

【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7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		小1		小1		小1		小1		小1	
	1日	2日	3日	4日	5日	8日	9日					
	【七夕献立】		【半夏生献立】								【三本柳小学校お楽しみ献立】	
献立名	麦ご飯 牛乳 七夕そうめん汁 笹かまぼこの磯辺揚げ 米粉のお星さまサラダ		麦ご飯 牛乳 たこ団子汁 鯖の西京焼き のりごま和え		コッペパン 牛乳 野菜たっぷりスープ なすのミートスパゲッティ 冷凍みかん		麦ご飯 牛乳 タンホアタン 揚げぎょうざ 豚肉とピーマンの炒め物		コッペパン 牛乳 ブラウンシチュー いかのマリネ コーンサラダ		麦ご飯 牛乳 凍り豆腐のスープ 肉団子の甘酢和え もやしのナムル	
使用材料	厚けずり 玉ねぎ 人参 えのきたけ 鶏もも肉 白菜 ちらし蒲鉾(星) こんにやくそうめん(黄) 酒 しょうゆ 塩 みりん		厚けずり 玉ねぎ 人参 えのきたけ たこ団子 白菜 みそ チンゲンサイ さば(魚)切り身 西京漬けタレ 焼き油(ひまわり油)		玉ねぎ 人参 鶏もも肉 大根 白菜 チキンブイヨン(トルト) しょうゆ 塩 チンゲンサイ サラダ油(ひまわり油) にんにく 豚ひき肉 玉ねぎ 長なす トマトケチャップ トマトピューレ 中濃ソース 塩 こしょう ハーフスパゲッティ 冷凍みかん		玉ねぎ 人参 冷凍コーンペースト えのきたけ 白菜 チキンブイヨン(トルト) 春雨(マロニー) 酒 しょうゆ 塩 でんぷん 冷凍液卵 ぎょうざ 揚げ油(ひまわり油)		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 いか 短冊 でんぷん 米粉 揚げ油(ひまわり油) 玉ねぎ 赤パプリカ しょうゆ 三温糖 白ワイン 酢 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)		玉ねぎ 人参 鶏むね肉 酒 チキンブイヨン(トルト) しょうゆ 塩 こしょう 白菜 凍り豆腐 しょうが 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 でんぷん 酢 もやし きゅうり 酢 ごま油 白しょうゆ	
単位g	笹かまぼこ 天ぷら粉 あおのり粉 塩 揚げ油(ひまわり油) 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		キャベツ こまつな もやし 白しょうゆ 刻みのり 白いりごま		トマトピューレ 中濃ソース 塩 こしょう ハーフスパゲッティ 冷凍みかん		揚げ油(ひまわり油) サラダ油(ひまわり油) にんにく しょうが トウバンジャン 豚もも肉 たけのこ缶 もやし 三温糖 酒 しょうゆ みそ オイスターソース ピーマン とろみ粉		揚げ油(ひまわり油) いかにやく 短冊 揚げ油(ひまわり油) 白しょうゆ 塩 こしょう 酢 揚げ油(ひまわり油)		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 鶏もも肉 切り身 にんにく しょうが しょうゆ 酒 でんぷん 米粉 揚げ油(ひまわり油) サラダこんにやく キャベツ きゅうり 海藻ミックス 塩 サラダ油(ひまわり油) 白しょうゆ 酢 こしょう りんごゼリー	

