

【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7年1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 7日	中学 8日	中学 9日	中学 10日	中学 14日	中学 15日	中学 16日
			【市立長野中学校の和食オリジナル汁物献立①】	【市立長野中学校思い出献立】	【新春献立】		【大寒献立】
献立名	麦ごはん 牛乳 中華コーンスープ 肉団子の中華煮 もやしのツナ和え	コッペパン 牛乳 オニオンスープ メルルーサの米粉パン粉焼き ブロッコリーサラダ <small>〈若穂中・北部中のみ〉</small> 抹茶揚げパン	麦ごはん 牛乳 長野の冬を感じよう汁 ハンバーグ照り焼きソース 即席漬け	わかめごはん 牛乳 キムチ汁 鶏肉のから揚げ のりマヨ和え 豆乳プリンタルト	麦ごはん 牛乳 雑煮汁 きんぴら包み焼き 紅白なます	コッペパン 牛乳 ミネストローネ アジのマスタードソースがけ シャキシャキじゃがいもサラダ	野沢菜ごはん 牛乳 粕汁 信田煮あんかけ ごま和え
使用材料	サラダ油(米油) 生姜 玉ねぎ 鶏胸小間肉 人参 <small>干しいたけ スライス</small> 白菜 冷凍コーンペースト 冷凍ホールコーン 冷凍チキンピジョン 酒 しょうゆ 塩 こしょう でん粉 ちんげん菜 ミートボール 焼き油(米油) サラダ油(米油) 玉ねぎ 人参 たけのこ水煮 三温糖 酒 しょうゆ ケチャップ オイスターソース 米酢 でん粉 水 ピーマン ツナレトルト もやし ほうれんそう 薄口しょうゆ 米酢 塩	ショルダーベーコン 玉ねぎ 人参 冷凍チキンピジョン 塩 しょうゆ こしょう パセリ <small>メルルーサ(魚)切り身</small> ガーリックパウダー パセリ(乾) 米粉パン粉 オリーブ油 ブロッコリー 冷凍ホールコーン キャベツ 塩 こしょう サラダ油(米油) 米酢 薄口しょうゆ	煮干し 大根 えのきたけ しめじ <small>干しいたけ スライス</small> 凍り豆腐(うすぎり) 白菜 みそ 長ねぎ ハンバーグ 焼き油(米油) 玉ねぎ しょうゆ みりん 三温糖 水 でん粉 キャベツ きゅうり 人参 <small>せん切りだいこん漬</small> 薄口しょうゆ 赤しそ粉	かつおだしパック 豚もも小間肉 玉ねぎ えのきたけ しらたき 白菜キムチ 大根 豆腐 酒 しょうゆ みそ にら 鶏もも肉切り身 生姜 しょうゆ 酒 米粉 揚げ油(米油) 小松菜 もやし キャベツ <small>ノンエッグマヨネーズ</small> 薄口しょうゆ きざみのり 豆乳プリンタルト	かつおだしパック 鶏胸小間肉 玉ねぎ 人参 えのきたけ 白菜 梅ちらしかまぼこ 酒 塩 薄口しょうゆ みそ 米だんご 長ねぎ <small>和風きんぴら包み焼き</small> 焼き油(米油) 三温糖 しょうゆ みりん でん粉 水 大根 人参 糸かまぼこ 上白糖 米酢 塩	にんにく ショルダーベーコン セロリー 玉ねぎ 人参 大根 冷凍ダイストマト トマトピューレ 冷凍チキンピジョン 塩 こしょう <small>ソルガムマカロニ(ハーフ)</small> あじ(魚)切り身 でん粉 揚げ油(米油) 粒入りマスタード しょうゆ 三温糖 水 <small>ノンエッグマヨネーズ</small> じゃがいも 人参 キャベツ 薄口しょうゆ 米酢 塩 こしょう 上白糖 サラダ油(米油)	煮干し 玉ねぎ 人参 鶏胸小間肉 さといも 白菜 <small>こんにゃくスライス</small> みそ 酒かす 長ねぎ まいたけ信田 しょうゆ 三温糖 みりん でん粉 水 キャベツ もやし 人参 白すりごま 薄口しょうゆ 上白糖 米酢

