

【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12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															
	2日	3日	4日	5日	6日	9日	10日																					
	【真島小学校6年生が考えた地域食材献立】				【更北中学校思い出献立】																							
献立名	麦ご飯 牛乳 旬野菜のみそ汁 豚肉のソテーりんごソース 寒天サラダ				麦ご飯 牛乳 カレー 鶏肉のから揚げ かみかみサラダ 豆乳プリンタルト				ソフト麺 牛乳 ちゃんぽんスープ 大学芋 和風サラダ				麦ご飯 牛乳 鶏ごぼう汁 肉じゃが たくあん漬け和え				コッペパン 牛乳 ミネストローネ 茶豆とコーンのコロッケ こんにやくサラダ				麦ご飯 牛乳 麻婆豆腐 いかの更紗揚げ 春雨サラダ				麦ご飯 牛乳 けんちん汁 小いわしフライ キムタク炒め			
使用材料	煮干し 玉ねぎ 人参 大根 白菜 油揚げ しめじ みそ 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 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				厚けずり 玉ねぎ 人参 豚もも肉 いか 短冊 さつま揚げ 白菜 酒 オイスターソース 塩 こしょう しょうゆ みりん 白湯スープ 長ねぎ でんぷん				厚けずり 笹がきごぼう 鶏むね肉 玉ねぎ 人参 えのきたけ 豆腐 しょうゆ 塩 こしょう こまつな				冷凍チキンフィヨン にんにく ショルダーベーコン 玉ねぎ 人参 セロリー 白菜 シェルマカロニ 冷凍カットトマト トマトケチャップ 塩 こしょう 赤ワイン 白しょうゆ				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 冷凍チキンフィヨン 三温糖 酒 みそ しょうゆ オイスターソース 冷凍豆腐 でんぷん にら				厚けずり 笹がきごぼう 鶏むね肉 人参 大根 油揚げ スライスこんにやく 豆腐 しょうゆ 塩 酒 長ねぎ			
単位g	豚肩ロース肉 酒 しょうが 塩こうじ 水 サラダ油(ひまわり油) にんにく りんご 上白糖 白しょうゆ みりん 玉ねぎ 白すりごま				乱切りさつまいも 揚げ油(ひまわり油) しょうゆ 三温糖 水 でんぷん 黒いりごま				サラダ油(ひまわり油) 豚もも肉 玉ねぎ 人参 じゃがいも つきこんにやく 三温糖 しょうゆ みりん 酒 とろみ粉 冷凍さやいんげん				茶豆とコーンのコロッケ 揚げ油(ひまわり油) ウスターソース トマトケチャップ 中濃ソース 三温糖 みりん 赤ワイン				揚げ油(ひまわり油) にら いか短冊 しょうが しょうゆ 酒 塩 カレー粉 でんぷん 揚げ油(ひまわり油)				塩 酒 みそ しょうゆ 揚げ油(ひまわり油) 小いわしフライ 揚げ油(ひまわり油) サラダ油(ひまわり油) 豚もも肉 白菜キムチ 白菜 たけのこ缶 つぼ漬け							
	こんにやく寒天 キャベツ ほうれん草 人参 塩 サラダ油(ひまわり油) 白しょうゆ 酢 上白糖				揚げ油(ひまわり油) 笹がきごぼう 人参 キャベツ ツナレトルト 白しょうゆ 酢 上白糖 豆乳プリンタルト				きゅうり キャベツ 人参 糸かまぼこ 白しょうゆ 酢 サラダ油(ひまわり油) 上白糖				たくあん漬け キャベツ 白いりごま				サラダこんにやく キャベツ きゅうり 塩 サラダ油(ひまわり油) 白しょうゆ 酢 こしょう				春雨(マロニー) キャベツ きゅうり 人参 上白糖 サラダ油(ひまわり油) 酢 白しょうゆ							

