

【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9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	
		2日			3日			4日			5日			6日			9日			10日	
献立名										【重陽の節句献立】				【防災献立】			【お月見献立】			【栄養教諭実習生の献立】	
	麦ご飯 牛乳 春雨スープ いかのねぎ塩焼き 豚肉とピーマンの炒め物	麦ご飯 牛乳 じゃがいものみそ汁 三色そばろ井の具 のりっこ和え			コッペパン 牛乳 ジュリアンスープ ペンネのミートソース 梨			麦ご飯 牛乳 はんぺんのすまし汁 シルバーの西京焼き 菊花和え(大豆)			コッペパン 牛乳 ぷるぷる寒天スープ 復興大豆入りキーマカレー フルーツポンチ			麦ご飯 牛乳 里芋のみそ汁 いわしのかば焼き 枝豆サラダ お月見団子			麦ご飯 牛乳 鮭みそけんちん汁 豚肉とさつまいもの甘辛 小松菜ともやしの塩昆布和え				
使用材料	玉ねぎ 鶏もも肉 人参 えのきたけ 白菜 冷凍チキンピジョン しょうゆ 塩 こしょう 春雨(マロニー) カットわかめ	煮干し 玉ねぎ 人参 えのきたけ じゃがいも みそ カットわかめ			冷凍チキンピジョン ショルダーベーコン 玉ねぎ 人参 じゃがいも キャベツ 塩 こしょう しょうゆ チンゲンサイ			厚けずり 玉ねぎ 人参 えのきたけ 白菜 しょうゆ 塩 あられはんぺん(白) カットわかめ			玉ねぎ 人参 鶏もも肉 大根 白菜 冷凍チキンピジョン しょうゆ 塩 こんにゃく寒天 チンゲンサイ			煮干し 玉ねぎ 人参 大根 里いも えのきたけ 白菜 油揚げ みそ			煮干し 笹がきごぼう 人参 大根 さけ(魚)角切り 豆腐 みそ 長ねぎ				
単位g	いか 切り身 しょうが にんにく 長ねぎ 白しょうゆ 塩 三温糖 酒 こしょう ごま油 白いりごま	しょうが 三温糖 しょうゆ 酒 みりん 鶏ひき肉 むきえだまめ(冷凍) キャベツ きゅうり 人参 白しょうゆ			サラダ油(ひまわり油) にんにく 豚ひき肉 玉ねぎ トマトケチャップ トマトピューレ 中濃ソース 塩 こしょう ペンネマカロニ			シルバー(魚)切り身 西京漬けタレ 焼き油(ひまわり油) こまつな キャベツ もやし 大豆の華 白しょうゆ 酢 上白糖 サラダ油(ひまわり油)			サラダ油(ひまわり油) にんにく 豚ひき肉 玉ねぎ 人参 大豆 カレー粉 塩 ナツメグ(粉) トマトケチャップ 米粉			いわし(魚)開き 米粉 でんぷん 揚げ油(ひまわり油) 三温糖 しょうが 酒 しょうゆ みりん でんぷん 水			さつまいも 角切り 豚もも肉 角切り 酒 しょうゆ でんぷん 揚げ油(ひまわり油) 三温糖 しょうゆ みりん 水 白いりごま				
	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 たけのこ缶 もやし 三温糖 酒 しょうゆ みそ オイスターソース ピーマン とろみ粉	サラダ油(ひまわり油) 上白糖 乾燥梅 刻みのり			梨 塩水						みかんシロップ漬け バインシロップ漬け カットゼリーシャインマスカット カットゼリー巨峰			もやし むきえだまめ(冷凍) 人参 塩 こしょう サラダ油(ひまわり油) 酢 白しょうゆ おつきみだんご			もやし こまつな 人参 塩昆布 白しょうゆ				

