【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11月 予定献立材料表（中学コース）

長野市第一学校給食センター

1 ページ

	中学		中学		中学		中学		中学		中学	
	1日	5日	6日	7日	8日	11日	12日					
	【食べて学ぼう！世界の食文化！アメリカ】											
献立名	麦ご飯 牛乳 けんちん汁 銀さわらの西京焼き カレー金平	コッペパン 牛乳 ABCスープ パッファローチキン コールスローサラダ	麦ご飯 牛乳 豚汁 木の葉かまぼこのみじ揚げ キャベツとたくあんの和え物	コッペパン 牛乳 かぼちゃとブロッコリーのシチュー チキンのハーブ焼き 海藻サラダ	麦ご飯 牛乳 凍り豆腐のみそ汁 きびなごのかりかり揚げ 小松菜の梅ドレ和え	麦ご飯 きのこいっぱい汁 アルプスサーモンの甘だれがけ 野沢菜漬け和え	コッペパン 牛乳 ぶるぶる寒天スープ ソルガム入りキーマカレー 長野のりんご					
使用材料	厚けずり 玉ねぎ 鶏むね肉 人参 大根 油揚げ 豆腐 しょうゆ 塩 酒 長ねぎ	豚もも肉 玉ねぎ 人参 冷凍チキンブイヨン しょうゆ 塩 こしょう 白菜 ABCマカロニ チンゲンサイ	煮干し 笹がきごぼう 豚もも肉 人参 大根 スライスこんにゃく 豆腐 みそ 長ねぎ	サラダ油(ひまわり油) ショルダーベーコン 玉ねぎ 人参 大根 ブロッコリー かぼちゃカット 塩 こしょう 白ワイン ペシャメルソース スキムミルク	煮干し 玉ねぎ 人参 大根 じゃがいも えのきたけ 白菜 凍り豆腐 みそ きびなごかりかりフライ 揚げ油(ひまわり油)	煮干し 人参 白菜 豆腐 しめじ えのきたけ なめこ みそ 長ねぎ アルプスサーモン(魚)切り身 でんぷん 揚げ油(ひまわり油)	玉ねぎ 人参 鶏むね肉 白菜 えのきたけ 冷凍チキンブイヨン 酒 塩 しょうゆ こしょう こんにゃく寒天 チンゲンサイ					
単位 g	銀さわら(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) 笹がきごぼう 人参 干ひじき つきこんにゃく 酒 三温糖 酢 みりん しょうゆ カレー粉 冷凍さやいんげん	鶏むね肉 切り身 酒 塩 でんぷん 揚げ油(ひまわり油) サラダ油(ひまわり油) にんにく トマトケチャップ トマトピューレ 三温糖 酢 チリパウダー キャベツ 冷凍ホールコーン コールスロードレッシング	木の葉かまぼこ 人参 天ぷら粉 塩 揚げ油(ひまわり油) たくあん漬け キャベツ 白いりごま	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 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	こまつな キャベツ もやし 白しょうゆ サラダ油(ひまわり油) 上白糖 乾燥梅	三温糖 酒 しょうゆ みりん 野沢菜漬け キャベツ こまつな 人参 白しょうゆ 酢 上白糖	サラダ油(ひまわり油) にんにく 豚ひき肉 玉ねぎ 人参 ソルガム(たかきび) カレー粉 小麦粉 トマトケチャップ 塩 りんご 塩水					

