【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８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

	小２ 23日	小２ 26日	小２ 27日	小２ 28日	小２ 29日	小２ 30日
			【地域食材の日献立】			
献立名	A-2 コッペパン 牛乳 コロコロポテトスープ チリコンカン こんにゃくサラダ	A-1 麦ご飯 牛乳 夏野菜のカレー チキンカツ 福神漬け和え	A-1 麦ご飯 牛乳 夏野菜のみそ汁 焼肉丼の具 とうもろこし	A-21 黒糖パン 牛乳 コンソメスープ ほっけのレモンソース 枝豆サラダ	A-1 麦ご飯 牛乳 わかめスープ いかチリソース 春雨サラダ	A-2 食パン 牛乳 肉団子のスープ ポテトカップトマトグラタン 海藻サラダ みかんジャム
使用材料 単位g	B-3-1 冷凍チキンブイヨン 8 玉ねぎ 25 人参 10 じゃがいも 35 B-132 カットウィンナー 10 C-1 しょうゆ 3 塩 0.2 こしょう 0.01 こまつな 7 大豆 10 サラダ油(ひまわり油) 0.3 にんにく 0.3 玉ねぎ 30 豚ひき肉 30 C-49 トマトケチャップ 14 C-9 中濃ソース 1 塩 0.25 C-28 チリパウダー 0.06 C-6 赤ワイン 1 C-89 とろみ粉 0.5 B-32 サラダこんにゃく 20 キャベツ 20 きゅうり 15 塩 0.15 サラダ油(ひまわり油) 0.5 C-2 白しょうゆ 1.5 C-8 酢 1 こしょう 0.01	サラダ油(ひまわり油) 0.5 にんにく 0.5 しょうが 0.5 玉ねぎ 45 人参 15 かぼちゃカット 30 丸なす 15 ズッキーニ 10 B-35 ツナレトルト 15 ピーマン 5 C-60 カレールウキッズ甘口 8 C-61 カレールウキッズ中辛 3 C-59 カレールウロークス 5 C-9 中濃ソース 1.5 C-49 トマトケチャップ 2 りんごピューレ 2 C-29 ガラムマサラ 0.03 C-6 赤ワイン 1 鶏むね肉 切り身 1個 小40g/中50g 塩 0.2 こしょう 0.01 C-4 酒 2 小麦粉 5.5 B-4 乾パン粉 10 揚げ油(ひまわり油) 4 キャベツ 25 もやし 18 B-72 福神漬け 10 人参 3 C-2 白しょうゆ 0.8	煮干し 2.5 玉ねぎ 30 かぼちゃカット 20 キャベツ 15 丸なす 10 カットわかめ 0.3 油揚げ 4 C-3 みそ 8.2 サラダ油(ひまわり油) 0.5 にんにく 0.5 しょうが 0.5 豚もも肉 50 玉ねぎ 50 人参 10 三温糖 0.5 C-5 みりん 1.5 C-4 酒 2 C-1 しょうゆ 4 C-89 とろみ粉 0.5 とうもろこし 1個 小1/4・中1/3	鶏もも肉 10 玉ねぎ 20 人参 10 じゃがいも 25 白菜 25 C-58 コンソメ 2 C-1 しょうゆ 0.3 こしょう 0.01 ほっけ(魚)切り身 1切 小40g/中50g 米粉 3 でんぷん 3 揚げ油(ひまわり油) 4 三温糖 3 C-7 白ワイン 0.8 C-1 しょうゆ 2.3 水 3.3 C-52 レモン汁 3.5 でんぷん 0.1 もやし 42 B-115 むきえだまめ(冷凍) 12 C-68-1 塩中華ドレッシング 5	B-3-1 冷凍チキンブイヨン 8 鶏むね肉 10 玉ねぎ 15 人参 10 白菜 22 C-4 酒 1 塩 0.2 こしょう 0.01 C-1 しょうゆ 3 カットわかめ 0.8 長ねぎ 5 いか 55 でんぷん 10 揚げ油(ひまわり油) 6 サラダ油(ひまわり油) 0.1 にんにく 0.3 しょうが 0.3 C-17 トウバンジャン 0.1 C-49 トマトケチャップ 8 三温糖 1.5 C-4 酒 1.1 B-22 春雨(マロニー) 4 キャベツ 15 きゅうり 15 人参 5 上白糖 0.1 サラダ油(ひまわり油) 0.5 C-8 酢 1.2 C-2 白しょうゆ 2	B-3-1 冷凍チキンブイヨン 8 玉ねぎ 20 人参 10 えのきたけ 8 B-45 肉団子 30 白菜 20 C-1 しょうゆ 3 塩 0.25 こしょう 0.01 チンゲンサイ 7 B-103-2 ポテトカップトマトグラタン 1個 小40g/中60g 焼き油(ひまわり油) 1 キャベツ 40 B-27 海藻ミックス 0.8 C-70 イタリアンドレッシング 5 C-89 とろみ粉 0.2 D-24 みかんジャム 1個(15g)