

【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6年2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 2日	小1 5日	小1 6日	小1 7日	小1 8日	小1 9日
		【がんばれ献立】	【節分献立】				
献立名	麦ご飯 牛乳 はんべんの吹雪汁 めだいの西京焼き きんぴらごぼう	コッペパン 牛乳 五目スープ 飛び魚のフライ 見通しの良いサラダ	麦ご飯 牛乳 けんちん汁 いわしのかば焼き 磯香和え 福豆	麦ご飯 牛乳 和風ポトフ 鶏肉のピリ辛焼き 枝豆サラダ	ソフトめん 牛乳 ミートソース ポテトカップグラタン 海藻サラダ	麦ご飯 牛乳 じゃがいものみそ汁 鮭のパン粉焼き 大根のそぼろ煮	コッペパン 牛乳 ボークビーンズ ロングウインナー コールスローサラダ
使用材料	厚けずり 玉ねぎ 人参 えのきたけ 白菜 しょうゆ 塩	チキンフィヨン(小林) 玉ねぎ 人参 たけのこ缶 白菜 ちらし蒲鉾(梅) 塩 こしょう 酒 しょうゆ でんぶん チンゲンサイ	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	豚もも肉 ごぼう 人参 大根 じゃがいも しめじ スライスこんにやく サラダ油(ひまわり油) 酒 みりん 三温糖 しょうゆ	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 ハヤシルウ ブラウンルウ 塩 こしょう トマトケチャップ トマトピューレ 赤ワイン 中濃ソース ポテトカップグラタン 焼き油(ひまわり油) キャベツ 海藻ミックス 青じそドレッシング	煮干し 玉ねぎ 人参 じゃがいも 白菜 みそ カットわかめ 鮭(魚)切り身 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)	大豆 豚もも肉 じゃがいも 玉ねぎ 人参 冷凍さやいんげん サラダ油(ひまわり油) 冷凍カットトマト トマトケチャップ 赤ワイン 塩 こしょう 三温糖 しょうゆ チキンフィヨン(小林)
単位	あられはんぺん(白) めだい(魚)切り身 西京漬けタレ サラダ油(ひまわり油) サラダ油(ひまわり油) 笹がきごぼう 人参 つきこんにやく さつま揚げ 酒 みりん 三温糖 しょうゆ 冷凍さやいんげん	とびおフライ 揚げ油(ひまわり油) 中濃ソース 皮むきれんこん キャベツ ロースハム 人参 ノンエッグマヨネーズ 白しょうゆ	いわし(魚)開き でんぶん 揚げ油(ひまわり油) 三温糖 しょうが 酒 しょうゆ みりん でんぶん 水 キャベツ ほうれん草 もやし 白しょうゆ 刻みのり 福豆	チキンフィヨン(小林) 鶏もも肉 切り身 しょうゆ ごま油 にんにく しょうが トウバンジャン 白いりごま 焼き油(ひまわり油) キャベツ むきえだまめ(冷凍) 香味塩ドレッシング	焼き油(ひまわり油) キャベツ 海藻ミックス 青じそドレッシング	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	ロングウインナー キャベツ 冷凍ホールコーン コールロードレッシング

