

【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7年1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		小2	
		8日		9日		10日		14日		15日		16日				17日	
								【鏡開き献立】									
献立名		コッペパン 牛乳 凍り豆腐のスープ ミートボールのケチャップ和え ツナのサラダ		麦ご飯 牛乳 ワンタンスープ 回鍋肉 みかん		コッペパン 牛乳 コンソメスープ ソースアジフライ 豆っこサラダ		麦ご飯 牛乳 だまこ餅汁 シルバーの西京焼き 紅白なます		コッペパン 牛乳 ポトフ 豆乳クリームパスタ イタリアンサラダ		麦ご飯 牛乳 根菜のみそ汁 ちくわの磯辺揚げ 切干大根の煮物		コッペパン 牛乳 ブラウンシチュー かぼちゃコロッケ 大根サラダ			
使用材料	単位	玉ねぎ 人参 えのきたけ 鶏むね肉 冷凍チキンバイオン 酒 しょうゆ 塩 こしょう 白菜 凍り豆腐 しょうが チンゲンサイ	冷凍チキンバイオン 鶏むね肉 人参 えのきたけ 玉ねぎ 白菜 塩 しょうゆ こしょう 乾燥ワントン チンゲンサイ	鶏むね肉 玉ねぎ 人参 じゃがいも しめじ 白菜 コンソメ しょうゆ こしょう	あじ（魚）切り身 小麦粉 乾パン粉	厚けずり 人参 鶏もも肉 しめじ 玉ねぎ 白菜 だまこ餅 お祝いなると巻き 酒 塩 白しょうゆ こまつな	冷凍チキンバイオン カットウィンナー 玉ねぎ 人参 じゃがいも かぶ 白菜 しょうゆ 塩 こしょう 白ワイン	煮干し 豚もも肉 玉ねぎ 笹がきごぼう 人参 大根 さつまいも みそ 長ねぎ	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								
		ミートボール 焼き油（ひまわり油） 玉ねぎ 冷凍カットトマト 赤ワイン 中濃ソース トマトケチャップ										にんにく しょうが 豚もも肉 キャベツ 人参 玉ねぎ みそ しょうゆ	揚げ油（ひまわり油） しょうゆ ウスターソース みりん ざらめ糖 水	シルバー（魚）切り身 西京漬けタレ 焼き油（ひまわり油） 大根 塩 人参 上白糖 酢 塩	サラダ油（ひまわり油） にんにく 玉ねぎ 人参 しめじ 鶏むね肉 塩 こしょう コンソメ 白ワイン 小麦粉 豆乳（大豆） ペンネマカロニ	揚げ油（ひまわり油） サラダ油（ひまわり油） 切干しだいこん 人参 さつま揚げ 油揚げ 三温糖 しょうゆ みりん 酒 冷凍さやいんげん	
		ツナレトルト キャベツ きゅうり 人参 上白糖 白しょうゆ 塩 こしょう 酢 サラダ油（ひまわり油）										トウバンジャン テンメンジャン オイスターソース 酒 とろみ粉 みかん	キャベツ ミックスビーンズ 塩中華ドレッシング		キャベツ 冷凍ホールコーン イタリアンドレッシング		

