

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。

長野市第一学校給食センター

		小1	小1	小1	小1	小1	小1	小1	小1	
		1日	2日	3日	4日	7日	8日	9日		
		【目の愛護デー献立】			【地域食材の日献立】					
献立名	麦ご飯 牛乳 吉野汁 豚肉のケチャップ和え 菊花和え（大豆）	コッペパン 牛乳 緑黄色野菜スープ 鮭のハーブ焼き 豆まめサラダ ブルーベリージャム	麦ご飯 牛乳 麻婆厚揚げ 春巻き 中華サラダ	アップルパン 牛乳 ポトフ ポテトカップグラタン コールスローサラダ	麦ご飯 牛乳 玄米団子汁 山賊焼き 即席漬け	麦ご飯 牛乳 芋の汁 厚揚げの紅葉おろしがけ こんにやくの炒め煮	ソフト麺 牛乳 カレーソース さつま芋のコロッケ 枝豆ともやしのサラダ			
使用材料	厚けずり 鶏肉ささ身 しょうゆ 酒 でんぶん 人参 白菜 えのきたけ 豆腐 塩 白しょうゆ 豚もも肉 角切り しょうが にんにく しょうゆ 酒 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 カレー粉 水 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）	鶏むね肉 玉ねぎ 人参 かぼちゃカット 大根 コンソメ 塩 こしょう チンゲンサイ 鮭（魚）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 焼き油（ひまわり油） ミックスビーンズ きゅうり キャベツ 冷凍ホールコーン サラダ油（ひまわり油） 酢 白しょうゆ 塩 こしょう 上白糖 ブルーベリージャム	サラダ油（ひまわり油） にんにく しょうが トウバンジャン 豚ひき肉 玉ねぎ 人参 たけのこ缶 冷凍チキンピヨン 三温糖 酒 みそ しょうゆ オイスターソース テンメンジャン 冷凍厚揚げ にら でんぶん 春巻 揚げ油（ひまわり油） もやし きゅうり 人参 ロースハム ごま油 白しょうゆ 酢 上白糖	冷凍チキンピヨン 玉ねぎ 人参 じゃがいも しめじ カットウィンナー 大根 白菜 しょうゆ 塩 こしょう 白ワイン ポテトカップグラタン 焼き油（ひまわり油） キャベツ 冷凍ホールコーン コールスロードレッシング	厚けずり 人参 白菜 油揚げ 豚もも肉 大根 玄米だんご 酒 しょうゆ 塩 長ねぎ 鶏もも肉 切り身 にんにく しょうが りんごビューレ しょうゆ 酒 でんぶん 米粉 揚げ油（ひまわり油） キャベツ きゅうり 人参 塩昆布 白しょうゆ 酢	煮干し 鶏もも肉 人参 しめじ 里いも 玉ねぎ 白菜 油揚げ みそ 長ねぎ 冷凍厚揚げ サラダ油（ひまわり油） 大根 人参 三温糖 みりん 酒 しょうゆ でんぶん 水 サラダ油（ひまわり油） さつま揚げ 笹がきごぼう つきこんにやく 三温糖 みりん 酒 しょうゆ とろみ粉 さやいんげん	サラダ油（ひまわり油） にんにく しょうが 玉ねぎ 豚ひき肉 人参 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 りんごビューレ 白しょうゆ 塩 さつまいもコロッケ 揚げ油（ひまわり油） もやし むきえだまめ（冷凍） 塩中華ドレッシング			

[illegible]

