【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 (中学コース)

長野市第一学校給食センター

1ページ

	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	中学
	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】	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·
	麦ご飯	コッペパン	麦ご飯	ソフト麺	麦ご飯	麦ご飯	コッペパン
献	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳
	わかめスープ	ミネストローネ	鶏ごぼう汁	ちゃんぽんスープ	旬野菜のみそ汁	カレー	キャベツのスープ煮
立	たらと凍り豆腐のチリソース	茶豆とコーンのコロッケ	肉じゃが	大学芋	豚肉のソテーりんごソース	鶏肉のから揚げ	照り焼きハンバーグ
	もやしのナムル	こんにゃくサラダ	たくあん漬け和え	和風サラダ	寒天サラダ	かみかみサラダ	ポテトサラダ
名					47.1.	豆乳プリンタルト	
	冷凍チキンブイヨン	冷凍チキンブイヨン	厚けずり	厚けずり	煮干し	サラダ油(ひまわり油)	冷凍チキンブイヨン
使	鶏むね肉	にんにく	笹がきごぼう	玉ねぎ	玉ねぎ	にんにく	鶏むね肉
	玉ねぎ	ショルダーベーコン	鶏むね肉	人参	人参	しょうが	玉ねぎ
用	人参	玉ねぎ	玉ねぎ	豚もも肉	大根	豚もも肉	人参
	白菜	人参	人参	いか 短冊	白菜	玉ねぎ	キャベツ
材	酒	セロリー	えのきたけ	さつま揚げ	油揚げ	人参	しめじ
	塩	白菜	豆腐	白菜	しめじ	じゃがいも	酒
料	こしょう	シェルマカロニ	しょうゆ	酒	みそ	しめじ	塩
	しょうゆ	冷凍カットトマト	塩	オイスターソース	長ねぎ	カレールウキッズ甘口	しょうゆ
	カットわかめ	トマトケチャップ	こしょう	塩	豚肩ロース肉	カレールウキッズ中辛	こしょう
単	長ねぎ	塩	こまつな	こしょう	酒	カレールウロークス	ハンバーグ
位	まだら(魚)角切り	こしょう	サラダ油(ひまわり油)	しょうゆ	しょうが	中濃ソース	サラダ油(ひまわり油)
g	凍り豆腐	赤ワイン	豚もも肉	みりん	塩こうじ	トマトケチャップ	玉ねぎ
	でんぷん	白しょうゆ	玉ねぎ	白湯スープ	水	りんごピューレ	三温糖
	揚げ油(ひまわり油)	茶豆とコーンのコロッケ	人参	長ねぎ	サラダ油(ひまわり油)	ガラムマサラ	しょうゆ
	サラダ油(ひまわり油)	揚げ油(ひまわり油)	じゃがいも	でんぷん	にんにく	赤ワイン	水
	にんにく	ウスターソース	つきこんにゃく	乱切りさつまいも	りんご	鶏もも肉	でんぷん
	しょうが	トマトケチャップ	三温糖	揚げ油(ひまわり油)	上白糖	にんにく	じゃがいも
	トウバンジャン	中濃ソース	しょうゆ	しょうゆ	白しょうゆ	しょうが	人参
	トマトケチャップ	三温糖	みりん	三温糖	みりん	しょうゆ	きゅうり
	三温糖	みりん	酒	水	玉ねぎ	酒	ノンエッグマヨネーズ
		赤ワイン	とろみ粉	でんぷん	白すりごま	でんぷん	塩
	もやし	サラダこんにゃく	冷凍さやいんげん	黒いりごま	こんにゃく寒天	揚げ油(ひまわり油)	こしょう
	きゅうり	キャベツ	たくあん漬け	きゅうり	キャベツ	笹がきごぼう	
	人参	きゅうり	キャベツ	キャベツ	ほうれん草	人参	
	酢	塩	白いりごま	人参	人参	キャベツ	
	ごま油	サラダ油(ひまわり油)		糸かまぼこ	塩	ツナレトルト	
	白しょうゆ	白しょうゆ		白しょうゆ	サラダ油(ひまわり油)	白しょうゆ	
		酢		酢	白しょうゆ	酢	
		こしょう		サラダ油(ひまわり油)	酢	上白糖	
				上白糖	上白糖	豆乳プリンタルト	