		小2		小2		小2		小2		小2		小2		小2			
		11日		12日		13日		16日		17日		18日		19日			
		【有機農業の日献立】								【冬至献立】							
献立名		コッペパン 牛乳 小松菜のスープ ソルガム入りチリコンカン りんご		麦ご飯 牛乳 わかめスープ たらと凍り豆腐のチリソース もやしのナムル		コッペパン 牛乳 キャベツのスープ煮 照り焼きハンバーグ ポテトサラダ		麦ご飯 牛乳 かぼちゃすいとん汁 シルバーの幽庵焼き こんにゃくの金平		麦ご飯 牛乳 豚汁 ちくわのかば焼き ゆかり和え		コッペパン 牛乳 ブラウンシチュー ポテトカップグラタン ごまドレッシングサラダ		麦ご飯 牛乳 さつま汁 焼き鳥丼の具 ミニトマト			
	使用材料	冷凍チキンブイヨン 鶏むね肉 玉ねぎ 人参 じゃがいも 白菜 塩 こしょう しょうゆ 酒 こまつな		冷凍チキンブイヨン 鶏むね肉 玉ねぎ 人参 白菜 酒 塩 こしょう しょうゆ カットわかめ 長ねぎ		冷凍チキンブイヨン 鶏むね肉 玉ねぎ 人参 キャベツ しめじ 酒 塩 しょうゆ こしょう ハンバーグ		煮干し 鶏むね肉 人参 大根 えのきたけ かぼちゃカット 白菜 みそ しょうゆ 生すいとん 長ねぎ		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 焼き竹輪 でんぷん		サラダ油(ひまわり油) にんにく 豚もも肉 玉ねぎ 人参 じゃがいも ハヤシルウ ブラウンルウ こしょう 中濃ソース トマトピューレ 赤ワイン しめじ ポテトカップグラタン 焼き油(ひまわり油)		煮干し 笹がきごぼう 豚もも肉 玉ねぎ 人参 大根 さつまいも 油揚げ みそ 長ねぎ			
単位		大豆 ソルガム(たかきび) 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		まだら(魚)角切り 凍り豆腐 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 しょうが トウバンジャン トマトケチャップ 三温糖 酒 もやし きゅうり 人参 酢 ごま油 白しょうゆ		サラダ油(ひまわり油) 玉ねぎ 三温糖 しょうゆ 水 でんぷん じゃがいも 人参 きゅうり ノンエッグマヨネーズ 塩 こしょう		シルバー(魚)切り身 幽庵漬けタレ サラダ油(ひまわり油) 笹がきごぼう 人参 つきこんにゃく さつま揚げ 三温糖 酒 しょうゆ みりん 白いりごま		揚げ油(ひまわり油) 三温糖 しょうゆ しょうが 酒 みりん 水 キャベツ きゅうり 人参 ゆかり粉 白しょうゆ		大根 人参 きゅうり キャベツ 白しょうゆ 酢 サラダ油(ひまわり油) 塩 上白糖 白すりごま		サラダ油(ひまわり油) 冷凍液卵 塩 三温糖 鶏もも肉 しょうゆ 酒 ざらめ糖 みずあめ むきえだまめ(冷凍) ミニトマト			

		小2		小2		小2		小2		小2		
		20日		23日		24日		25日		26日		
		【クリスマス献立】		【お年取り献立】								
献立名		コッペパン 牛乳 コンソメスープ ローストチキン もみの木サラダ クリスマスカップデザート		麦ご飯 牛乳 年越し汁 鮭の塩焼き 五目和え物		麦ご飯 牛乳 なめこ汁 ソースカツ 昆布和え		コッペパン 牛乳 白菜スープ スパゲッティナポリタン みかん		麦ご飯 牛乳 ツナと豆腐の中華煮 手作りしゅうまい さつまいもとひじきのサラダ		
	使用材料	ショルダーベーコン 玉ねぎ 人参 じゃがいも 白菜 コンソメ しょうゆ こしょう		煮干し 人参 笹がきごぼう 大根 スライスこんにゃく 豆腐 酒 しょうゆ 塩		煮干し 玉ねぎ 人参 大根 なめこ 豆腐 みそ 長ねぎ		玉ねぎ 人参 鶏むね肉 大根 白菜 ちらし蒲鉾(雪だるま) 冷凍チキンピジョン しょうゆ 塩		サラダ油(ひまわり油) しょうが 玉ねぎ 人参 たけのこ缶 ツナレトルト 冷凍チキンピジョン しょうゆ オイスターソース		
		単位g	鶏もも肉 切り身 にんにく バジル(粉) 白ワイン みりん しょうゆ こしょう		鮭(魚)切り身 焼き油(ひまわり油) 春雨(マロニー) こまつな キャベツ 大豆の華		豚ひれ肉 小麦粉 乾パン粉 揚げ油(ひまわり油) 三温糖 ウスターソース 中濃ソース しょうゆ みりん トマトケチャップ		サラダ油(ひまわり油) にんにく カットウィンナー 玉ねぎ トマトケチャップ トマトピューレ 中濃ソース 塩 こしょう ピーマン ハーフスパゲッティ		絞豆腐 でんぷん 長ねぎ しゅうまいの皮 豚ひき肉 しょうが 玉ねぎ しょうゆ でんぷん 三温糖	
			ブロッコリー 人参 キャベツ 冷凍ホールコーン 米粉マカロニ(星) イタリアンドレッシング クリスマスカップデザート		人参 白しょうゆ 酢 上白糖 サラダ油(ひまわり油)		もやし こまつな 人参 塩昆布 白しょうゆ		みかん		青大豆 干ひじき きゅうり 人参 ホワイトしめじ 切干しだいこん さつまいも 白いりごま ごま油 白しょうゆ 酢 上白糖 塩	