	小1 22日			小1 23日			小1 24日			小1 25日			小1 28日			小1 29日			小1 30日		
							【秋の味覚献立】														
献立名	麦ご飯 牛乳 豚汁 けんちんのあんかけ かぼちゃサラダ			ソフト麺 牛乳 みそラーメンスープ 揚げぎょうざ シャキシャキポテトサラダ			麦ご飯 牛乳 秋野菜のみそ汁 さんまのみりん焼き 大根のそぼろ煮			コッペパン 牛乳 コンソメスープ 鶏肉のアップルソース マカロニサラダ			麦ご飯 牛乳 田舎汁 ハンバーグきのこソース 糸寒天和え			麦ご飯 牛乳 かきたま汁 モウカザメと凍り豆腐の甘辛 磯香和え			コッペパン 牛乳 押し麦入り野菜スープ かじきのバーベキューソース フレンチサラダ		
使用材料	煮干し ごぼう 豚もも肉 人参 大根 じゃがいも スライスこんにゃく 豆腐 みそ 長ねぎ			冷凍チキンピュイオン サラダ油（ひまわり油） にんにく しょうが 豚もも肉 スライスなると巻き 玉ねぎ 人参 キャベツ もやし			煮干し ごぼう 玉ねぎ 人参 さつまいも 油揚げ 白菜 みそ ほうれん草			ショルダーベーコン 玉ねぎ 人参 大根 白菜 コンソメ しょうゆ こしょう			煮干し 玉ねぎ 大根 人参 丸なす 白菜 豆腐 みそ 長ねぎ			厚けずり 玉ねぎ 人参 えのきたけ 白菜 しょうゆ 塩 でんぷん 冷凍液卵 チンゲンサイ			鶏もも肉 玉ねぎ 人参 じゃがいも 大根 おおむぎ（押麦） 白菜 冷凍チキンピュイオン しょうゆ 塩		
単位	けんちん 三温糖 しょうゆ みりん 酢 水 でんぷん			冷凍ホールコーン しょうゆ みそ こしょう 塩 酒			さんま（魚）開き みりんじょうゆ漬けタレ 焼き油（ひまわり油）			鶏もも肉 切り身 塩 こしょう 赤ワイン しょうが にんにく しょうゆ 三温糖 酒			ハンバーグ 焼き油（ひまわり油） 玉ねぎ しめじ えのきたけ しょうゆ 酒 みりん 三温糖 でんぷん 水			モウカザメ しょうが しょうゆ 酒 凍り豆腐 でんぷん 揚げ油（ひまわり油） 三温糖 しょうゆ みりん 酒 水			めかじき（魚）切り身 しょうゆ 酒 焼き油（ひまわり油） にんにく 玉ねぎ 赤ワイン りんごピューレ しょうゆ 三温糖 酢		
g	かぼちゃカット きゅうり 人参 ロースハム ノンエッグマヨネーズ 塩 こしょう			ぎょうざ 揚げ油（ひまわり油） じゃがいも 人参 きゅうり レモン汁 塩 こしょう 上白糖 サラダ油（ひまわり油）			しょうゆ 三温糖 みりん 酒 とろみ粉			りんごピューレ レモン汁 焼き油（ひまわり油） マカロニネジリ 冷凍ホールコーン キャベツ きゅうり ツナレトルト サラダ油（ひまわり油） 酢 塩 こしょう			糸寒天 キャベツ きゅうり 人参 塩 ごま油 白しょうゆ 酢			キャベツ ほうれん草 もやし 刻みのり 白しょうゆ			トマトケチャップ ブロッコリー 冷凍ホールコーン きゅうり キャベツ 酢 サラダ油（ひまわり油） 塩 こしょう 上白糖		

		小		
		31日		
献 立 名	麦ご飯 牛乳 切干大根のみそ汁 ソースあじフライ わかめの酢の物			
使 用 材 料	厚けずり サラダ油(ひまわり油) 玉ねぎ 豚もも肉 人参 切干しだいこん しめじ 油揚げ みそ			
単 位 g	あじ(魚)フィーレ 小麦粉 乾パン粉 揚げ油(ひまわり油) しょうゆ ウスターソース みりん ざらめ糖 水			
	もやし きゅうり カットわかめ 三温糖 塩 酢 白しょうゆ			