2ページ

	中学	中学	中学	中学	中学	中学	中学
	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】		【クリスマス献立】		
献立名	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 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 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 麻婆豆腐 いかの更紗揚げ 春雨サラダ	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 さつま汁 焼き鳥丼の具 ミニトマト	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
使用材料 単位g	煮玉人大な豆み長豚小乾揚三ウ中しみトもこ人塩白日ぎ こうない ひまパ 消温ス濃よりマやま参昆ししぎ 内 粉 おも ソラん ケしつ 布ょう カース マップ かん かんかん かんかん かんかん かんかん かんかん かんがん かんがん	冷寒 ひが は こし酒 こ大 ソサに 玉豚 ト中塩 チ赤とり塩 ま豆 ガム 油にぎき トツ リワろん水 かきり かん かきり かん かきり かん アス ダ グン粉 で ス ダ グ かきり かん アス ダ グ かきり かん アス ダ グ かきり かん アス グ かん かん アス グ かん かん アス グ かん かん アス グ かん かん かん かん アス グ かん	煮鶏人大えか白みし生長シ幽ラが巻人つさ三酒しみ白干む参根のぼ菜そょすねが庵ダダが参きつ温ょりいちから、(漁付まわり)道のはまれている。 しょう かいがく はいい カー・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	サにしト豚玉人た冷三酒みしオ冷でにいしし酒塩カで撮きがんようがきぎ のキ糖 うタ豆ぷ 短うう ーぷ (でべうが) でくが ジャー ニャック は サース かんしゃ かん まっつり かん まっつり かん まっつり かん まっつり かん まっつり かん	ショルダーベーコン 玉ね参 じや菜 コレよしを カン より はしまり はんにルイン からう 切り からしまり からしまり カリン カリン カリン カリン カリン カリン カリン カリン	煮笹豚玉人大さ油み長 サ冷塩三鶏し酒ざみ むミードがもね参根つ揚そね ダ凍 温もよ らずきここで肉 こい はまが はい	サに豚玉人じハブこ中ト赤し ボ焼大人きキ白酢 サ塩上白ダルにも おきがうウょソ イン できれる かって いいしょう しょり はいい かいい かい はいい かい はいい かい か
				人参 上白糖 ^{サラダ油(ひまわり油)} 酢 白しようゆ			

	九兴		中学	九	中学
	<u>中学</u> 20日	中学 23日	24日	<u>中学</u> 25日	26日
		Z3E	1 1 24日		
	【お年取り献立】 麦ご飯	麦ご飯	コッペパン	麦ご飯	ココア揚げパン
献	牛乳 年越し汁	牛乳 けんちん汁	牛乳 白菜スープ	牛乳 豚汁	牛乳 ほうれん草のスープ
立	鮭の塩焼き 五目和え物	小いわしフライ キムタク炒め	スパゲッティナポリタン みかん	ちくわのかば焼き ゆかり和え	手作りしゆうまい さつまいもとひじきのサラダ
名					
使	煮干し人参	厚けずり 笹がきごぼう	玉ねぎ 人参	煮干し 笹がきごぼう	冷凍チキンブイヨン ショルダーベーコン
用	笹がきごぼう 大根	鶏むね肉 人参	鶏むね肉	豚もも肉 人参	玉ねぎ 人参
材	スライスこんにゃく 豆腐	大根 油揚げ	白菜 ちらし蒲鉾(雪だるま)	大根スライスこんにゃく	白菜 冷凍ホールコーン
料	酒 しょうゆ	スライスこんにゃく 豆腐	冷凍チキンブイヨン しょうゆ	豆腐 みそ	しょうゆ 塩
	<u>塩</u> 鮭(魚)切り身	しょうゆ 塩	<u>塩</u> サラダ油(ひまわり油)	<u>長ねぎ</u> 焼き竹輪	こしょう <u>ほうれん草</u>
単 位	焼き油(ひまわり油) 春雨 (マロニー)	酒 <u>長ねぎ</u>	にんにく カットウィンナー	でんぷん 揚げ油(ひまわり油)	しゅうまいの皮 豚ひき肉
g	こまつな キャベツ	小いわしフライ 揚げ油(ひまわり油)	玉ねぎ トマトケチャップ	三温糖 しょ う ゆ	しょうが 玉ねぎ
	大豆の華 人参	サラダ油(ひまわり油) 豚もも肉	トマトピューレ 中濃ソース	しょ う が 酒	しょうゆ でんぷん
	白しょうゆ 酢	白菜キムチ 白菜	塩 こしょう	みりん 水	三温糖 サラダ油(ひまわり油)
	上白糖サラダ油(ひまわり油)	たけのこ缶 つぼ漬け	ピ ーマン ハーフスパゲッティ	キャベツ きゅうり	 青大豆 干ひじき
))) MA (O (O (1)) MA)	10/12/7	みかん	人参	きゅうり
				ゆかり粉 白しょうゆ	人 ホワー さい いっぱい いっぱい いっぱい いっぱい いっぱい はい