	小1 13日	小1 14日	小1 15日	小1 16日	小1 19日	小1 20日	小1 21日
	【柳町中学校思い出献立】					【真島小学校6年生の地域食材献立】	
献立名	わかめご飯 牛乳 キムチ汁 鶏肉のから揚げ ハムサラダ クレープ	丸パン 牛乳 糸寒天のスープ ハンバーグデミグラスソース 米粉のハートサラダ	麦ご飯 牛乳 豆まめみそ汁 肉じゃが おかか和え	コッペパン 牛乳 ABCスープ 鶏ささみのレモンソース ブロッコリーとツナのサラダ いちごジャム	麦ご飯 牛乳 すいとん汁 シルバーの梅風味焼き 切り干し大根の煮物	麦ご飯 牛乳 なめこのみそ汁 豚肉と凍り豆腐の揚げ煮 白菜の昆布和え	ソフトめん 牛乳 マーボーソース かにしゅうまい 中華ドレサラダ
使用材料	厚けずり 豚もも肉 玉ねぎ 白菜キムチ 白菜 えのきたけ じゃがいもちボール 酒 しょうゆ みそ 長ねぎ	チキンブイヨン(1kg) 玉ねぎ 人参 豚もも肉 白菜 えのきたけ 酒 塩 しょうゆ こしょう こんにやく寒天 チンゲンサイ	煮干し 玉ねぎ 人参 大根 油揚げ 豆腐 豆乳(大豆) みそ サラダ油(ひまわり油) 豚もも肉 玉ねぎ 人参	ショルダーベーコン 玉ねぎ 人参 チキンブイヨン(1kg) しょうゆ 塩 こしょう 白菜 ABCマカロニ 鶏ささ身 でんぷん 揚げ油(ひまわり油)	煮干し 鶏むね肉 玉ねぎ 人参 大根 えのきたけ 白菜 みそ しょうゆ 生すいとん 長ねぎ シルバー(魚) 紀州漬けタレ サラダ油(ひまわり油)	煮干し 玉ねぎ 人参 大根 なめこ 豆腐 みそ 長ねぎ 豚もも肉 しょうが しょうゆ 酒 凍り豆腐 でんぷん 揚げ油(ひまわり油)	サラダ油(ひまわり油) にんにく 豚ひき肉 玉ねぎ 人参 エリンギ たけのこ缶 絞り豆腐 トウバンジャン みそ しょうゆ でんぷん かにしゅうマイ 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
単位	鶏もも肉 切り身 しょうが しょうゆ 酒 でんぷん 揚げ油(ひまわり油) ロースハム キャベツ きゅうり 人参 酢 塩 こしょう 白しょうゆ 上白糖 サラダ油(ひまわり油) クレープ(みかん)	ハンバーグ サラダ油(ひまわり油) 玉ねぎ デミグラスソース 中濃ソース 赤ワイン キャベツ きゅうり 米粉マカロニ(ハート) イタリアンドレッシング	じゃがいも つきこんにやく 三温糖 しょうゆ みりん 酒 とろみ粉 冷凍さやいんげん もやし 白菜 こまつな かつお削り節 白しょうゆ	白ワイン 白しょうゆ 水 レモン汁 ブロッコリー ツナレトルト キャベツ 白しょうゆ 酢 上白糖 いちごジャム	サラダ油(ひまわり油) つきこんにやく 切干しだいこん 油揚げ 人参 酒 みりん 三温糖 しょうゆ 冷凍さやいんげん	水 白菜 きゅうり 塩昆布 白しょうゆ	

	小1 22日	小1 26日	小1 27日	小1 28日	小1 29日
				【櫻ヶ岡中学校思い出献立】	
献立名	麦ご飯 牛乳 ワンタンスープ 肉ビビンバの具 野菜ビビンバの具	麦ご飯 牛乳 ポークカレー 福神漬け和え デコボン	麦ご飯 牛乳 肉豆腐 ちくわの磯辺揚げ ゆかり和え	コッペパン 牛乳 コーンポタージュ えびフライ こんにやくサラダ 豆乳プリンタルト	麦ご飯 牛乳 中華スープ いかチリソース 春雨サラダ
使用材料	チキンブイヨン(ﾄｯﾌﾟ) 鶏むね肉 人参 えのきたけ 玉ねぎ 白菜 塩 しょうゆ こしょう 乾燥ワタン チンゲンサイ サラダ油(ひまわり油)	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 カレールウロックス 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 キャベツ もやし 福神漬け 人参 白しょうゆ デコボン	サラダ油(ひまわり油) 玉ねぎ 豚もも肉 白滝 人参 冷凍豆腐 白菜 えのきたけ 三温糖 酒 みりん しょうゆ 焼き竹輪 天ぷら粉 あおのり粉 揚げ油(ひまわり油) キャベツ きゅうり 人参 ゆかり粉 塩	バター ショルダーベーコン 玉ねぎ 冷凍コーンペースト 冷凍クリームコーン ペンヤメルソース 塩 こしょう スキムミルク 白ワイン えびフライ(冷凍) 揚げ油(ひまわり油) ウスターソース トマトケチャップ 三温糖 みりん 赤ワイン 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 豆乳プリンタルト	チキンブイヨン(ﾄｯﾌﾟ) 玉ねぎ 人参 えのきたけ 白菜 スライスなると巻き たけのこ缶 しょうゆ 塩 こしょう チンゲンサイ でんぶん いか 短冊 でんぶん 揚げ油(ひまわり油) にんにく しょうが トウバンジャン トマトケチャップ 三温糖 酒 春雨(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
単位	g				