

【予定献立材料表に関する留意事項】

予定献立材料表は、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、献立ごとの詳細材料を明確にし、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 予定献立材料表（小2コース）

長野市第四学校給食センター

	小2 5日	小2 8日	小2 9日	小2 10日	小2 11日	小2 12日	小2 15日
献立名	麦ごはん 牛乳 春キャベツのみそ汁 かつおのケチャップ和え 小松菜のごま和え	麦ごはん 牛乳 ぷるぷる寒天スープ ハンバーグ照り焼きソース フレンチサラダ	食パン 牛乳 大根のスープ ソルガム入りタコスの具 春のフルーツポンチ	麦ごはん 牛乳 沢煮椀 サゴシの米粉フライ たくあん和え	コッペパン 牛乳 ソルガムマカロニのスープ 焼きキャベツメンチ こんにやくサラダ	麦ごはん 牛乳 切干大根のみそ汁 ちくわのかば焼き ひじきサラダ	麦ごはん 牛乳 中華コーンスープ 筍と豚肉の炒め物 春雨サラダ
使用材料	煮干し 玉ねぎ 人参 油揚げ えのきたけ キャベツ みそ カット干しわかめ 長ねぎ かつお(魚)角切り 米粉 でん粉 揚げ油(米油) ケチャップ 中濃ソース 三温糖 カレー粉 水 小松菜 もやし 人参 白菜 ごま油 白すりごま 上白糖 薄口しょうゆ 米酢	玉ねぎ 人参 鶏胸小間肉 えのきたけ 大根 冷凍チキンブイヨン 酒 しょうゆ 塩 こしょう 耐熱寒天 ちんげん菜 ハンバーグ 焼き油(米油) 玉ねぎ しょうゆ みりん 三温糖 水 でん粉 キャベツ きゅうり 人参 サラダ油(米油) 米酢 上白糖 塩 こしょう	ショルダーベーコン 玉ねぎ 人参 大根 しめじ 冷凍チキンブイヨン 白菜 しょうゆ 塩 こしょう パセリ ソルガム(乾) サラダ油(米油) にんにく 豚ももひき肉 赤ワイン 玉ねぎ 米粉 ケチャップ 中濃ソース 塩 こしょう チリパウダー みかんシロップ漬け パインシロップ漬け ナタデココ 桜絵模様寒天ゼリー 冷凍カットゼリー(いちご)	かつおだしパック 干切りごぼう 豚もも細切り肉 玉ねぎ 干しいたけ スライス えのきたけ 白菜 人参 みりん 塩 こしょう 揚げ油(米油) みそ 三温糖 みりん しょうゆ ケチャップ ウスターソース 水 キャベツ きゅうり 人参 薄口しょうゆ せん切りだいこん漬け	ショルダーベーコン 玉ねぎ 人参 しめじ 白菜 冷凍チキンブイヨン 塩 こしょう しょうゆ ソルガムマカロニ(星) パセリ キャベツメンチカツ 焼き油(米油) 玉ねぎ 冷凍ダイストマト ケチャップ 中濃ソース 三温糖 みそ でん粉 サラダこんにやく キャベツ きゅうり 塩 サラダ油(米油) こしょう 米酢 薄口しょうゆ	煮干し 玉ねぎ 豚もも小間肉 人参 白菜 切干しだいこん みそ 長ねぎ ちくわ でん粉 揚げ油(米油) 三温糖 みりん しょうゆ 酒 生姜 水 でん粉 干ひじき キャベツ きゅうり 人参 ツナレトルト 上白糖 薄口しょうゆ 塩 米酢	サラダ油(米油) 生姜 玉ねぎ 鶏もも小間肉 人参 干しいたけ スライス 白菜 冷凍コーンペースト 冷凍ホールコーン 冷凍チキンブイヨン 酒 しょうゆ 塩 こしょう ちんげん菜 サラダ油(米油) にんにく 生姜 水 豚もも細切り肉 たけのこ水煮 しめじ 三温糖 みそ みりん しょうゆ 上白糖 オイスターソース ピーマン とろみ粉 春雨(マロニー) きゅうり キャベツ 人参 サラダ油(米油) 薄口しょうゆ 塩 米酢 上白糖 和からし

