

【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2月

予定献立材料表（小１コース）

長野市第四学校給食センター

		小1 3日				小1 4日				小1 5日				小1 6日				小1 7日				小1 10日				小1 12日			
		【まごわやさしい献立】				【節分献立】				【市立長野中の和食オリジナル汁物献立②】																			
献立名		麦ごはん 牛乳 じゃがいもとわかめのみそ汁 シルバーの香味ソース ごま和え				ソフト麺 牛乳 五目あんかけスープ 大豆ミート入り揚げぎょうざ こんにゃくサラダ				麦ごはん 牛乳 豚汁 いわしのカリカリ揚げ 福神漬け和え 節分豆				麦ごはん 牛乳 しなのまっしろぼかぼか汁 絹揚げのにんじんそぼろあん のりマヨ和え				食パン 牛乳 キャベツのスープ煮 菜花の豆乳クリームパスタ いちご				麦ごはん 牛乳 里芋となめこのみそ汁 チキンカツ 見通しのよいサラダ				麦ごはん 牛乳 ツナと豆腐の中華煮 きのこ入り肉しゅうまい わかめともやしのナムル			
	使用材料	煮干し 玉ねぎ 人参 大根 えのきたけ じゃがいも みそ カット干しわかめ シルバー（魚）切り身				サラダ油(米油) 生姜 玉ねぎ 豚もも細切り肉 人参 干しいたけ スライス 冷凍ハートなると 白菜 酒 しょうゆ がらスープ 塩 こしょう でん粉 ちんげん菜 大豆ミート入りぎょうざ				煮干し サラダ油(米油) ささがきごぼう 生姜 豚もも小間肉 玉ねぎ 人参 大根 鬼ちらしかまぼこ さつまいもいちよう みそ 長ねぎ いわし捌別フライ(丸ごと) 揚げ油(米油) キャベツ きゅうり 人参 福神漬け 薄口しょうゆ 節分豆(抹茶味)				煮干し 玉ねぎ 大根 えのきたけ レトルトさば水煮 白菜 白みそ 酒かす 長ねぎ 冷凍絹厚揚げ 焼き油(米油) 鶏もも挽肉 生姜 人参 三温糖 しょうゆ みりん 水 でん粉 小松菜 もやし キャベツ ノンエッグマヨネーズ 薄口しょうゆ きざみのり				玉ねぎ 人参 カットウインナー キャベツ 白ワイン 冷凍チキンブイヨン 塩 こしょう しょうゆ サラダ油(米油) にんにく 玉ねぎ ショルダーベーコン 人参 しめじ 白ワイン 顆粒コンソメ 塩 黒こしょう 菜花 米粉 豆乳（大豆） ほぐし粉 ファルファッレマカロニ いちご				煮干し 人参 大根 さといも 白菜 なめこ みそ 長ねぎ 鶏胸肉切り身 小麦粉 パン粉(乾燥) 揚げ油(米油) しょうゆ ウスターソース みりん 中ざら糖 皮むきれんこん キャベツ ローズハム 人参 薄口しょうゆ 上白糖 米酢 サラダ油(米油) 塩				サラダ油(米油) 生姜 玉ねぎ 人参 たけのこ水煮 干しいたけ スライス 絞豆腐 がらスープ 三温糖 塩 こしょう しょうゆ オイスターソース ツナレトルト でん粉 長ねぎ きのこしゅうまい もやし きゅうり 人参 カット干しわかめ ごま油 米酢 薄口しょうゆ 塩			

