【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(中学コース)

長野市第四学校給食センター

	节和0千/万 了 定形工物科及(十子) 一个)									
	中学	中学	中学	中学	中学	中学	中学			
	1日	2日	3日	4日	5日	8日	9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	コッペパン	麦ごはん	コッペパン	麦ごはん	麦ごはん	コッペパン	麦ごはん			
	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳			
	ジュリエンヌスープ	凍り豆腐のスープ	ぷるぷる寒天スープ	かき玉汁	トマト肉じゃが	じゃがいものポタージュ	五目スープ			
立	なすのジビエミートソースペンネ	ささみのりんごみそソース	メカジキのトマトソースがけ	シルバーのねぎみそがけ	信田煮あんかけ	鶏肉のプロバンス風	キムタクごはんの具			
	夏のフルーツポンチ	たたききゅうり	こんにゃくサラダ	昆布和え	茎わかめのサラダ	レモンマリネ	小玉スイカ			
	200777	12122217		20 17 1470	±42% e305 3 3 3		. =			
名										
-	ショルダーベーコン	玉ねぎ	玉ねぎ	かつおだしパック	サラダ油(米油)	ショルダーベーコン	サラダ油(米油)			
/±	玉ねぎ	人参	人参	玉ねぎ	豚もも小間肉	玉ねぎ	生姜			
使				_ ·						
1_1	セロリー	キャベツ	鶏もも小間肉	人参	玉ねぎ	白ワイン	鶏もも小間肉			
用	えのきたけ	ほたて貝柱水煮	干ししいたけ スライス	鶏胸小間肉	人参	冷凍ポテトペースト	玉ねぎ			
	人参	冷凍チキンブイヨン	白菜	しめじ	じゃがいも	冷凍コーンペースト	干ししいたけ スライス			
材	白菜	酒	冷凍チキンブイヨン	白菜	しらたき	冷凍ホールコーン	大根			
	冷凍チキンブイヨン	しょうゆ	酒	しょうゆ	トマト	人参	豆腐			
料	しょうゆ	塩	しょうゆ	塩	酒	じゃがいも	人参			
4-1	塩	こしょう	塩	みりん	三温糖	ベシャメルソース	がらスープ			
	こしょう	凍り豆腐 (細切り)	こしょう	でん粉	ー 温帽 しょうゆ	スキムミルク	酒			
	サラダ油(米油)	ちんげん菜	耐熱寒天	冷凍液卵	みりん	塩	しょうゆ			
	にんにく	鶏肉ささみ	ちんげん菜	小松菜	冷凍いんげん	こしょう	塩			
	豚ももひき肉		めかじき(魚)切り身	シルバー(魚)切り身	まいたけ信田	無塩バター	にら			
	鹿ひき肉	米粉				生クリーム	サラダ油(米油)			
	玉ねぎ	揚げ油(米油)	焼き油(米油)	焼き油(米油)	しょうゆ	パセリ	ショルダーベーコン			
	人参	サラダ油(米油)	サラダ油(米油)	みそ	三温糖	鶏もも肉切り身	豚もも細切り肉			
	なす	にんにく	にんにく	長ねぎ	みりん		たけのこ水煮			
	ケチャップ	玉ねぎ	冷凍ダイストマト	三温糖	でん粉	塩	白菜キムチ			
	トマトピューレ	りんごピューレ	ケチャップ	みりん	水	こしょう	つぼ漬け			
	中濃ソース	みそ	中濃ソース	キャベツ		バジル(粉)	白菜			
	塩	しょうゆ	塩	きゅうり	キャベツ	白ワイン	しょうゆ			
	こしょう	みりん	こしょう	人参	きゅうり	焼き油(米油)	酒			
				スター 塩昆布			^個 長ねぎ			
	赤ワイン	水	でん粉		人参	オリーブ油				
	ペンネマカロニ	でん粉	水	薄口しょうゆ	薄口しょうゆ	にんにく	でん粉			
	冷凍みかん	きゅうり	サラダこんにゃく		米酢	玉ねぎ				
	パインシロップ漬け	人参	キャベツ		サラダ油(米油)	冷凍ダイストマト	小玉すいか			
	ナタデココ	薄口しょうゆ	きゅうり		こしょう	赤ワイン				
	冷凍カットゼリー(サイダー)	上白糖	塩		塩	塩				
		ごま油	サラダ油(米油)			こしょう				
		米酢	こしょう			でん粉				
		塩	米酢			水				
		- <u>m</u>	薄口しょうゆ			キャベツ				
			海口しょうゆ							
						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				
1 1										
1 1										

