

【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2コース）

長野市第四学校給食センター

	小2 3日	小2 4日	小2 5日	小2 6日	小2 7日	小2 10日	小2 12日
	【節分献立】						【東部中学校 思い出献立】
献立名	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	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	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 白菜とベーコンのスープ ミートボールのケチャップ和え こんにゃくサラダ	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	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
使用材料	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 いわし別揚げ(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)	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 冷凍チキンピジョン しょうゆ 塩 こしょう ハンバーグ 焼き油(米油) 玉ねぎ 水 やさいカレールウ(米粉) 水 ケチャップ 中濃ソース カレー粉 でん粉 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	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 魚のみりん醤油漬け ほっけ(魚)切り身 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	ショルダーベーコン にんにく 玉ねぎ 人参 えのきたけ 白菜 冷凍チキンピジョン しょうゆ 塩 こしょう 冷凍ミートボール 揚げ油(米油) 玉ねぎ 三温糖 中濃ソース ケチャップ みそ 水 でん粉 サラダこんにゃく キャベツ きゅうり 塩 サラダ油(米油) こしょう 米酢 薄口しょうゆ	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 ロースハム 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 絞り豆腐 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 サラダ油(米油) 塩	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 りんごビュレ ガラムマサラ 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 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2 13日	小2 14日	小2 17日	小2 18日	小2 19日	小2 20日	小2 21日
		【かみかみ献立】	【まごわやさしい献立】		【地球食材の日(献立コンクール入賞) 献立】		【西部中学校 思い出献立】
献立名	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	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	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	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 寒天スープ ささみのりんごみそソース 青大豆サラダ	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	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
使用材料	ショルダーベーコン 玉ねぎ 人参 大根 しめじ 白菜 冷凍チキンピジョン 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	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) 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) 豚もも小間肉 皮むきれんこん こんにやくスライス 人参 三温糖 酒 しょうゆ みりん 水 冷凍いんげん	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 焼き油(米油) サラダ油(米油) にんにく 生姜 冷凍ねぎみじん 薄口しょうゆ 三温糖 米酢 水 でん粉 キャベツ もやし 人参 薄口しょうゆ 上白糖 米酢 白すりごま 白いりごま	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 ソルガムマカロニ(ハート) カップグラタン(5種の野菜) 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	玉ねぎ 人参 えのきたけ 冷凍ミートボール 白菜 冷凍チキンピジョン 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	玉ねぎ 人参 カットウインナー キャベツ 白ワイン 冷凍チキンピジョン 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	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 鶏もも肉切り身 生姜 しょうゆ 酒 米粉 揚げ油(米油) キャベツ きゅうり 大根 塩 赤しそ粉 さつまいもと栗のタルト

		小2			小2			小2			小2	
		25日			26日			27日			28日	
												【市立長野中の和食オリジナル汁物献立②】
献立名		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		コッペパン 牛乳 オニオンスープ さつまいもコロケ チキンサラダ		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				
使用材料		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		ショルダーベーコン 玉ねぎ 人参 冷凍チキンパイオン 塩 しょうゆ こしょう パセリ さつまいもコロケ		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				
		みかんシロップ漬け バインシロップ漬け 冷凍かぼち(とちおとめ) ナタデココ ヨーグルト(無糖)		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		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 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		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				
				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				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				