【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6月 予定献立材料表(小2コース)

長野市第一学校給食センター

1ページ

		小2	小2	小2	小2	小2	小2	小2	小2	小2	小2	
		3日	4日	5日	6日	7日	10日	11日				
献立名		【城東小学校お楽しみ献立】						【歯と口の健康週間献立】				
		麦ご飯 牛乳 みそコーンスープ あじのブロバンス のりっこ和え	麦ご飯 牛乳 辛味豆腐汁 ソース真ほっけフライ わかめ和え	コッペパン 牛乳 ABCスープ 鶏肉の照り焼き 春雨サラダ ガトーショコラ	麦ご飯 牛乳 長野すいとん汁 厚揚げの人参みそがけ 糸寒天の和え物	コッペパン 牛乳 キャベツのスープ ソルガム入りキーマカレー ミニトマト	麦ご飯 牛乳 豚汁 ちくわのかば焼き たくあん漬け和え	麦ご飯 牛乳 かむかむ汁 ししゃものカリカリ揚げ かみかみサラダ				
使用材料		サラダ油(ひまわり油) にんにく しょうが 鶏もも肉 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) みそ 酒 こしょう 長ねぎ	煮干し 豚ひき肉 玉ねぎ 人参 豆腐 白菜 しょうゆ みそ トウバンジャン にら	豚もも肉 玉ねぎ 人参 チキンブイヨン(トルト) しょうゆ 塩 こしょう 白菜 みそ ABCマカロニ チンゲンサイ	煮干し 鶏もも肉 玉ねぎ 人参 大根 えのきたけ 白菜 しょうゆ 生すいとん 長ねぎ	玉ねぎ 人参 鶏むね肉 ホワイトしめじ キャベツ チキンブイヨン(トルト) しょうゆ 塩 こしょう チンゲンサイ	煮干し 笹がきごぼう 豚もも肉 人参 大根 豆腐 みそ 長ねぎ	厚けずり 玉ねぎ 人参 たけのこ缶 スライスこんにやく 油揚げ 鶏肉ささ身 しょうゆ 酒 みそ 長ねぎ				
	単位 g	あじ(魚)切り身 オリーブ油 にんにく 玉ねぎ トマトケチャップ こしょう キャベツ きゅうり 人参 白しょうゆ サラダ油(ひまわり油) 上白糖 乾燥梅 刻みのり	真ほっけ(魚)フィーレ 小麦粉 乾パン粉 揚げ油(ひまわり油) しょうゆ ウスターソース みりん ざらめ糖 水 カットわかめ キャベツ きゅうり 人参 白しょうゆ サラダ油(ひまわり油) 酢 白いりごま	鶏もも肉 切り身 酒 みりん しょうゆ こしょう 春雨(マロニー) キャベツ きゅうり 人参 上白糖 サラダ油(ひまわり油) 酢 白しょうゆ ガトーショコラ	冷凍厚揚げ しょうが 豚ひき肉 人参 三温糖 みりん 酒 みそ しょうゆ でんぷん 水 糸寒天 キャベツ きゅうり 人参 塩 サラダ油(ひまわり油) 白しょうゆ 酢 上白糖	サラダ油(ひまわり油) にんにく 豚ひき肉 玉ねぎ 人参 ソルガム カレー粉 小麦粉 トマトケチャップ 塩 ミニトマト	揚げ油(ひまわり油) 三温糖 しょうゆ しょうが 酒 みりん 水 たくあん漬け キャベツ 白しょうゆ 白いりごま	ししゃもカリカリ揚げ 揚げ油(ひまわり油) 切りごぼう 人参 キャベツ なめたけ 白しょうゆ 酢 上白糖				

