

【予定献立材料表に関する留意事項】

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。

令和6年12月

予定献立材料表（中学コース）

長野市第四学校給食センター

				中学 2日				中学 3日				中学 4日				中学 5日				中学 6日				中学 9日				中学 10日
					【かみかみ献立】																【浅川小学校 1 年生の大豆献立】							
献 立 名	コッペパン 牛乳 ミートボールスープ たまごのカラフル炒め ほうれん草入りサラダ				麦ごはん 牛乳 なめこ汁 鶏肉とさつま芋の揚げ煮 こんにゃくの炒め物				コッペパン 牛乳 クリームシチュー ツナとごぼうのサラダ みかん				麦ごはん 牛乳 じゃがいものそばろ汁 信田煮あんかけ ごま和え				麦ごはん 牛乳 春雨スープ いかと凍り豆腐のチリソース わかめとコーンのサラダ				ソフト麺 牛乳 五目あんかけスープ 春巻き 糸寒天サラダ				麦ごはん 牛乳 カレー フライビーンズ 海藻サラダ			
	玉ねぎ 人参 干しいたけ スライス 冷凍チキンピヨ ン 酒 しょうゆ 塩 冷凍ミートボール 白菜 こしょう ちんげん菜				煮干し 玉ねぎ 大根 白菜 豆腐 みそ なめこ 長ねぎ				サラダ油(米油) 玉ねぎ 鶏むね肉皮無角切り 白ワイン 人参 じゃがいも 冷凍ホールコーン 冷凍コーンペースト しめじ ベシャメルソース スキムミルク 塩 こしょう 無塩バター 生クリーム パセリ				サラダ油(米油) 生姜 鶏胸ひき肉 玉ねぎ 人参 つきこんにゃく 干しいたけ スライス じゃがいも 三温糖 しょうゆ みりん みそ 冷凍いんげん でん粉 まいたけ信田				サラダ油(米油) 玉ねぎ 豚もも小間肉 人参 干しいたけ スライス 白菜 がらスープ しょうゆ 塩 こしょう 春雨(マロニー) ちんげん菜				サラダ油(米油) 生姜 玉ねぎ 豚もも小間肉 人参 干しいたけ なると 酒 しょうゆ がらスープ 塩 こしょう 白菜 でん粉 ちんげん菜 春巻き				サラダ油(米油) 生姜 にんにく 豚もも小間肉 赤ワイン 玉ねぎ 人参 じゃがいも キッズカレールウ甘口 キッズカレールウ中辛 デラックスカレールウ しょうゆ 中濃ソース ケチャップ りんごピューレ ガラムマサラ			
使 用 材 料	サラダ油(米油) 玉ねぎ 人参 カットウイナナー 塩 こしょう ピーマン 冷凍液卵				鶏むね肉皮無角切り さつまいもいちよう でん粉 揚げ油(米油) 三温糖 みりん しょうゆ 水				千切りごぼう キャベツ きゅうり 人参 ツナレトルト 薄口しょうゆ 塩 こしょう 米酢 上白糖				しょうゆ 三温糖 みりん でん粉 水 キャベツ 小松菜 もやし 人参 薄口しょうゆ 上白糖 白すりごま 白いりごま				凍り豆腐(サイロ) 揚げ油(米油) サラダ油(米油) にんにく 生姜 豆板醤 冷凍ねぎみじん ケチャップ しょうゆ みそ 三温糖 酒 水				揚げ油(米油) サラダ用糸寒天 キャベツ きゅうり 人参 塩 こしょう サラダ油(米油) 薄口しょうゆ 米酢 上白糖				大豆(乾) 米粉 揚げ油(米油) 青のり粉 上白糖 塩			
	ほうれんそう キャベツ 冷凍ホールコーン 米酢 薄口しょうゆ サラダ油(米油) 上白糖 塩 こしょう				サラダ油(米油) つきこんにゃく 冷凍茎わかめ さつま揚げ 人参 三温糖 みりん 酒 しょうゆ 冷凍いんげん とろみ粉				みかん								キャベツ カット干しわかめ 冷凍ホールコーン 人参 米酢 薄口しょうゆ サラダ油(米油) 塩				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							

