

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。

長野市第一学校給食センター

1 ページ

[illegible]

[illegible]

			中学			中学			中学			中学
			22日			23日			24日			25日
	【三本柳小学校お楽しみ献立】			【地域食材の日献立】								
献立名	麦ご飯 牛乳 夏野菜のカレー 鶏肉のから揚げ こんにやく海藻サラダ りんごゼリー			コッペパン 牛乳 ふるふる寒天スープ スラッピージョー せんキャベツ			麦ご飯 牛乳 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			コッペパン 牛乳 わかめスープ ビーマンの肉詰めフライ 三色サラダ		
使用材料	サラダ油(ひまわり油) にんにく しょうが 玉ねぎ 人参 かぼちゃカット 丸なす ズッキーニ ツナレトルト ビーマン 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			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 チンゲンサイ			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(レトルト) みそ 酒 こしょう 長ねぎ			チキンブイヨン(レトルト) 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	鶏もも肉 切り身 にんにく しょうが しょうゆ 酒 でんぶん 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			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			豚ひき肉 玉ねぎ 青大豆 小麦粉 塩 こしょう えのき水 乾パン粉 水 トマトケチャップ 中濃ソース 赤ワイン 三温糖 水			ピーマン 豚ひき肉 玉ねぎ えのき水 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		
g							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		