		小 1 13日				小 1 14日					小 1 17日					小 1 18日					小 1 19日					小 1 20日					小 1 21日				
【東部中学校 思い出献立】						【かみかみ献立】						【地域食材の日(献立コンクール入賞) 献立】																							
献立名	麦ごはん 牛乳 チキンカレー えびフライ なめたけ和え 豆乳プリンタルト					コッペパン 牛乳 ミネストローネ ポテトカップ野菜グラタン レモンマリネ いちごジャム					麦ごはん 牛乳 根菜汁 いかと凍り豆腐のレモン和え れんこんきんぴら					ソフト麺 牛乳 ジビエとソルガムのミートソース のり塩ポテト フルーツヨーグルト					麦ごはん 牛乳 豆まめみそ汁 豚肉のキムチ炒め 梅ドレ和え					麦ごはん 牛乳 寒天スープ ささみのりんごみそソース 青大豆サラダ					コッペパン 牛乳 大根のスープ 焼きウインナー コールスローサラダ				
	使用材料	サラダ油(米油) 生姜 にんにく 鶏もも角切り肉 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 ガラマサラ					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 冷凍チキンブイヨン 塩 こしょう ソルガムマカロニ(ハート) カップグラタン(5種の野菜)					煮干し 玉ねぎ ささがきごぼう 人参 大根 さつまいもいちよう みそ 長ねぎ いか短冊 凍り豆腐(サロロ) でん粉 揚げ油(米油) 酒 しょうゆ 三温糖 レモン果汁					サラダ油(米油) にんにく 豚ももひき肉 鹿ひき肉 赤ワイン 玉ねぎ 人参 ソルガム(乾) ブラウンルウ デミグラスソース しょうゆ 塩 こしょう ケチャップ トマトピューレ 中濃ソース でん粉 冷凍皮付きポテト 揚げ油(米油) 青のり粉 塩					煮干し 玉ねぎ 人参 大根 油揚げ 豆腐 みそ 豆乳(大豆) ちんげん菜 サラダ油(米油) にんにく 生姜 豚もも小間肉 玉ねぎ たけのこ水煮 キャベツ キムチの素 しょうゆ みりん にら とろみ粉					玉ねぎ 人参 えのきたけ 冷凍ミートボール 白菜 冷凍チキンブイヨン 酒 しょうゆ 塩 こしょう 耐熱寒天 長ねぎ 鶏肉ささみ 米粉 揚げ油(米油) サラダ油(米油) にんにく 玉ねぎ りんごピューレ みそ しょうゆ みりん 水 でん粉 青大豆(乾) キャベツ きゅうり 人参 サラダ油(米油) 米酢 上白糖 薄口しょうゆ 塩 こしょう					ショルダーベーコン 玉ねぎ 人参 大根 しめじ 白菜 冷凍チキンブイヨン しょうゆ 塩 こしょう ロングウインナー 焼き油(米油) 中濃ソース ケチャップ 三温糖 赤ワイン でん粉 水 人参 キャベツ きゅうり 塩 サラダ油(米油) 米酢 レモン果汁 上白糖 薄口しょうゆ こしょう			
えびフライ 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 でん粉 水					キャベツ きゅうり 人参 薄口しょうゆ 塩 こしょう 上白糖 サラダ油(米油) いちごジャム					サラダ油(米油) 豚もも小間肉 皮むきれんこん こんにゃくスライス 人参 三温糖 酒 しょうゆ みりん 水 冷凍いんげん					みかんシロップ漬け パインシロップ漬け 冷凍おひたし(とちおとめ) ナタデココ ヨーグルト(無糖)					もやし きゅうり 人参 大根 薄口しょうゆ サラダ油(米油) 上白糖 梅フレーク															
キャベツ きゅうり サラダ用糸寒天 塩 なめたけ 薄口しょうゆ 豆乳プリンタルト																																			

		小 1				小 1					小 1				
		25日				26日					27日				
		【西部中学校 思い出献立】													
献立名		丸パン 牛乳 ジュリエンスープ ハンバーグカレーソース もやしとコーンのサラダ				わかめごはん 牛乳 キムチ汁 鶏肉のから揚げ ゆかり和え さつま芋と栗のタルト				麦ごはん 牛乳 みそかき玉汁 ほっけのみりんじょうゆ焼き ひじきサラダ				コッペパン 牛乳 オニオンスープ さつまいもコロッケ チキンサラダ	
使用材料		ショルダーベーコン 玉ねぎ セロリー えのきたけ 人参 白菜 冷凍チキンピヨン しょうゆ 塩 こしょう				かつおだしパック 豚もも小間肉 玉ねぎ 人参 えのきたけ しらたき 白菜キムチ 豆腐 酒 しょうゆ みそ にら				かつおだしパック 玉ねぎ 人参 鶏胸小間肉 えのきたけ 白菜 酒 みりん みそ でん粉 冷凍液卵 小松菜				ショルダーベーコン 玉ねぎ 人参 冷凍チキンピヨン 塩 しょうゆ こしょう パセリ	
		ハンバーグ				鶏もも肉切り身				魚のみりん醤油漬け ほっけ（魚）切り身				さつまいもコロッケ	
		焼き油(米油) 玉ねぎ 水 やさいかレールウ(米粉) 水 ケチャップ 中濃ソース カレー粉 でん粉				生姜 しょうゆ 酒 米粉 揚げ油(米油)				焼き油(米油) 干ひじき キャベツ きゅうり 人参 ツナレトルト 上白糖 薄口しょうゆ 塩 米酢				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 でん粉 水	
		もやし 冷凍ホールコーン きゅうり サラダ油(米油) 薄口しょうゆ 米酢 塩 こしょう 上白糖				キャベツ きゅうり 大根 塩 赤しそ粉								ささみフレーク水煮 大根 キャベツ 人参 レモン果汁 薄口しょうゆ 米酢 塩 こしょう	