

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。

長野市第四学校給食センター

[illegible]

[illegible]

				中学				中学				中学				中学				中学				
				21日				24日				25日				26日				27日				
	【地域食材の日献立】				《西部中・市立長野中・サミット中のみ》				【湯谷小学校お楽しみ献立】															
献立名	麦ごはん 牛乳 たけのこ汁 鹿肉コロッケ なめたけ和え				抹茶揚げパン 牛乳 ジュリエンスープ じゃがいものカレー炒め 海藻サラダ				麦ごはん 牛乳 カレー 鶏肉のから揚げ 梅ドレサラダ 豆乳プリンタルト				食パン 牛乳 野菜スープ ソルガム入りチリコンカン さくらんぼ				麦ごはん 牛乳 辛味豆腐汁 焼肉 昆布和え				麦ごはん 牛乳 豆腐のみそ汁 アジの香味ソース つぼ漬け和え			
	煮干し 玉ねぎ 人参 えのきたけ たけのこ（はちく） レトルトさば水煮 豆腐 みそ 長ねぎ				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 冷凍チキンピュオン しょうゆ 塩 こしょう				サラダ油（米油） 生姜 にんにく 豚もも小間肉 赤ワイン 玉ねぎ 人参 じゃがいも キッズカレーウ甘口 キッズカレーウ中辛 デラックスカレーウ				ショルダーベーコン 玉ねぎ 人参 じゃがいも キャベツ 冷凍チキンピュオン しょうゆ 塩 こしょう パセリ				煮干し サラダ油（米油） 豆板醤 鶏胸ひき肉 玉ねぎ 人参 えのきたけ もやし みそ しょうゆ 豆腐 にら				煮干し 玉ねぎ 人参 白菜 カット干しわかめ えのきたけ 豆腐 みそ 長ねぎ			
	鹿肉コロッケ				サラダ油（米油） 玉ねぎ カットウインナー 人参 ウスターソース カレー粉 塩				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 鶏もも肉切り身				大豆（乾） ソルガム（乾） サラダ油（米油） にんにく 豚ももひき肉 赤ワイン 玉ねぎ 米粉 ケチャップ 中濃ソース 塩 こしょう チリパウダー				豚もも小間肉 にんにく 生姜 みりん 酒 三温糖 しょうゆ 玉ねぎ ごま油				あじ（魚）切り身 でん粉 揚げ油（米油） にんにく 生姜 長ねぎ 豆板醤 三温糖 しょうゆ 米酢 でん粉 水			
	キャベツ きゅうり サラダ用糸寒天 塩 なめたけ 薄口しょうゆ				こしょう じゃがいも 冷凍いんげん 海藻ミックス キャベツ 大根 きゅうり 薄口しょうゆ 米酢 サラダ油（米油） 上白糖 塩 こしょう				生姜 しょうゆ 酒 米粉 揚げ油（米油） キャベツ きゅうり 人参 大根 薄口しょうゆ サラダ油（米油） 上白糖 梅フレーク 豆乳プリンタルト				さくらんぼ				キャベツ きゅうり 人参 塩昆布 薄口しょうゆ 米酢				キャベツ きゅうり つぼ漬け 薄口しょうゆ			