【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7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 1日	小２ 2日	小２ 3日	小２ 4日	小２ 5日 【かみかみ献立】	小２ 8日 【七夕献立】	小２ 9日
献立名	麦ごはん 牛乳 トマト肉じゃが 信田煮あんかけ 茎わかめのサラダ	コッペパン 牛乳 チンゲン菜のスープ キャベツメンチカツ カレードレッシングサラダ	麦ごはん 牛乳 五目スープ キムタクごはんの具 小玉スイカ	コッペパン 牛乳 押し麦入り野菜スープ ボロニアソーセージフライ ごまドレッシングサラダ	麦ごはん 牛乳 こんにゃくの炒め煮 いかのねぎ塩焼き たくあん和え	ゆかりごはん 牛乳 米粉そうめん汁 笹かまの磯辺揚げ 糸寒天サラダ 七夕ゼリー	コッペパン 牛乳 ジュリエンヌスープ なすのジビエミートソースペンネ 夏のフルーツポンチ
使用材料	サラダ油(米油) 豚もも小間肉 玉ねぎ 人参 じゃがいも しらたき トマト 酒 三温糖 しょうゆ みりん 冷凍いんげん --- まいたけ信田 しょうゆ 三温糖 みりん でん粉 水 --- 冷凍茎わかめ キャベツ きゅうり 人参 薄口しょうゆ 米酢 サラダ油(米油) こしょう 塩	玉ねぎ 鶏胸小間肉 人参 大根 白菜 冷凍チキンブイヨン しょうゆ 塩 こしょう ちんげん菜 --- 高原キャベツメンチ 揚げ油(米油) ウスターソース ケチャップ 三温糖 みりん 赤ワイン --- もやし 人参 きゅうり キャベツ 薄口しょうゆ 米酢 サラダ油(米油) 塩 上白糖 カレー粉	サラダ油(米油) 生姜 鶏もも小間肉 玉ねぎ 干ししいたけ　スライス 大根 豆腐 人参 がらスープ 酒 しょうゆ 塩 にら --- サラダ油(米油) ショルダーベーコン 豚もも細切り肉 たけのこ水煮 白菜キムチ つぼ漬け 白菜 しょうゆ 酒 長ねぎ でん粉 水 --- 小玉すいか	ショルダーベーコン 玉ねぎ 人参 白菜 おおむぎ(押麦) 冷凍チキンブイヨン しょうゆ 塩 こしょう パセリ --- ボロニアソーセージ 小麦粉 パン粉(乾燥) 揚げ油(米油) しょうゆ ウスターソース みりん 中ざら糖 --- キャベツ きゅうり 大根 人参 米酢 サラダ油(米油) 薄口しょうゆ 塩 こしょう 上白糖 白すりごま	サラダ油(米油) 生姜 鶏もも小間肉 酒 玉ねぎ 人参 角切りこんにゃく ちくわ 冷凍絹厚揚げ 三温糖 みそ しょうゆ 冷凍いんげん --- いか切り身 にんにく 生姜 長ねぎ 塩 薄口しょうゆ 三温糖 酒 こしょう ごま油 焼き油(米油) --- 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	かつおだしパック 玉ねぎ えのきたけ 星ちらしかまぼこ 白菜 人参 米粉めん（細切り） 薄口しょうゆ みりん 塩 小松菜 --- 笹かまぼこ 小麦粉 青のり粉 揚げ油(米油) --- サラダ用糸寒天 キャベツ きゅうり 人参 塩 こしょう サラダ油(米油) 薄口しょうゆ 米酢 上白糖 --- 七夕ゼリー	ショルダーベーコン 玉ねぎ セロリー えのきたけ 人参 白菜 冷凍チキンブイヨン しょうゆ 塩 こしょう --- サラダ油(米油) にんにく 豚ももひき肉 鹿ひき肉 玉ねぎ 人参 なす ケチャップ トマトピューレ 中濃ソース 塩 こしょう 赤ワイン ペンネマカロニ --- 冷凍みかん パインシロップ漬け ナタデココ 冷凍カットゼリー(ﾀｲﾀﾞｰ)

	小２ 10日	小２ 11日	小２ 12日	小２ 16日	小２ 17日	小２ 18日	小２ 19日
			【芋井小学校お楽しみ献立】	【食べて学ぼう！世界の食文化！フランス】	【土用の丑の日献立】		【地域食材の日献立】
