

【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8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

	中学 21日	中学 22日	中学 23日	中学 26日	中学 27日	中学 28日	中学 29日
							【若槻小学校お楽しみ献立】
献立名	麦ごはん 牛乳 春雨スープ 鶏肉のピザ焼き 青大豆のサラダ わかめふりかけ	麦ごはん 牛乳 米粉ワントンスープ 豚肉とがらびーマンの炒め物 ひじきサラダ	麦ごはん 牛乳 辛味豆腐汁 春巻き 米粉麺の冷やし中華サラダ	コッペパン 牛乳 白菜とベーコンのスープ トマトとツナの Pasta ブルーネ	麦ごはん 牛乳 じゃがいものそぼろ煮 シルバーの西京焼き たくあん和え	コッペパン 牛乳 チンゲン菜のスープ 焼きキャベツメンチ フレンチサラダ	わかめごはん 牛乳 キムチ汁 鶏肉のから揚げ 海藻サラダ みかんクレープ
使用材料	サラダ油(米油) 玉ねぎ 豚もも小間肉 人参 干しいたけ 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 鶏もも肉切り身	サラダ油(米油) 鶏ひき肉 玉ねぎ 人参 しめじ 米粉めん(短冊切り) 白菜 がらスープ みそ しょうゆ 長ねぎ サラダ油(米油) 生姜 にんにく 豚もも細切り肉 たけのこ水煮 三温糖 みりん しょうゆ みそ オイスターソース ピーマン 赤ピーマン 黄ピーマン とろみ粉 干ひじき キャベツ きゅうり 冷凍ホールコーン 上白糖 薄口しょうゆ 塩 米酢 サラダ油(米油)	煮干し サラダ油(米油) 豆板醤 豚ももひき肉 玉ねぎ 人参 えのきたけ キャベツ みそ しょうゆ 豆腐 なら 春巻き 揚げ油(米油) 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	ショルダーベーコン にんにく 玉ねぎ 人参 大根 白菜 冷凍チキンフィヨン しょうゆ 塩 こしょう 豆腐 サラダ油(米油) にんにく 玉ねぎ 人参 トマト 塩 こしょう ケチャップ 中濃ソース 三温糖 ツナレトルト ピーマン マカロネジリ ブルーネ	サラダ油(米油) 生姜 鶏もも挽肉 玉ねぎ 人参 つきこんにやく 干しいたけ スライス じゃがいも 三温糖 しょうゆ みりん みそ モロッコインゲン でん粉 魚の西京味噌漬け シルバー(魚)切り身 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	玉ねぎ 鶏胸小間肉 人参 じゃがいも 白菜 冷凍チキンフィヨン しょうゆ 塩 こしょう ちんげん菜 キャベツメンチカツ 焼き油(米油) 玉ねぎ 冷凍ダイストマト ケチャップ 中濃ソース 三温糖 みそ でん粉 水 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	かつおだしパック 豚もも小間肉 玉ねぎ えのきたけ しらたき 白菜キムチ もやし 豆腐 酒 しょうゆ みそ なら 鶏もも肉切り身 生姜 しょうゆ 酒 米粉 揚げ油(米油) 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 みかんクレープ(米粉)

			中学
			30日
	【防災献立】		
献立名	救給カレー 牛乳 具たくさんスープ フルーツポンチ		
使用材料	にんにく 玉ねぎ 人参 大根 白菜 鶏もも角切り肉 じゃがいも 酒 冷凍チキンブイヨン 塩 こしょう しょうゆ		
	甘夏みかんシロップ漬け バインシロップ漬け ナタデココ 冷凍カットゼリー(4袋-)		