

【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4月 アレルギー対応食予定献立材料表（中学コース）

長野市第一学校給食センター

1ページ

	中学 5日	中学 8日	中学 9日	中学 10日	中学 11日	中学 12日	中学 15日
	【入学進級お祝い献立】						
献立名	麦ご飯 牛乳 すいとん汁 鮭の塩こうじ焼き 切り干し大根の煮物	麦ご飯 牛乳 鶏肉とはんぺんのすまし汁 赤魚の磯辺揚げ 菜の花和え（大豆） お祝いクレープ	コッペパン 牛乳 寒天スープ スパイスチキン シャキシャキポテトサラダ	麦ご飯 牛乳 春キャベツのみそ汁 凍り豆腐と豚肉の甘辛 塩ドレサラダ	コッペパン 牛乳 桜の豆乳クリームスープ 米粉キャベツメンチカツ 春雨サラダ	麦ご飯 牛乳 厚揚げのそぼろ汁 焼き肉丼の具 ミニトマト	麦ご飯 牛乳 沢煮椀 さわらの西京焼き ひじきのサラダ
使用材料	煮干し 鶏もも肉 玉ねぎ 人参 白菜 油揚げ スライスなると巻き しょうゆ 酒 生すいとん 長ねぎ	厚けずり 人参 えのきたけ 玉ねぎ 鶏むね肉 あられはんぺん(白) 塩 しょうゆ 酒 あかうお(魚) 角切り 酒 塩 でんぷん 揚げ油(ひまわり油) あおのり粉 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) いちごクレープ(お祝い)	チキンブイヨン(粒状) 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 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 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)	煮干し 玉ねぎ 人参 春キャベツ 大根 豆腐 みそ 長ねぎ 豚もも肉 角切り 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) しょうゆ みりん 三温糖 酒 水 もやし むきえだまめ(冷凍) 香味塩ドレッシング	玉ねぎ 人参 ホワイトしめじ 白菜 塩 こしょう コンソメ ちらし蒲鉾(桜) チンゲンサイ 白ワイン 米粉 豆乳(大豆) 米粉キャベツメンチカツ 揚げ油(ひまわり油) 春雨(マロニー) キャベツ きゅうり 上白糖 サラダ油(ひまわり油) 酢 白しょうゆ 塩	厚けずり 鶏ひき肉 玉ねぎ 人参 大根 冷凍厚揚げ 三温糖 しょうゆ みそ でんぷん しょうが サラダ油(ひまわり油) にんにく しょうが 豚もも肉 玉ねぎ 三温糖 みりん 酒 しょうゆ とろみ粉 ミニトマト	厚けずり 切りごぼう 玉ねぎ 豚もも肉 人参 大根 油揚げ えのきたけ 白しょうゆ 塩 こしょう さわら(魚) 切り身 西京漬けタレ 焼き油(ひまわり油) 干ひじき キャベツ きゅうり 人参 サラダ油(ひまわり油) 酢 白しょうゆ こしょう
単位	g						

	中学 16日	中学 17日	中学 18日	中学 19日	中学 22日	中学 23日	中学 24日
献立名	コッペパン 牛乳 押し麦入り野菜スープ ポテトカットマトグラタン ごぼうサラダ	麦ご飯 牛乳 小松菜のみそ汁 鶏肉のから揚げ のりマヨサラダ	ソフトめん 牛乳 みそラーメンスープ えびしゅうまい 大根と枝豆のサラダ	麦ご飯 牛乳 にら豚汁 きびなごのかりかり揚げ わかめ和え	麦ご飯 牛乳 ポークカレー 春色サラダ 清見かん	コッペパン 牛乳 ポテトとウィンナーのスープ ハンバーグトマトソース アスパラサラダ	麦ご飯 牛乳 白菜と豚肉のスープ ちくわのカレー揚げ 大根のそぼろ煮
使用材料	鶏もも肉 玉ねぎ 人参 じゃがいも 冷凍ホールコーン おおむぎ(押麦) 白菜 チキンブイヨン(ﾄﾄﾙﾄ)	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(ﾄﾄﾙﾄ)	煮干し 笹がきごぼう 豚もも肉 人参 大根 じゃがいも スライスこんにやく みそ にら	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	玉ねぎ 人参 じゃがいも ホワイトしめじ チキンブイヨン(ﾄﾄﾙﾄ) カットウィンナー 塩 こしょう しょうゆ 白ワイン	チキンブイヨン(ﾄﾄﾙﾄ) 玉ねぎ 豚もも肉 人参 白菜 えのきたけ こしょう 酒 白しょうゆ 塩 春雨(マロニー) 長ねぎ
単位	ポテトカットマトグラタン 焼き油(ひまわり油)	鶏もも肉 切り身 にんにく しょうが しょうゆ 酒 七味唐辛子 でんぷん 揚げ油(ひまわり油)	しょうゆ みそ こしょう でんぷん 長ねぎ えびしゅうまい	もやし キャベツ カットわかめ 酢 白しょうゆ ごま油 白いりごま	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 春キャベツ 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	ハンバーグ 焼き油(ひまわり油) 玉ねぎ 冷凍カットマト 赤ワイン 三温糖 中濃ソース トマトケチャップ	焼き竹輪 天ぷら粉 カレー粉 塩 揚げ油(ひまわり油)
g	しょうゆ 塩 こしょう しょうゆ しょうゆ しょうゆ 酢 上白糖 サラダ油(ひまわり油)	ほうれん草 もやし サラダこんにやく 白しょうゆ 刻みのり ノンエッグマヨネーズ	大根 むきえだまめ(冷凍) 人参 塩 こしょう サラダ油(ひまわり油) 酢 白しょうゆ	きびなごかりかりフライ 揚げ油(ひまわり油)	サラダ油(ひまわり油) 清見かん	アスパラガス 人参 冷凍ホールコーン キャベツ 白しょうゆ 酢 塩 サラダ油(ひまわり油) 塩 上白糖 白すりごま	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 とろみ粉

		中学 25日		中学 26日		中学 30日
献 立 名		コッペパン 牛乳 コンソメスープ トマトとツナのペンネ コールスローサラダ		麦ご飯 牛乳 鶏ごぼう汁 厚揚げの肉みそがけ 中華ドレサラダ		コッペパン 牛乳 ブラウンシチュー ポテトコロッケ ツナサラダ
使 用 材 料		鶏むね肉 玉ねぎ 人参 ホワイトしめじ 白菜 コンソメ しょうゆ こしょう		厚けずり 笹がきごぼう 鶏むね肉 玉ねぎ 人参 えのきたけ 長ねぎ しょうゆ 塩 こしょう		サラダ油(ひまわり油) にんにく 豚もも肉 玉ねぎ 人参 じゃがいも ハヤシルウ ブラウンルウ こしょう 中濃ソース トマトピューレ 赤ワイン しめじ
単 位 g		サラダ油(ひまわり油) しょうが にんにく 玉ねぎ 人参 冷凍カットトマト トマトケチャップ 中濃ソース 三温糖 塩 こしょう ツナレトルト ピーマン ペンネマカロニ ゆで塩 キャベツ 冷凍ホールコーン コールスロードレッシング		冷凍厚揚げ しょうが 豚ひき肉 三温糖 みりん 酒 みそ しょうゆ でんぷん 水 海藻ミックス キャベツ 香味中華ドレッシング とろみ粉		ポテトコロッケ 揚げ油(ひまわり油) もやし きゅうり 人参 ツナレトルト 白しょうゆ こしょう 酢 サラダ油(ひまわり油)