

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]

		小 2			小 2			小 2			小 2			小 2			小 2	
		24日			25日			26日			27日						30日	
				【かみかみ献立】												【柳原小学校お楽しみ献立】		
献立名		コッペパン 牛乳 にんじんポタージュ 赤魚の磯辺揚げ ごまドレッシングサラダ		麦ごはん 牛乳 厚揚げのみそ汁 ちくわのかば焼き 五目きんぴら		コッペパン 牛乳 ミネストローネ 豚肉のバーベキューソース シャキシャキじゃがいもサラダ		麦ごはん 牛乳 なす入りマーボー豆腐 えびしゅうまい 糸寒天サラダ		麦ごはん 牛乳 カレー ハンバーグ照り焼きソース たたききゅうり ブルーベリータルト								
使用材料	ショルダーベーコン 玉ねぎ 人参 冷凍人参ペースト 冷凍コーンペースト 白ワイン 塩 こしょう ベシャメルソース スキムミルク 無塩バター 生クリーム パセリ	煮干し 玉ねぎ 人参 しめじ 冷凍絹厚揚げ 白菜 みそ 小松菜	にんにく ショルダーベーコン セロリー 玉ねぎ 人参 大根 冷凍ダイストマト トマトピューレ 冷凍チキンブイヨン 塩 こしょう ズッキーニ	サラダ油(米油) にんにく 生姜 豆板醤 豚ももひき肉 玉ねぎ 人参 たけのこ水煮 なす 冷凍豆腐 三温糖 オイスターソース がらスープ しょうゆ みそ 酒 でん粉 にら	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 キッズカレールウ甘口 キッズカレールウ中辛 デラックスカレールウ 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													
	あかうお(魚)角切り でん粉 揚げ油(米油) 青のり粉 塩	ちくわ でん粉 揚げ油(米油) 三温糖 みりん しょうゆ 酒 生姜 水 でん粉	豚肩ロース肉 焼き油(米油) にんにく 生姜 長ねぎ りんごピューレ しょうゆ 三温糖 酒 水 レモン果汁 でん粉	えびしゅうまい	ハンバーグ													
	大根 人参 きゅうり キャベツ 薄口しょうゆ 米酢 サラダ油(米油) 塩 上白糖 白すりごま	サラダ油(米油) 豚もも細切り肉 さがきごぼう つきこんにゃく 三温糖 しょうゆ 酒 みりん 人参 冷凍いんげん	じゃがいも 人参 キャベツ 薄口しょうゆ 米酢 塩 こしょう 上白糖 サラダ油(米油)	サラダ用糸寒天 キャベツ きゅうり 人参 塩 こしょう サラダ油(米油) 薄口しょうゆ 米酢 上白糖	焼き油(米油) 玉ねぎ しょうゆ みりん 三温糖 水 でん粉													
					きゅうり 人参 薄口しょうゆ 上白糖 ごま油 米酢 塩													
					ブルーベリータルト													