	小1			小1			小1			小1			小1			小1						
	10日			11日			12日			16日			17日			18日			19日			
							【地域食材の日献立】						【食べて学ぼう！世界の食文化！フランス】									
献立名	丸パン 牛乳 もずくのスープ ハンバーグバーベキューソース シャキシャキポテトサラダ	麦ご飯 牛乳 キムチ汁 肉しゅうまい チョレギサラダ	コッペパン 牛乳 ぶるぶる寒天スープ スラッピージョー せんキャベツ	麦ご飯 牛乳 かみなり汁 シルバーの塩こうじ焼き もやしと枝豆の和え物	ツイストパン 牛乳 コンソメジュリアンスープ 鶏肉のプロバンス ズッキーニのサラダ	麦ご飯 牛乳 豚汁 あじの竜田揚げ たくあん漬け和え	コッペパン 牛乳 ミネストローネ えびカツ コールスローサラダ ノンエッグタルタルソース															
使用材料	厚けずり 玉ねぎ 人参 豆腐 白菜 しょうゆ 塩 酒 冷凍もずく	厚けずり 豚もも肉 玉ねぎ 白菜キムチ 白菜 えのきたけ じゃがいももちボール 酒 しょうゆ みそ 長ねぎ	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 こんにゃく寒天 チンゲンサイ	厚けずり サラダ油(ひまわり油) 絞豆腐 笹がきごぼう 人参 大根 豚もも肉 白菜 しょうゆ 塩	ショルダーベーコン 玉ねぎ 人参 冷凍ホールコーン 白菜 コンソメ しょうゆ こしょう 鶏もも肉 切り身 白ワイン 塩 こしょう バジル(粉) 玉ねぎ 冷凍カットトマト 赤ワイン トマトケチャップ	煮干し 笹がきごぼう 豚もも肉 人参 大根 豆腐 みそ 長ねぎ あじ(魚) 生姜醤油漬けたれ 米粉 でんぷん 揚げ油(ひまわり油) たくあん漬け キャベツ 白しょうゆ 白いりごま	チキンブイヨン(トルト) にんにく ショルダーベーコン 玉ねぎ 人参 じゃがいも ホワイトしめじ セロリー 白菜 ABCマカロニ 冷凍カットトマト トマトピューレ 塩 こしょう 白ワイン えびカツ 揚げ油(ひまわり油) キャベツ 冷凍ホールコーン コールスロードレッシング ノンエッグタルタルソース															
単位g	ハンバーグ 焼き油(ひまわり油) 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 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)	キャベツ きゅうり 刻みのり 塩中華ドレッシング	サラダ油(ひまわり油) にんにく しょうが 豚ひき肉 鶏ひき肉 鹿ひき肉 玉ねぎ 人参 トマトケチャップ 三温糖 酢 中濃ソース とろみ粉 キャベツ 塩	シルバー(魚)切り身 塩こうじ漬けたれ サラダ油(ひまわり油) もやし むきえだまめ(冷凍) 白しょうゆ 酢 ごま油 上白糖	鶏もも肉 切り身 白ワイン 塩 こしょう バジル(粉) 玉ねぎ 冷凍カットトマト 赤ワイン トマトケチャップ ズッキーニ キャベツ きゅうり 塩 こしょう 酢 オリーブ油 白しょうゆ																	

		小1			小1			小1			小1		
		22日			23日			24日			25日		
【土用の丑の日献立】													
献立名	麦ご飯 牛乳 豆腐のみそ汁 牛丼煮 小松菜の梅ドレ和え		麦ご飯 牛乳 沢煮椀 厚揚げの肉みそがけ わかめ和え		コッペパン 牛乳 みそコーンスープ 信州大豆のハンバーグ 糸寒天のサラダ		麦ご飯 牛乳 わかめスープ ピーマンの肉詰めフライ 三色和え						
	使用材料	煮干し 玉ねぎ 人参 大根 えのきたけ 豆腐 カットわかめ みそ 長ねぎ		厚けずり 切りごぼう 玉ねぎ 豚もも肉 人参 大根 えのきたけ 白しょうゆ 塩		サラダ油(ひまわり油) にんにく しょうが 鶏むね肉 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(トルト) 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					
		単位g	サラダ油(ひまわり油) 笹がきごぼう 玉ねぎ 人参 白滝 三温糖 しょうゆ 酒 牛肉		こしょう 冷凍厚揚げ しょうが 鶏ひき肉 三温糖 みりん 酒 みそ 豆みそ しょうゆ でんぷん 水		チキンブイヨン(トルト) みそ 酒 こしょう 長ねぎ 豚ひき肉 玉ねぎ 青大豆 小麦粉 塩 こしょう えのき氷 乾パン粉		ピーマン 豚ひき肉 玉ねぎ えのき氷 乾パン粉 塩 こしょう 小麦粉 乾パン粉 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				
	こまつな きゅうり もやし 白しょうゆ サラダ油(ひまわり油) 上白糖 乾燥梅		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		糸寒天 キャベツ きゅうり 人参 塩 ごま油 白しょうゆ 酢		こまつな 人参 もやし カレー粉 白しょうゆ 酢 上白糖						