酒 白しょうゆ でんぶん 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)	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	鶏もも肉 にんにく しょうが しょうゆ 酒 でんぶん 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	揚げ油(ひまわり油) 中濃ソース サラダ油(ひまわり油) 玉ねぎ 人参 つきこんにやく さつま揚げ 三温糖 酒 しょうゆ みりん 白いりごま	揚げ油(ひまわり油) 大根 鶏もも肉 角切り 白ワイン 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	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	ほっけ(魚) 切り身 塩こうじ漬けタレ 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) 白しょうゆ 酢 塩 こしょう サラダ油(ひまわり油)

	中学 12日	中学 13日	中学 14日	中学 15日	中学 18日	中学 19日	中学 20日
	【クリスマス献立】					【冬至献立】	
献立名	ツイストパン 牛乳 コンソメスープ スパイスチキン クリスマスのサラダ ブッシュ・ド・ノエル	コッペパン 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	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 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 かきたま汁 みそすき丼の具 たくあん漬け和え	丸パン 牛乳 鶏ごぼろスープ ハンバーグオニオンソース コーンサラダ	麦ご飯 牛乳 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
使用材料	シヨルダーベーコン 玉ねぎ 人参 じゃがいも 白菜 コンソメ しょうゆ こしょう	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	厚けずり 玉ねぎ 人参 豚もも肉 白菜 えのきたけ しょうゆ 塩 スライスなると巻き しょうゆ みりん 酒 塩 でんぶん かき揚げ 揚げ油(ひまわり油)	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 サラダ油(ひまわり油) 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	厚けずり 玉ねぎ 人参 えのきたけ 白菜 しょうゆ 塩 でんぶん 冷凍液卵 チンゲンサイ サラダ油(ひまわり油) 豚もも肉 笹がきごぼろ 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	厚けずり 笹がきごぼろ 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) 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)	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 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
単位	g						

	中学 21日	中学 22日	中学 25日	中学 26日
	【お年取り献立】			
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 ※更北中・柳町中・七二会中のみ 揚げパン	麦ご飯 牛乳 年越し汁 鮭の塩焼き 五目和え物	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
使用材料	チキンブイヨン(ﾄﾄﾙ) 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 酒 しょうゆ でんぶん チンゲンサイ 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 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	煮干し 人参 ごぼう 大根 スライスこんにやく 豆腐 酒 しょうゆ 塩 鮭(魚) 切り身 焼き油(ひまわり油) 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)	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 生姜醤油漬けタレ 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(ﾄﾄﾙ) 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
単位	g			