

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。

予定献立材料表（小2コース）

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			28日			29日			30日			31日	
			【秋を楽しむ献立】						【地域食材の日献立】			【三陽中学校 思い出献立】			【ハロウィン献立】			
献立名	丸パン 牛乳 大根のスープ ハンバーグデミグラスソース フレンチサラダ		五目ごはん 牛乳 沢煮碗 秋のイラストコロッケ のりマヨ和え		麦ごはん 牛乳 すいとん汁 シイラのみそ漬け焼き ひじきサラダ		ソフト麺 牛乳 ジビエとソルガムのミートソース 綿内れんこんサラダ りんご		わかめごはん 牛乳 キムチ汁 鶏肉のから揚げ 海藻サラダ さつま芋と栗のタルト		パンプキンパン 牛乳 野菜スープ なすとトマトのグラタン かぶのサラダ							
使用材料	カットウインナー 玉ねぎ 人参 大根 しめじ 白菜 冷凍チキンブイヨン しょうゆ 塩 こしょう パセリ		かつおだしパック 干切りごぼう 豚もも細切り肉 玉ねぎ 干しいたけ スライス 大根 えのきたけ 人参 みりん 塩 こしょう 薄口しょうゆ 長ねぎ		煮干し 玉ねぎ 人参 大根 えのきたけ 油揚げ 白菜 生すいとん しょうゆ 塩 長ねぎ 魚の味噌漬け しいら(魚)切り身		サラダ油(米油) にんにく 豚ももひき肉 鹿ひき肉 赤ワイン ソルガム(乾) 玉ねぎ 人参 ブラウnlウ デミグラスソース しょうゆ 塩 こしょう ケチャップ トマトピューレ 中濃ソース でん粉 皮むきれんこん キャベツ ローズハム 人参 薄口しょうゆ 上白糖 米酢 サラダ油(米油) 塩 りんご 塩		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 にら 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 さつま芋と栗のタルト		サラダ油(米油) 鶏胸小間肉 玉ねぎ 人参 じゃがいも 白菜 ハロウィンちらしかまぼこ 冷凍チキンブイヨン 塩 こしょう しょうゆ なすとトマトのグラタン かぶ キャベツ きゅうり 人参 薄口しょうゆ 米酢 レモン果汁 上白糖 サラダ油(米油) 塩							
	ハンバーグ 焼き油(米油) 玉ねぎ 赤ワイン デミグラスソース 中濃ソース トマトピューレ でん粉 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		イラストポテトコロッケ 揚げ油(米油) 小松菜 もやし キャベツ ノンエッグマヨネーズ 薄口しょうゆ きざみのり		焼き油(米油) 干ひじき キャベツ きゅうり 人参 ツナレトルト 上白糖 薄口しょうゆ 塩 米酢													