		小2 11日		小2 12日		小2 13日		小2 17日		小2 18日		小2 19日		小2 20日	
								【地域食材の日献立】							
献立名		コッペパン 牛乳 えびボールスープ ロングウインナー シャキシャキポテトサラダ		麦ご飯 牛乳 ワンタンスープ 鶏肉のピリ辛焼き チョレギサラダ		コッペパン 牛乳 白菜とベーコンのスープ ジビエクロツケ ひじきのサラダ		麦ご飯 牛乳 豆腐のみそ汁 ごぼとん丼の具 巨峰		コッペパン 牛乳 コーンポタージュ チキンのハーブ焼き ごまドレッシングサラダ		麦ご飯 牛乳 鶏ごぼう汁 ちくわの磯辺揚げ たくあん漬け和え		コッペパン 牛乳 ラビオリスープ 凍り豆腐とめだいのケチャップ和え 糸寒天のサラダ (犀陵中のみ) A-2 ツイストパン	
使用材料		冷凍チキンブイヨン 玉ねぎ 人参 えび入りボール 白菜 しょうゆ 塩 こしょう 春雨(マロニー) ロングウインナー		冷凍チキンブイヨン 豚もも肉 人参 たけのこ缶 玉ねぎ 白菜 塩 しょうゆ こしょう 乾燥ワタタン チンゲンサイ		ショルダーベーコン 玉ねぎ 人参 白菜 冷凍チキンブイヨン しょうゆ 塩 こしょう チンゲンサイ ジビエクロツケ		煮干し 玉ねぎ 人参 大根 えのきたけ 豆腐 みそ こまつな 豚もも肉 玉ねぎ 笹がきごぼう		バター ショルダーベーコン 玉ねぎ 冷凍コーンペースト クリームコーン ベシメルソース 塩 こしょう スキムミルク 白ワイン		厚けずり 笹がきごぼう 鶏むね肉 玉ねぎ 人参 えのきたけ 豆腐 しょうゆ 塩 こしょう こまつな		玉ねぎ 人参 ホワイトしめじ 白菜 冷凍チキンブイヨン 塩 酒 しょうゆ ラビオリ チンゲンサイ	
単位g		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)		鶏もも肉 切り身 しょうゆ ごま油 にんにく しょうが トウバンジャン 白いりごま 焼き油(ひまわり油) キャベツ きゅうり 刻みのり 角 塩中華ドレッシング		揚げ油(ひまわり油) ウスターソース トマトケチャップ 中濃ソース 三温糖 みりん 赤ワイン 干ひじき キャベツ きゅうり 人参 サラダ油(ひまわり油) 酢 白しょうゆ こしょう		みりん 長ねぎ とろみ粉 巨峰		鶏もも肉 切り身 黒こしょう ガーリックパウダー バジル(粉) しょうゆ 白ワイン オリーブ油 大根 人参 きゅうり キャベツ 白しょうゆ 酢 サラダ油(ひまわり油) 塩 上白糖 白すりごま		焼き竹輪 天ぷら粉 あおのり粉 揚げ油(ひまわり油) たくあん漬け キャベツ 白いりごま		めだい(魚)角切り 凍り豆腐 でんぶん 揚げ油(ひまわり油) 中濃ソース トマトケチャップ 三温糖 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	

		小2			小2			小2			小2			小2	
		24日			25日			26日			27日			30日	
										【城山小学校お楽しみ献立】					
献立名	麦ご飯 牛乳 かぼちゃとひき肉のカレー えびフライ 福神漬け和え			丸パン 牛乳 ミネストローネ 照り焼きハンバーグ コールスローサラダ			麦ご飯 牛乳 すいとん汁 鯖の塩こうじ焼き きんぴらごぼう			抹茶パン 牛乳 ABCスープ 鶏ささみのレモンソース 米粉のハートサラダ さつまいもと栗のタルト			麦ご飯 牛乳 キムチ汁 めかじきの香味ソース もやしのナムル		
使用材料	サラダ油(ひまわり油) にんにく しょうが 豚ひき肉 玉ねぎ 人参 かぼちゃカット 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 むきえだまめ(冷凍) えびフライ 揚げ油(ひまわり油) キャベツ もやし 福神漬け 人参 白しょうゆ			冷凍チキンピヨン にんにく ショルダーベーコン 玉ねぎ 人参 じゃがいも セロリー 白菜 シエルマカロニ 冷凍カットトマト トマトケチャップ 塩 こしょう 赤ワイン 白しょうゆ 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 でんぶん キャベツ 冷凍ホールコーン コールスロードレッシング			煮干し 鶏むね肉 玉ねぎ 人参 大根 えのきたけ 白菜 みそ しょうゆ 生すいとん 長ねぎ さば(魚)切り身 塩こうじ漬けタレ 焼き油(ひまわり油) サラダ油(ひまわり油) 笹がきごぼう 人参 つきこんにゃく さつま揚げ 酒 みりん 三温糖 しょうゆ 冷凍さやいんげん			豚もも肉 玉ねぎ 人参 冷凍チキンピヨン しょうゆ 塩 こしょう 白菜 ABCマカロニ チンゲンサイ 鶏肉ささ身 でんぶん 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 きゅうり 米粉マカロニ(ハート) イタリアンドレッシング さつまいもと栗のタルト			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 めかじき(魚)切り身 米粉 でんぶん 揚げ油(ひまわり油) サラダ油(ひまわり油) しょうが にんにく 長ねぎ 白しょうゆ 酒 みりん 三温糖 トウバンジャン 水 でんぶん もやし きゅうり 人参 酢 ごま油 白しょうゆ		