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3月 予定献立材料表(小1コース)

長野市第一学校給食センター	_					1ページ
小1	小1	小1	小1	小1	小1	小1
3日	4日	5日	6日	7日	10日	11日
【がんばれ献立】	【ひなまつり献立】					
表ご飯 村乳 沢煮椀 立 チキンみそカツ 福ふく和え 名	麦ご飯 牛乳 かまぽこのすまし汁 鰆の西京焼き 菜の花和え(大豆) ひしもち	ソフト麺 牛乳 ミートソース ポテトコロッケ _{ブロッコリーとッナのサラダ}	麦ご飯 牛乳 根菜のみそ汁 じゃが豚キムチ たくあん漬け和え	コッペパン 牛乳 ABCスープ 鶏ささみのレモンソース 海薬サラダ	麦ご飯 牛乳 ポークカレー えびフライ コーンサラダ	麦ご飯 牛乳 ワンタンスープ 鶏肉のピリ辛焼き 塩中華ドレサラダ
使用材料単位g 「中国 を	厚玉人えらい (梅) である (梅) ですぎょう (中) です。 (本) では、 (本)	サラグル はいまた はいまた はいまた はいまた はい	煮玉笹人大豆み長ご豚玉人じ白三酒しみ白にたキ白干ねが参根腐そねまもね参ゃ滝温 より菜らくヤいじご 湾油もぎ が 糖 うんキ あべりご ぼ ゆ ム んツごう	シェスト シェスト シェスト シェスト シェスト シェスト シーベ シーベ シーベ シーベ シーグ シーグ シーグ シーグ シーグ シーグ シーグ シーグ	サにし豚玉人じしカカカ中トリガ赤スは(ひまくが肉) かんうもぎ がじルルルル アイフラび はまれる やめ いっちゃっ アグリカ でいまんが でん カカカ 中トリガ 赤えば は ホベうよ よい サー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー	冷豚人た玉白塩しこ乾チ鶏しごにしト白ヤきも のぎ うょワゲ肉ゆ くが ジま (冷ンンリス た玉白塩しこ乾チ鶏しごにしトウいヤきも サリリベ だドレッシンン りゅう シナリリベ だだドレッシンごツ まいっち シナリリン マイ 身 シー・ウェー マー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー

	1.1	.0.4	J. J. J	1.4
	小1 10日	小1	小1	小1
	12日	13日	14日	17日
		【卒業お祝い献立】		
	コッペパン	麦ご飯	コッペパン	麦ご飯
献	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳
	春キャベツのスープ	お祝いすまし汁	ミネストローネ	わかめスープ
立	スパゲッティナポリタン	赤魚の照り焼き	ハンバーグきのこソース	ビビンバ丼の具
	大根サラダ	ゆかり和え	ポテトサラダ	三色ナムル
名		お祝いいちごゼリー		_, .
-		00 //01 1 2 = 2 /		
	冷凍チキンブイヨン	 厚けずり	冷凍チキンブイヨン	
ı±				
使	鶏むね肉	玉ねぎ	にんにく	鶏むね肉
_	玉ねぎ	人参	ショルダーベーコン	玉ねぎ
用	人参	白菜	玉ねぎ	人参
١	キャベツ	お祝いなると巻き	人参	白菜
材	しめじ	豆腐	セロリー	酒
	塩	酒	キャベツ	塩
料	しょうゆ	しょうゆ	シェルマカロニ	こしょう
	こしょう	塩	冷凍カットトマト	しょうゆ
	サラダ油(ひまわり油)	あかうお(魚)切り身	トマトケチャップ	カットわかめ
単	にんにく	みりんじょうゆ漬けタレ	塩	長ねぎ
位	カットウインナー	焼き油(ひまわり油)	こしょう	サラダ油(ひまわり油)
g	玉ねぎ	キャベツ	赤ワイン	にんにく
	トマトケチャップ	きゅうり	白しょうゆ	しょうが
	トマトピューレ	人参	ハンバーグ	トウバンジャン
	中濃ソース	ゆかり粉	サラダ油(ひまわり油)	豚もも肉
	塩	白しょうゆ	玉ねぎ	たけのこ缶
	こしょう		三温糖	三温糖
	ピーマン	00,000 0 522,	しょうゆ	しょうゆ
	ハーフスパゲッティ		水	酒
	<u> </u>		でんぷん	みそ
	きゅうり		しめじ	短冊卵(冷凍)
	冷凍ホールコーン		じゃがいも	型間部(77株)
			-	0,0
	白しょうゆ		人参	こまつな
	酢		きゅうり	人参
	塩		ノンエッグマヨネーズ	酢
	サラダ油(ひまわり油)		塩	ごま油
	上白糖		こしょう	白しょうゆ
	白すりごま			