	中学		中学	1 1 .	中学		中学	1	中学		中学	1 1		中学	
	10日		11日		中子 12日		16日		17日 17日		18日			19日	
	101	1 1		【七夕献立】		土用の丑の日				【芋井小学校お楽しみ献立】			【かみかみ献立】		
立 ハンバー フレン 名 ショルダー 使 玉ねぎ	4 4 米粉マカロニのABCスープ ハンパーグオニオンソース フレンチサラダ 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 ショルダーベーコン 玉ねぎ 玉ねぎ えのきたけ			やかりごはん 十乳 米粉そうめん汁 生物まの磯辺揚け 糸寒天ザリー いつおだしバック 玉ねぎ	f	麦ごはん 牛乳 東京のみそ 牛丼野の見 梅香和え 煮干しぎ		マーマししそドしいちごう	トローネ ンードチキン ンサラダ ジャム (ベーコン	表ごはん 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 サラダ油(米油) 生姜			表ごはん 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 サラダ油(米油) 生姜		
材 塩 こしょ しょう	や (米油) (米油) (米油) (サ (米油) (サ (米油)	冷白が糸し塩酒こ人生メで揚酒み三生冷し水米七米きも人ご薄塩米上和凍菜らかょ し参姜ダんげ り温姜凍ょ 酢味粉ゆや参ま口 酢白かも スまう ょ (粉油 ん糖 ねう 唐中うし 油し 糖らず 一ぼゆ う 魚 米 みゆ 辛華り ょ しく プこ 切 油 じ 子麺 う	日の対対のは、八年本十二元のは、5十三元のは、5十三元のは、5十三元のは、5十三元のは、5十三元のは、5十三元のは、5十三元のは、5十三元のは、5十三元のは、5十三元のは、5十三元のは、5十三元のは、5十三元のは、5十三元のは、5十三元のは、5十二元のは、5十元元のは、5十二元のは、5十元のは5十元のは、5十元のは、5十元のはり	えど自人 外博み 魚小笹 小青昜サキき人魚 こけ 専米上七のち 東参め口り 松か 麦のげラヤゆ参 しタロ 東京 おりはずがくう よダロ 糖ゼ おいま ぼ 粉米系 りんしん 葉ま 粉り(用ツり う)はよ じょうしょ は 粉米系 リーはぼ りゆ こ 油寒 油ゆ こ コール まま は かく はんしん まま かく かんしん まま かんしん しょう はんしん しょう はんしん しょう はんしょう しょう はんしょう はんしょう はんしょう はんしょう かんしん はんしょう はんしん はんしん はんしん まんしん はんしん まんしん まんしん はんしん まんしん はんしん は		し丸油カみモサ豚牛さ玉人し三酒し長キき人も薄サ上ヵきめな揚ッそロラももさね参ら温 ょねャゆ参やロラ白リざじすげト コダももがぎ た糖 うぎべう ししダ糖リみぼ ん米間間ぼ き ゆ ツり よ油 梅のち げ消ゆゆ	ん 動 刺 対 う 	セ玉人大冷ト冷塩こパパ鶏 にし白みマ焼海サキき人青い口ね参根薬マチ しがせも んよワりマき藻ラヤゆ参そちいぎ イドキ よマリも にうイんー油ごぎべう ドご・イドン かっ 肉 くれご リギット・レン	ストマト コブイヨン う ロニ ((-1-1)) 切り身 (調理用) メク寒 メク寒 メリト メリト メング	鶏赤玉人じゃキデし中ケりガえ揚ウケ三み赤で水青キき人サ米上薄塩こも、 れきャップ・4 渡 ラんごくに スラ溢り ワイ・ブ・はきラ酢白に しし	や ボックス かいしょ はい はい も		鶏酒玉人角ち冷三みし冷い に生長塩薄三酒こご焼キき人薄せも ね参切く凍温そよ凍か ん姜ね 口温 しまきヤゆ参口切も ぎ こわ絹糖 うい切 に ぎ し糖 よ油油べう しだい ん 厚 ゆんり く よ う 米ツり よこれ	ゃく 情げ <i>*ん</i> (中 曲)	