		中学 17日		中学 20日		中学 21日		中学 22日		中学 23日		中学 24日		中学 27日		
献立名		【郷土食の献立】						【給食記念日献立】			【地域食材の日献立】			【かみかみ献立】		
		麦ごはん 牛乳 わかめスープ キムタクごはんの具 さつま芋のサラダ	ソフト麺 牛乳 カレー南蛮汁 切干大根のおやき 糸寒天サラダ	麦ごはん 牛乳 マーボー豆腐 えびしゅうまい 春雨サラダ	コッペパン 牛乳 白菜のクリーム煮 ココアビーンズ 大根とツナのサラダ	麦ごはん 牛乳 すいとん汁 ますの塩こうじ焼き たくあん和え	麦ごはん 牛乳 きのこのみそ汁 鶏肉と凍り豆腐のねぎ塩だれ こんにやくの炒め物	コッペパン 牛乳 大根のスープ いかと米粉パスタのカレー揚げ こんにやくサラダ								
使用材料		かつおだしパック 玉ねぎ 糸かまぼこ 干しいたけ スライス 人参 豆腐 塩 しょうゆ カット干しわかめ 長ねぎ	かつおだしパック 玉ねぎ 人参 しめじ 豚もも細切り肉 油揚げ キッズカレールウ甘口 デラックスカレールウ カレー粉 しょうゆ みりん でん粉 長ねぎ 切り干し大根おやき	サラダ油(米油) にんにく 生姜 豆板醤 豚ももひき肉 長ねぎ 玉ねぎ 人参 たけのこ水煮 がらスープ 酒 三温糖 みそ しょうゆ オイスターソース 絞り豆腐 でん粉 にら えびしゅうまい	サラダ油(米油) 玉ねぎ 人参 しめじ じゃがいも 冷凍ホールコーン 鶏胸小間肉 白ワイン 白菜 ベシャメルソース スキムミルク 塩 こしょう 生クリーム 大豆(乾) でん粉 揚げ油(米油) ピュアココア グラニュー糖 大根 きゅうり 人参 ツナレトルト 薄口しょうゆ こしょう 米酢 上白糖 サラダ油(米油)	煮干し 玉ねぎ 人参 えのきたけ 油揚げ 白菜 生すいとん しょうゆ みそ 長ねぎ 魚の塩こうじ漬け ます(魚)切り身	煮干し 人参 白菜 しめじ えのきたけ なめこ 大根 みそ 長ねぎ 鶏むね肉皮無角切り 凍り豆腐(甘口) でん粉 揚げ油(米油) ごま油 長ねぎ 薄口しょうゆ 三温糖 レモン果汁 みりん 塩 水	ショルダーベーコン 玉ねぎ 人参 大根 しめじ 白菜 冷凍チキンパイオン しょうゆ 塩 こしょう 米粉マカロニ(星) いか短冊 でん粉 揚げ油(米油) カレー粉 塩 サラダこんにやく きゅうり キャベツ 塩 こしょう サラダ油(米油) 薄口しょうゆ 米酢								
		さつまいもさいのめ キャベツ 人参 薄口しょうゆ ノンエッグマヨネーズ	サラダ用糸寒天 大根 キャベツ 人参 塩 サラダ油(米油) 薄口しょうゆ 米酢 上白糖	春雨(マロニー) きゅうり キャベツ 人参 ごま油 薄口しょうゆ 塩 米酢 上白糖 和からし		焼き油(米油) キャベツ きゅうり 人参 薄口しょうゆ せん切りだいこん漬け	揚げ油(米油) ごま油 長ねぎ 薄口しょうゆ 三温糖 みりん 酒 しょうゆ 冷凍いんげん とろみ粉									

		中学 28日		中学 29日		中学 30日		中学 31日
献 立 名		麦ごはん 牛乳 米粉のハヤシライスソース 卵の花サラダ みかん		コッペパン 牛乳 卵スープ かぼちゃコロッケ 海藻サラダ コーヒー牛乳のもと		麦ごはん 牛乳 大根のみそ煮込み ポラの甘酢揚げ 昆布和え		麦ごはん 牛乳 さつまい ちくわのかば焼き 梅香和え
使 用 材 料		<p>サラダ油(米油) にんにく 生姜 豚もも小間肉 赤ワイン 玉ねぎ 人参 じゃがいも しめじ ハヤシルウ ケチャップ トマトピューレ 中濃ソース</p> <p>おから(大豆) 人参 小松菜 キャベツ ツナレトルト ノンエッグマヨネーズ 塩 米酢 上白糖 みかん</p>		<p>玉ねぎ 人参 鶏胸小間肉 えのきたけ 白菜 冷凍チキンフィヨン しょうゆ 塩 酒 でん粉 冷凍液卵 ちんげん菜 かぼちゃコロッケ</p> <p>揚げ油(米油) ウスターソース ケチャップ 三温糖 みりん 赤ワイン 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 コーヒー牛乳の素</p>		<p>かつおだしバック サラダ油(米油) むきごぼう 大根 角切りこんにやく 人参 鶏もも小間肉 ちくわ 三温糖 酒 しょうゆ みそ 冷凍いんげん ぼら(魚)角切り でん粉 揚げ油(米油) 三温糖 しょうゆ 酒 米酢 水 キャベツ きゅうり 人参 塩昆布 薄口しょうゆ</p>		<p>煮干し サラダ油(米油) ささがきごぼう 鶏胸小間肉 玉ねぎ 人参 こんにやくスライス 大根 さつまいもいちよう みそ 長ねぎ ちくわ</p> <p>でん粉 揚げ油(米油) 三温糖 みりん しょうゆ 酒 生姜 水 でん粉 キャベツ きゅうり 人参 塩昆布 もやし 薄口しょうゆ サラダ油(米油) 上白糖 カリカリ梅チップ きざみのり</p>