		小2			小2			小2			小2			小2			小2			小2		
		20日			21日			22日			23日			24日			27日			28日		
		【大寒の日献立】			【櫻ヶ岡中学校思い出献立】			【給食記念日献立】			【裾花小学校お楽しみ献立】											
献立名	麦ご飯 牛乳 粕汁 れんこんと凍り豆腐の甘辛 はりはり漬け			麦ご飯 牛乳 キムチ汁 かにしゅうまい 春雨サラダ わかめふりかけ			コッペパン 牛乳 クリームシチュー 照り焼きチキン コーンサラダ みかんクレープ			麦ご飯 牛乳 肉豆腐 いかのねぎ塩焼き つぼ漬け和え			コッペパン 牛乳 野菜たっぷりスープ くじらのオーロラソース せんきゃべツ いちごジャム			麦ご飯 牛乳 大豆ミートのそぼろ汁 カレイの甘だれがけ れんこんの金平			麦ご飯 牛乳 ツナカレー 鶏肉のから揚げ 海藻サラダ ガトーショコラ			
使用材料	厚けずり 鶏もも肉 人参 大根 白菜 里いも 油揚げ 酒かす みそ 長ねぎ			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			サラダ油(ひまわり油) ショルダーベーコン 玉ねぎ 人参 ブロッコリー かぼちゃカット 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) 玉ねぎ 豚もも肉 白滝 人参 冷凍豆腐 白菜 えのきたけ 三温糖 酒 みりん しょうゆ			玉ねぎ 人参 ショルダーベーコン 大根 白菜 じゃがいも 冷凍チキンブイヨン しょうゆ 塩 こしょう			厚けずり 鶏ひき肉 大豆ミート(乾燥) 玉ねぎ しょうが キャベツ 大根 じゃがいも しょうゆ みそ でんぷん 長ねぎ			サラダ油(ひまわり油) にんにく しょうが 玉ねぎ 人参 じゃがいも しめじ ツナレトルト 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			
単位g	乱切りれんこん 凍り豆腐 でんぷん 揚げ油(ひまわり油) しょうゆ みりん 三温糖 酒 水			かにシュウマイ 春雨(マロニー) キャベツ きゅうり 人参 ロースハム 上白糖 ごま油 白しょうゆ 酢 白いりごま わかめふりかけ			鶏むね肉 切り身 酒 みりん しょうゆ こしょう 冷凍ホールコーン キャベツ きゅうり 人参 白しょうゆ 塩 こしょう 酢 サラダ油(ひまわり油) クレープ(みかん)			いか 切り身 しょうが にんにく 長ねぎ 白しょうゆ 塩 三温糖 酒 こしょう ごま油 白いりごま きゅうり つぼ漬け 人参 白しょうゆ			くじら肉(赤肉) しょうゆ 酒 しょうが でんぷん 揚げ油(ひまわり油) 三温糖 中濃ソース みそ トマトケチャップ 水 キャベツ 冷凍ホールコーン 塩 いちごジャム			カレイ(魚) 切り身 でんぷん 揚げ油(ひまわり油) 三温糖 酒 しょうゆ みりん ごま油 人参 角切りこんにゃく 皮むきれんこん さつま揚げ 三温糖 酒 しょうゆ 冷凍さやいんげん 白いりごま			鶏むね肉 切り身 にんにく しょうが しょうゆ 酒 でんぷん 揚げ油(ひまわり油) 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 ガトーショコラ			

			小 2				小 2				小 2	
			29日				30日				31日	
	【郷土・地域食材の日献立】											
献 立 名	ソフトめん 牛乳 おにかけ汁 米粉のおやき キャベツのごま和え			麦ご飯 牛乳 すまし汁 シイラの塩麴焼き 筑前煮			コッペパン 牛乳 わかめスープ 鶏肉のハーブ焼き カントリーサラダ					
使 用 材 料 単 位 g	厚けずり 人参 豚もも肉 えのきたけ 大根 白菜 焼き竹輪 油揚げ しょうゆ みりん みそ 長ねぎ			厚けずり 人参 えのきたけ 糸かまぼこ 玉ねぎ 白菜 豆腐 塩 しょうゆ 酒			冷凍チキンブイヨン 糸かまぼこ 玉ねぎ 人参 もやし 豆腐 酒 塩 こしょう しょうゆ カットわかめ 長ねぎ					
	米粉おやき（切干大根）			しいら（魚）切り身 塩こうじ漬けタレ サラダ油（ひまわり油）			鶏むね肉 切り身 塩 こしょう 白ワイン オニオンパウダー パジル（粉） オレガノ ノンエッグマヨネーズ					
	こまつな キャベツ もやし 糸かまぼこ 白すりごま 塩 上白糖 白しょうゆ			サラダ油（ひまわり油） 鶏もも肉 乱切りごぼう 人参 たけのこ缶 皮むきれんこん 角切りこんにゃく 三温糖 しょうゆ みりん 酒 冷凍さやいんげん			大根 きゅうり キャベツ 冷凍ホールコーン 酢 レモン汁 塩 こしょう 上白糖 サラダ油（ひまわり油）					