		小2 16日		小2 17日		小2 18日		小2 19日		小2 22日		小2 23日		小2 24日
				【入学・進級お祝い献立】										【かみかみ献立】
献立名		コッペパン 牛乳 押し麦入り野菜スープ アジのマスタードソースがけ シャキシャキ新じゃがサラダ		ちらしずし 牛乳 祝いなるとのすまし汁 メッセージコロッケ かぶのゆかり和え お祝いいちごゼリー		コッペパン 牛乳 ブラウンシチュー ポテトカップかぼちゃグラタン コールスローサラダ		麦ごはん 牛乳 さつま汁 シルバーの照り焼き のりマヨ和え		麦ごはん 牛乳 じゃがいものそぼろ煮 野菜のふっくら寄せ 梅ドレ和え		コッペパン 牛乳 桜の豆乳クリームスープ 焼きウインナー レモンマリネ		麦ごはん 牛乳 すいとん汁 信田煮あんかけ カレーきんぴら
使用材料		ショルダーベーコン 玉ねぎ 人参 白菜 おおむぎ(押麦) 冷凍チキンピジョン しょうゆ 塩 こしょう パセリ あじ(魚)フィーレ		かつおだしパック 玉ねぎ 人参 大根 えのきたけ 祝なると 酒 塩 薄口しょうゆ 小松菜 イラストポテトコロッケ		サラダ油(米油) にんにく 豚もも小間肉 赤ワイン 玉ねぎ 人参 しめじ 冷凍ダイストマト 塩 こしょう じゃがいも ブラウンルウ ハヤシルウ ケチャップ 中濃ソース かぼちゃのグラタン		煮干し サラダ油(米油) むきごぼう 鶏胸小間肉 玉ねぎ 人参 こんにゃくスライス 大根 さつまいもいちよう みそ 長ねぎ 魚のみりん醤油漬 シルバー(魚)		サラダ油(米油) 生姜 鶏もも挽肉 玉ねぎ 人参 つきこんにゃく 干しいたけ スライス じゃがいも 三温糖 しょうゆ みりん みそ でん粉 冷凍いんげん 野菜のふっくら寄せ		ショルダーベーコン 玉ねぎ 冷凍ホールコーン 白菜 桜ちらしかまぼこ 冷凍チキンピジョン 塩 こしょう 白ワイン 米粉 豆乳(大豆) ちんげん菜 ロングウインナー		煮干し 玉ねぎ 人参 鶏胸小間肉 えのきたけ 白菜 生すいとん しょうゆ みそ 長ねぎ まいたけ信田
		米粉 でん粉 揚げ油(米油) 粒入りマスタード しょうゆ 三温糖 水 ノンエッグマヨネーズ		揚げ油(米油) かぶ きゅうり キャベツ 塩 赤しそ粉 いちごゼリー		人参 キャベツ きゅうり 塩 サラダ油(米油) 米酢 レモン果汁 上白糖 薄口しょうゆ こしょう		ほうれんそう もやし キャベツ ノンエッグマヨネーズ 薄口しょうゆ きざみのり		焼き油(米油) しょうゆ 三温糖 みりん 水 米酢 でん粉 キャベツ きゅうり 人参 大根 薄口しょうゆ サラダ油(米油) 上白糖 梅フレーク		焼き油(米油) 中濃ソース ケチャップ 三温糖 赤ワイン でん粉 水 キャベツ きゅうり 人参 薄口しょうゆ 塩 こしょう 上白糖 オリーブ油 レモン果汁		しょうゆ 三温糖 みりん でん粉 水 サラダ油(米油) 豚もも細切り肉 千切りごぼう つきこんにゃく 人参 三温糖 酒 しょうゆ みりん カレー粉 冷凍いんげん

		小2			小2			小2
		25日			26日			30日
【地域食材の日献立】								
献立名	黒砂糖パン 牛乳 春野菜のポトフ ちょうちょパスタ デコボン	麦ごはん 牛乳 ジビエ入りカレー フライビーンズ アスパラサラダ	【地域食材の日献立】			ソフト麺 牛乳 みそラーメンスープ 春巻き もやしのツナ和え		
使用材料	鶏もも角切り肉 玉ねぎ 人参 ホワイトしめじ キャベツ じゃがいも 冷凍チキンフィヨン しょうゆ 塩 こしょう 白ワイン パセリ かぶ	サラダ油(米油) 生姜 にんにく 鹿ひき肉 豚ひき肉 赤ワイン 玉ねぎ 人参 じゃがいも キッズカレールウ甘口 キッズカレールウ中辛 デラックスカレールウ	【地域食材の日献立】			サラダ油(米油) にんにく 生姜 豚もも細切り肉 玉ねぎ 人参 干しいたけ スライス 冷凍ホールコーン 白菜 がらスープ しょうゆ オイスターソース みそ 酒 こしょう でん粉 長ねぎ 春巻き		
	サラダ油(米油) にんにく 玉ねぎ 人参 カットウインナー 塩 こしょう トマトピューレ ケチャップ 中濃ソース 赤ワイン ピーマン ファルファッレマカロニ デコボン	しょうゆ 中濃ソース ケチャップ りんごピューレ ガラムマサラ 青大豆(乾) 米粉 でん粉 揚げ油(米油) 青のり粉 上白糖 塩	【地域食材の日献立】			揚げ油(米油) ツテレットト もやし 人参 きゅうり 薄口しょうゆ 米酢 塩		
		キヤベツ アスパラガス 冷凍ホールコーン 人参 サラダ油(米油) 薄口しょうゆ 米酢 塩 こしょう	【地域食材の日献立】					