

【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2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	
	3日	4日	5日	6日	7日	10日	12日					
	【地域食材の日献立】				【節分献立】							
献立名	麦ご飯 牛乳 はんぺんの吹雪汁 ちくわのカレー揚げ おかか和え	麦ご飯 牛乳 すいとん汁 いかと凍り豆腐の甘辛 野沢菜チャーハンの具	コッペパン 牛乳 ふとわかめのスープ ハンバーグオニオンソース コールスローサラダ	麦ご飯 牛乳 けんちん汁 いわしのかば焼き 節分サラダ	コッペパン 牛乳 春雨スープ チリコンカン のりごまサラダ	麦ご飯 牛乳 さつま汁 ますの塩こうじ焼き なめたけ和え	ソフト麺 牛乳 カレーソース さつまいものきなこがらめ 大根サラダ					
使用材料	厚けずり 玉ねぎ 人参 えのきたけ 白菜 しょうゆ 塩 あられはんぺん(白)	煮干し 鶏むね肉 玉ねぎ 人参 大根 えのきたけ 白菜 みそ しょうゆ 生すいとん 長ねぎ	冷凍チキンピイオン 玉ねぎ 人参 鶏むね肉 白菜 カットわかめ 麩 しょうゆ 塩 酒 こしょう	厚けずり 笹がきごぼう 鶏むね肉 人参 大根 油揚げ スライスこんにゃく 豆腐 しょうゆ 塩 酒 長ねぎ	玉ねぎ 鶏むね肉 人参 えのきたけ 白菜 冷凍チキンピイオン しょうゆ 塩 こしょう 春雨(マロニー) 大豆 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 キャベツ こまつな もやし 白しょうゆ 刻みのり 白いりごま	煮干し 鶏むね肉 玉ねぎ 人参 大根 さつまいも 油揚げ みそ 長ねぎ ます(魚)切り身 塩こうじ漬けタレ 焼き油(ひまわり油) キャベツ なめたけ 白しょうゆ	サラダ油(ひまわり油) にんにく 玉ねぎ 豚ひき肉 人参 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 白しょうゆ さつまいも角切り 揚げ油(ひまわり油) しょうゆ 三温糖 水 きな粉 大根 きゅうり 人参 ツナレトルト 白しょうゆ 酢 こしょう サラダ油(ひまわり油)					
単位	g	g	g	g	g	g	g					

	小2	小2	小2	小2	小2	小2	
	13日	14日	17日	18日	19日	20日	
	【裾花中学校思い出献立】					【がんばれ献立】	
献立名	わかめご飯 牛乳 キムチ汁 鶏肉のから揚げ 海藻サラダ 豆乳プリンタルト	コッペパン 牛乳 コンソメスープ ポロニアソーセージフライ コーンサラダ	麦ご飯 牛乳 豆まめみそ汁 ワラサの西京焼き 福神漬け和え	麦ご飯 牛乳 五目あんかけ汁 ポテトコロッケ 春雨の炒め物	コッペパン 牛乳 パンプキンポタージュ チキンのハーブ焼き 米粉のハートサラダ	麦ご飯 牛乳 豚汁 寒ボラの照り焼き たくあん漬け和え	コッペパン 牛乳 豆腐と卵のスープ 飛び魚のフライ 見通しの良いサラダ
使用材料	厚けずり 豚もも肉 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	鶏むね肉 玉ねぎ 人参 大根 白菜 コンソメ しょうゆ こしょう	煮干し 玉ねぎ 人参 大根 油揚げ 豆腐 豆乳(大豆) みそ	冷凍チキンピヨ 鶏むね肉 玉ねぎ 人参 白菜 スライスなると巻き 塩 こしょう 酒 しょうゆ でんぷん チンゲンサイ ポテトコロッケ 揚げ油(ひまわり油)	玉ねぎ カボチャペースト ちらし蒲鉾(ハート) ベジメルソース 塩 こしょう 冷凍カットかぼちゃ コンソメ スキムミルク 白ワイン	煮干し 笹がきごぼう 豚もも肉 人参 大根 スライスこんにやく 豆腐 みそ 長ねぎ	冷凍チキンピヨ 玉ねぎ 人参 えのきたけ 冷凍豆腐 白菜 しょうゆ 塩 こしょう でんぷん 冷凍液卵
単位	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)	乾パン粉 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 みりん 赤ワイン	ワラサ(魚)切り身 西京漬けタレ 焼き油(ひまわり油) もやし 福神漬け 白しょうゆ	でんぷん ポテトコロッケ 揚げ油(ひまわり油) サラダ油(ひまわり油) 豚ひき肉 しょうが にんにく たけのこ缶 人参 白菜キムチ 三温糖 しょうゆ 酒 春雨(マロニー)	鶏むね肉 切り身 黒こしょう ガーリックパウダー パジル(粉) しょうゆ 白ワイン サラダ油(ひまわり油)	ボラ(魚)切り身 みりんしょうゆ漬けタレ 焼き油(ひまわり油) たくあん漬け キャベツ 白いりごま	とびうおフライ 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
g	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 豆乳プリンタルト	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)			キャベツ きゅうり 米粉マカロニ(ハート) イタリアンドレッシング	皮むきれんこん キャベツ 白竹輪 ノンエッグマヨネーズ 白しょうゆ	

	小2	小2	小2	小2
	25日	26日	27日	28日
献立名	麦ご飯 牛乳 ぶるぶる寒天スープ 厚揚げのピリ辛肉みそがけ もやしと枝豆のナムル	ソフト麺 牛乳 みそラーメンスープ えびしゅうまい じゃがいものミートソース	麦ご飯 牛乳 ビーンズカレー カラフルサラダ デコボン	コッペパン 牛乳 野菜たっぷりスープ ペンネのミートソース こんにやくサラダ コーヒー牛乳の素
使用材料	厚けずり 玉ねぎ 人参 鶏むね肉 白菜 えのきたけ 酒 塩 しょうゆ こしょう こんにやく寒天 チンゲンサイ	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 たけのこ缶 白菜 冷凍ホールコーン 冷凍チキンブイヨン しょうゆ みそ こしょう でんぶん 塩 長ねぎ えびしゅうまい	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 大豆 青大豆 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	玉ねぎ 人参 鶏むね肉 大根 白菜 冷凍チキンブイヨン しょうゆ 塩 チンゲンサイ
単位	冷凍厚揚げ しょうが 豚ひき肉 三温糖 みりん 酒 みそ しょうゆ トウバンジャン でんぶん 水	サラダ油(ひまわり油) にんにく 鶏ひき肉 玉ねぎ 人参 赤ワイン トマトピューレ トマトケチャップ 中濃ソース こしょう じゃがいも	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 キヤベツ きゅうり 冷凍ホールコーン 極細かまぼこ(赤) 白しょうゆ 酢 塩 こしょう サラダ油(ひまわり油) デコボン	サラダ油(ひまわり油) にんにく 豚ひき肉 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 ペンネマカロニ サラダこんにやく キヤベツ きゅうり 塩 サラダ油(ひまわり油) 白しょうゆ 酢 こしょう コーヒー牛乳の素