

【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10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	
	1日		2日		3日		4日		7日		8日		9日	
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 芋の子汁 厚揚げの紅葉おろしがけ こんにゃくの炒め煮		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 凍り豆腐のみそ汁 かつおのごまがらめ 切干大根の煮物		【地域食材の日献立】 麦ご飯 牛乳 玄米団子汁 山賊焼き 即席漬け		【目の愛護デー献立】 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	
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		冷凍チキンブイヨン 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 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		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 鶏もも肉 切り身 塩		煮干し 玉ねぎ 人参 大根 えのきたけ 白菜 凍り豆腐 みそ 長ねぎ		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	
単位g	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 でんぷん		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 でんぷん 水		こしょう 赤ワイン しょうが にんにく しょうゆ 三温糖 酒 りんごピューレ レモン汁 焼き油(ひまわり油)		かつお(魚)角切り しょうが しょうゆ 酒 でんぷん 揚げ油(ひまわり油) しょうゆ 三温糖 みりん 水 白いりごま		鶏もも肉 切り身 にんにく しょうが りんごピューレ しょうゆ 酒 でんぷん 揚げ油(ひまわり油)		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)	
	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 酢 塩 こしょう 上白糖 サラダ油(ひまわり油)		サラダ油(ひまわり油) さつま揚げ 笹がきごぼう つきこんにゃく 三温糖 みりん 酒 しょうゆ とろみ粉 さやいんげん		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		サラダ油(ひまわり油) 切干しだいこん 油揚げ 人参 さつま揚げ 酒 みりん 三温糖 しょうゆ 冷凍さやいんげん		キャベツ きゅうり 人参 塩昆布 白しょうゆ 酢		ミックスビーンズ きゅうり 米粉 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	

		小2			小2			小2			小2			小2			小2			
		10日			11日			15日			16日			17日			18日			21日
【柳町中学校思い出献立】																				
献立名	麦ご飯 牛乳 ポークカレー えびフライ 海藻サラダ みかんゼリー		コッペパン 牛乳 パンプキンポタージュ 照り焼きチキン 大根サラダ		麦ご飯 牛乳 わかめスープ メルルーサのパン粉焼き 春雨サラダ		ソフト麺 牛乳 肉うどん汁 かきあげ 梅ドレッシングサラダ		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		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 田舎汁 ハンバーグきのこソース 糸寒天和え							
	使用材料	サラダ油(ひまわり油) にんにく しょうが 豚もも肉 玉ねぎ 人参 じゃがいも しめじ 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		玉ねぎ 人参 カボチャペースト ベシヤメルソース 塩 こしょう ちらし蒲鉾(ハロウィン) コンソメ スキムミルク 白ワイン		冷凍チキンフィヨン 糸かまぼこ 玉ねぎ 人参 もやし 豆腐 酒 塩 こしょう しょうゆ カットわかめ 長ねぎ		厚けずり 玉ねぎ 豚肩肉 人参 油揚げ 白菜 スライス蒲鉾 しめじ しょうゆ 塩 みりん 酒 でんぷん 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		冷凍チキンフィヨン 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		煮干し 玉ねぎ 大根 人参 丸なす 白菜 豆腐 みそ 長ねぎ						
単位g		えびフライ(冷凍) 揚げ油(ひまわり油) 海藻ミックス キャベツ きゅうり 人参 サラダ油(ひまわり油) 酢 塩 白しょうゆ こしょう 上白糖 みかんゼリー		鶏もも肉 切り身 酒 みりん しょうゆ こしょう 焼き油(ひまわり油)		メルルーサ(魚)切り身 塩 こしょう 白ワイン にんにく オニオンパウダー バジル(粉) 乾パン粉 オリーブ油		揚げ油(ひまわり油) キャベツ きゅうり 大根 サラダ油(ひまわり油) ねり梅 上白糖 白しょうゆ かつお削り節		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		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 コールスロドレッシング		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						
			大根 こまつな 人参 冷凍ホールコーン 酢 サラダ油(ひまわり油) 白しょうゆ ごま油 上白糖		春雨(マロニー) キャベツ きゅうり 人参 ロースハム 上白糖 サラダ油(ひまわり油) ごま油 酢 白しょうゆ		サラダ油(ひまわり油) キャベツ ほうれん草 もやし 刻みのり 白しょうゆ						糸寒天 キャベツ きゅうり 人参 塩 ごま油 白しょうゆ 酢							

	小2	小2	小2	小2	小2	小2	
	22日	23日	24日	25日	28日	29日	
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 ABCスープ チリコンカン りんご	麦ご飯 牛乳 麻婆厚揚げ 春巻き 中華サラダ	コッペパン 牛乳 オニオンスープ ラビオリのミートソース イタリアンサラダ	【秋の味覚献立】 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	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	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	鶏むね肉 玉ねぎ 人参 大根 冷凍チキンピジョン しょうゆ 塩 こしょう 白菜 ABCマカロニ	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 冷凍チキンピジョン 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)	冷凍チキンピジョン 玉ねぎ 人参 えのきたけ 鶏肉ささ身 白ワイン 塩 こしょう しょうゆ ラビオリ サラダ油(ひまわり油) にんにく 豚ひき肉 玉ねぎ トマトピューレ トマトケチャップ 中濃ソース こしょう 三温糖 キャベツ 冷凍ホールコーン イタリアンドレッシング	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 さんま(魚)開き みりんじょうゆ漬けたれ 焼き油(ひまわり油) サラダ油(ひまわり油) 鶏ひき肉 大根 スライスこんにゃく 冷凍さやいんげん しょうゆ 三温糖 みりん 酒 とろみ粉	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 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	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 りんごピューレ 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
単位g	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)	大豆 サラダ油(ひまわり油) にんにく 玉ねぎ 豚ひき肉 トマトケチャップ 中濃ソース 塩 チリパウダー 赤ワイン とろみ粉 りんご 塩水	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	冷凍ホールコーン イタリアンドレッシング	さんま(魚)開き みりんじょうゆ漬けたれ 焼き油(ひまわり油) サラダ油(ひまわり油) 鶏ひき肉 大根 スライスこんにゃく 冷凍さやいんげん しょうゆ 三温糖 みりん 酒 とろみ粉	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	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

		小2	
		31日	
献立名	麦ご飯 牛乳 鶏ごぼう汁 シイラの西京焼き ひじきの煮物		
	使用材料	厚けずり 笹がきごぼう 鶏むね肉 玉ねぎ 人参 えのきたけ 白菜 豆腐 しょうゆ 塩 こしょう	
単位g		シイラ(魚)切り身 西京漬けタレ 焼き油(ひまわり油) サラダ油(ひまわり油) 干ひじき 人参 つきこんにゃく 焼き竹輪 さつまいも 三温糖 しょうゆ 酒 みりん	