		中学			中学			中学			中学			中学			中学	
		13日			14日			15日			18日			19日			20日	21日
【犀陵中学校思い出献立】																		
献 立 名	麦ご飯 牛乳 さつまい 信州豚井の具 れんこんサラダ	ソフト麺 牛乳 ジビエのミートソース ポテトクロッケ 青大豆のサラダ	麦ご飯 牛乳 キムチ汁 まだらと凍り豆腐の甘辛 のりっこ和え	麦ご飯 牛乳 のっぺい汁 厚揚げの肉みそがけ なめたけ和え	コッペパン 牛乳 野菜たっぷりスープ ハンバーグオニオンソース イタリアンサラダ	麦ご飯 牛乳 ボークカレー えびフライ 福神漬け和え 豆乳プリンタルト	コッペパン 牛乳 コンソメスープ 鶏ささみのレモンソース 塩丸いかのサラダ											
	使 用 材 料	煮干し 鶏むね肉 玉ねぎ 人参 大根 さつまいも 油揚げ みそ 長ねぎ	サラダ油(ひまわり油) にんにく 鹿ひき肉 豚ひき肉 玉ねぎ 人参 ハヤシルウ ブラウンルウ 塩	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	厚けずり 鶏むね肉 玉ねぎ 人参 里いも 油揚げ 白菜 しょうゆ 塩 みりん でんぶん	玉ねぎ 人参 鶏むね肉 大根 白菜 冷凍チキンブイヨン しょうゆ 塩 チンゲンサイ ハンバーグ	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	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										
単 位 g	サラダ油(ひまわり油) 豚もも肉 笹がきごぼう 玉ねぎ 人参 白滝 三温糖 しょうゆ 酒 とろみ粉	こしょう トマトケチャップ トマトピューレ 赤ワイン 中濃ソース ポテトクロッケ 揚げ油(ひまわり油) 青大豆 人参 きゅうり キャベツ	まだら(魚)角切り 凍り豆腐 でんぶん 揚げ油(ひまわり油) しょうゆ みりん 三温糖 酒 水	冷凍厚揚げ しょうが 豚ひき肉 三温糖 みりん 酒 みそ しょうゆ でんぶん 水	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 むきえだまめ(冷凍) イタリアンドレッシング	えびフライ(冷凍) 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 豆乳プリンタルト	キャベツ きゅうり 塩丸いか 短冊 冷凍ホールコーン 白しょうゆ サラダ油(ひまわり油) 酢 塩 こしょう											
	皮むきれんこん キャベツ 冷凍ホールコーン ノンエッグマヨネーズ 白しょうゆ	サラダ油(ひまわり油) 酢 白しょうゆ 塩 こしょう	キャベツ きゅうり 人参 白しょうゆ サラダ油(ひまわり油) 上白糖 乾燥梅 刻みのり	キャベツ なめたけ こまつな カットわかめ 白しょうゆ														

	中学 22日	中学 25日	中学 26日	中学 27日	中学 28日	中学 29日	
	【和食の日献立】				【勤労感謝の日献立】		
献立名	麦ご飯 牛乳 根菜と豆腐のみそ汁 いわしの紀州焼き 菊花和え（大豆）	麦ご飯 牛乳 沢煮椀 秋鮭の塩こうじ焼き 大根のそぼろ煮	コッペパン 牛乳 白菜とほたてのクリーム煮 鶏肉と大根のトマトソース炒め みかん	麦ご飯 牛乳 みそコーンスープ つくねのきのこソース くずきりつるりんサラダ	ソフト麺 牛乳 しょうゆラーメンスープ 蒸しぎょうざ 塩中華ドレサラダ	麦ご飯 牛乳 よせなべ汁 根菜たちのごまがらめ おかか和え	
使用材料	煮干し 玉ねぎ 笹がきごぼう 人参 大根 豆腐 みそ 長ねぎ	厚けずり 切りごぼう 玉ねぎ 豚もも肉 人参 油揚げ えのきたけ 白しょうゆ 塩 こしょう	サラダ油(ひまわり油) 玉ねぎ 人参 冷凍ホールコーン 白菜 ほたてが(貝柱) 塩 こしょう 白ワイン ベシヤメルソース スキムミルク	サラダ油(ひまわり油) にんにく しょうが 鶏むね肉 玉ねぎ 人参 たけのこ缶 白菜 冷凍ホールコーン 冷凍チキンブイヨン みそ 酒 こしょう 長ねぎ	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 たけのこ缶 白菜 冷凍ホールコーン スライスなると巻き 冷凍チキンブイヨン オイスターソース しょうゆ 酒 塩 こしょう カットわかめ 長ねぎ	厚けずり 人参 白滝 えのきたけ 焼き豆腐 ちらし蒲鉾(銀杏) 白菜 しょうゆ 塩 酒 みりん 長ねぎ	
単位 g	いわし(魚)開き 紀州漬けタレ 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)	鮭(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) 鶏ひき肉 大根 スライスこんにやく むきえだまめ(冷凍) しょうゆ 三温糖 みりん 酒 とろみ粉	サラダ油(ひまわり油) にんにく 玉ねぎ 大根 鶏もも肉 白ワイン 冷凍カットトマト トマトケチャップ 塩 こしょう タイム(粉) ローレル とろみ粉 みかん	さくさくつくね サラダ油(ひまわり油) 玉ねぎ 赤ワイン 三温糖 中濃ソース トマトケチャップ しめじ くずきり(乾) キャベツ 人参 ツナレトルト 上白糖 ごま油 白しょうゆ 酢 粉からし	しょうゆ 塩 こしょう カットわかめ 長ねぎ ぎょうざ キャベツ むきえだまめ(冷凍) 塩中華ドレッシング とろみ粉	ごぼう れんこん 鶏もも肉 しょうゆ 酒 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 もやし キャベツ こまつな かつお削り節 白しょうゆ	