	小2 12日	小2 13日	小2 14日	小2 17日	小2 18日	小2 19日	小2 20日
		【入梅献立】		【地域食材の日献立】			
献立名	コッペパン 牛乳 チンゲン菜のクリーム煮 スパイシーチキン イタリアンサラダ	麦ご飯 牛乳 凍り豆腐のみそ汁 いわしの紀州焼き 磯香和え	丸パン 牛乳 春雨スープ ハンバーグオニオンソース シャキシャキポテトサラダ	麦ご飯 牛乳 淡竹のみそ汁 長野焼肉丼の具 真島のさくらんぼ	麦ご飯 牛乳 鶏ごぼう汁 信州サーモンと凍り豆腐の甘辛 こんにやくサラダ	コッペパン 牛乳 豆腐と卵のスープ 肉団子の甘酢和え 青大豆のサラダ	麦ご飯 牛乳 五目汁 豚肉のバーベキューソース 春雨の炒め物
使用材料	サラダ油(ひまわり油) 玉ねぎ 人参 じゃがいも しめじ 塩 こしょう 白ワイン ベシヤメルソース スキムミルク チンゲンサイ	煮干し 玉ねぎ 人参 大根 じゃがいも えのきたけ 白菜 しょうゆ 凍り豆腐 みそ	玉ねぎ 鶏もも肉 人参 えのきたけ 白菜 チキンフイヨン(トルト) しょうゆ 塩 こしょう 春雨(マロニー) 長ねぎ	煮干し 玉ねぎ 人参 淡竹 さば水煮(レトルト) 豆腐 みそ 長ねぎ	厚けずり 笹がきごぼう 鶏もも肉 玉ねぎ 人参 えのきたけ 白菜 しょうゆ 塩 こしょう	チキンフイヨン(トルト) 玉ねぎ 人参 えのきたけ 冷凍豆腐 白菜 しょうゆ 塩 こしょう でんぷん 冷凍液卵	厚けずり 玉ねぎ 人参 スライスなると巻き 豆腐 白菜 塩 こしょう 酒 しょうゆ チンゲンサイ
単	鶏もも肉 切り身 ノンエッグマヨネーズ こしょう カレー粉 トマトケチャップ しょうゆ 中濃ソース	いわし(魚)開き 紀州漬けタレ 焼き油(ひまわり油)	ハンバーグ サラダ油(ひまわり油) 玉ねぎ 三温糖 しょうゆ 水 でんぷん	サラダ油(ひまわり油) にんにく しょうが 豚もも肉 玉ねぎ 三温糖 みりん 酒 しょうゆ とろみ粉 さくらんぼ	信州サーモン(魚) 凍り豆腐 でんぷん 揚げ油(ひまわり油) しょうゆ みりん 三温糖 酒 水	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	豚ロース 酒 しょうが 塩こうじ 水 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
位	キャベツ 冷凍ホールコーン 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	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)		サラダこんにやく キャベツ きゅうり 塩 サラダ油(ひまわり油) 白しょうゆ 酢 こしょう	青大豆 人参 きゅうり キャベツ サラダ油(ひまわり油) 酢 白しょうゆ 塩 こしょう	サラダ油(ひまわり油) 鶏ひき肉 しょうが にんにく たけのこ缶 人参 白菜キムチ 三温糖 しょうゆ 酒 春雨(マロニー)

	小2 21日	小2 24日	小2 25日	小2 26日	小2 27日	小2 28日
献立名	抹茶パン 牛乳 肉団子のスープ ポテトカップかぼちゃグラタン ごまドレッシングサラダ	麦ご飯 牛乳 キムチ汁 ポテトコロッケ 豚肉とたけのこの炒め物	【芹田小学校お楽しみ献立】 麦ご飯 牛乳 ポークカレー えびフライ 海藻サラダ 豆乳プリンタルト	コッペパン 牛乳 野菜スープ 鹿肉のチリコンカン コールスローサラダ	麦ご飯 牛乳 けんちん汁 わかさぎのり塩フライ 塩中華ドレサラダ	コッペパン 牛乳 わかめスープ 鶏ささみのレモンソース 野菜サラダ 千曲市森のあんずジャム
使用材料	チキンブイヨン(トルト) 玉ねぎ 人参 えのきたけ 肉団子 白菜 しょうゆ 塩 こしょう チンゲンサイ	厚けずり 鶏むね肉 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	サラダ油(ひまわり油) にんにく しょうが 豚もも肉 玉ねぎ 人参 じゃがいも しめじ 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 えびフライ(冷凍) 揚げ油(ひまわり油) 海藻ミックス キャベツ きゅうり 人参 サラダ油(ひまわり油) 酢 塩 白しょうゆ こしょう 上白糖 豆乳プリンタルト	玉ねぎ 人参 鶏むね肉 大根 白菜 チキンブイヨン(トルト) しょうゆ 塩 こまつな 大豆 サラダ油(ひまわり油) にんにく 玉ねぎ 豚ひき肉 しか肉 トマトケチャップ 中濃ソース 塩 チリパウダー 赤ワイン とろみ粉 キャベツ 冷凍ホールコーン コールスロードレッシング	厚けずり 笹がきごぼう 鶏むね肉 人参 大根 油揚げ スライスこんにゃく 豆腐 しょうゆ 塩 酒 長ねぎ わかさぎのり塩フライ 揚げ油(ひまわり油) キャベツ むきえだまめ(冷凍) 塩中華ドレッシング とろみ粉	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 鶏肉ささ身 でんぶん 米粉 揚げ油(ひまわり油) 三温糖 白ワイン 白しょうゆ 水 レモン汁 キャベツ 大根 きゅうり ごま油 白しょうゆ 酢 上白糖 あんずジャム
単位	ポテトカップかぼちゃグラタン 焼き油(ひまわり油)	ポテトコロッケ 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 中濃ソース				
g	サラダ油(ひまわり油) 塩 上白糖 白すりごま	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 細切り たけのこ缶 人参 もやし 三温糖 酒 しょうゆ みそ オイスターソース でんぶん				