献立名	麦ごはん 牛乳 かき玉汁 シルバーのねぎみそがけ 昆布和え	コッペパン 牛乳 ミネストローネ マーマレードチキン しそドレサラダ いちごジャム	麦ごはん 牛乳 チキンカレー えびフライ 青大豆サラダ 豆乳プリンタルト	コッペパン 牛乳 じゃがいものポタージュ 鶏肉のプロバンス風 レモンマリネ	麦ごはん 牛乳 夏野菜のみそ汁 牛丼の具 梅香和え	丸パン 牛乳 米粉マカロニのABCスープ ハンバーグオニオンソース フレンチサラダ	麦ごはん 牛乳 凍り豆腐のスープ ささみのりんごみそソース たたききゅうり
使用材料	かつおだしパック 玉ねぎ 人参 鶏胸小間肉 しめじ 白菜 しょうゆ 塩 みりん でん粉 冷凍液卵 小松菜 シルバー（魚）切り身 焼き油（米油） みそ 長ねぎ 三温糖 みりん キャベツ きゅうり 人参 塩昆布 薄口しょうゆ	にんにく ショルダーベーコン セロリー 玉ねぎ 人参 大根 冷凍ダイストマト トマトピューレ 冷凍チキンブイヨン 塩 こしょう ソルガムマカロニ（ハート） パセリ 鶏もも肉切り身 にんにく しょうゆ 白ワイン みりん マーマレード（調理用） 焼き油（米油） 海藻ミックス サラダ用糸寒天 キャベツ きゅうり 人参 青じそドレッシング いちごジャム	サラダ油（米油） 生姜 にんにく 鶏もも角切り肉 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 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 えびフライ 揚げ油（米油） ウスターソース ケチャップ 三温糖 みりん 赤ワイン でん粉 水 青大豆（乾） キャベツ きゅうり 人参 サラダ油（米油） 米酢 上白糖 薄口しょうゆ 塩 こしょう 豆乳プリンタルト	ショルダーベーコン 玉ねぎ 白ワイン 冷凍ポテトペースト 冷凍コーンペースト 冷凍ホールコーン 人参 じゃがいも ベシャメルソース スキムミルク 塩 こしょう 無塩バター 生クリーム パセリ 鶏もも肉切り身 塩 こしょう バジル（粉） 白ワイン 焼き油（米油） オリーブ油 にんにく 玉ねぎ 冷凍ダイストマト 赤ワイン 塩 こしょう 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	煮干し 玉ねぎ しめじ 丸なす 油揚げ カットかぼちゃ みそ モロッコいんげん サラダ油（米油） 豚もも小間肉 牛もも小間肉 ささがきごぼう 玉ねぎ 人参 しらたき 三温糖 酒 しょうゆ 長ねぎ キャベツ きゅうり 人参 もやし 薄口しょうゆ サラダ油（米油） 上白糖 カリカリ梅チップ きざみのり	ショルダーベーコン 玉ねぎ 人参 白菜 冷凍チキンブイヨン 塩 こしょう しょうゆ 米粉アルファベットマカロニ パセリ ハンバーグ 焼き油（米油） サラダ油（米油） 玉ねぎ 三温糖 しょうゆ 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	玉ねぎ 人参 キャベツ ほたて貝柱水煮 冷凍チキンブイヨン 酒 しょうゆ 塩 こしょう 凍り豆腐（細切り） ちんげん菜 鶏肉ささみ 米粉 揚げ油（米油） サラダ油（米油） にんにく 玉ねぎ りんごピューレ みそ しょうゆ みりん 水 でん粉 きゅうり 人参 薄口しょうゆ 上白糖 ごま油 米酢 塩

	小２	小２
	22日	23日
献立名	麦ごはん 牛乳 もずくスープ メダイの南蛮漬け 米粉麺の冷やし中華サラダ	コッペパン 牛乳 春雨スープ ミートボールのケチャップ和え コールスローサラダ ＜吉田小のみ＞ 抹茶揚げパン
使用材料	玉ねぎ えのきたけ 冷凍もずく 白菜 がらスープ 糸かまぼこ しょうゆ 塩 酒 こしょう 人参 生姜	サラダ油(米油) 玉ねぎ 豚もも小間肉 人参 干ししいたけ　スライス 白菜 がらスープ しょうゆ 塩 こしょう 春雨（マロニー） ちんげん菜
	メダイ(魚)角切り でん粉 揚げ油(米油) 酒 みりん 三温糖 生姜 冷凍ねぎみじん しょうゆ 水 米酢 七味唐辛子	冷凍ミートボール 揚げ油(米油) 玉ねぎ 三温糖 中濃ソース ケチャップ みそ 水 でん粉
	米粉中華麺 きゅうり もやし 人参 ごま油 薄口しょうゆ 塩 米酢 上白糖 和からし	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