

【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3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			小2								
		3日			4日			5日			6日			7日			10日			11日								
	【ひなまつり献立】								【がんばれ献立】																			
献立名	麦ご飯 牛乳 かまぼこのすまし汁 鰯の西京焼き 菜の花和え（大豆） ひしもち				麦ご飯 牛乳 わかめスープ ビビンバ丼の具 三色ナムル				コッペパン 牛乳 春キャベツのスープ スパゲッティナポリタン 大根サラダ				麦ご飯 牛乳 沢煮碗 チキンみそカツ 福ふく和え				コッペパン 牛乳 ミネストローネ ハンバーグきのこソース ポテトサラダ				麦ご飯 牛乳 ワントンスープ 鶏肉のピリ辛焼き 塩中華ドレサラダ				麦ご飯 牛乳 ポークカレー えびフライ コーンサラダ			
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 ちらし蒲鉾(梅)				冷凍チキンブイヨン 鶏むね肉 玉ねぎ 人参 白菜 酒 塩 こしょう しょうゆ カットわかめ				冷凍チキンブイヨン 鶏むね肉 玉ねぎ 人参 キャベツ しめじ 塩 しょうゆ こしょう				厚けずり 切りごぼう 玉ねぎ 豚もも肉 人参 大根 えのきたけ 塩 酒 白しょうゆ				冷凍チキンブイヨン にんにく ショルダーベーコン 玉ねぎ 人参 セロリー キャベツ シエルマカロニ 冷凍カットトマト トマトケチャップ 塩				冷凍チキンブイヨン 豚もも肉 人参 たけのこ缶 玉ねぎ 白菜 塩 しょうゆ こしょう 乾燥ワントン 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 じゃがいも しめじ			
	さわら(魚)切り身 西京漬けタレ サラダ油(ひまわり油)				長ねぎ				サラダ油(ひまわり油) にんにく カットウインナー 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 ピーマン				鶏むね肉 切り身 小麦粉 乾パン粉 揚げ油(ひまわり油) ごま油 にんにく しょうゆ ざらめ糖 豆みそ 酒 水 白いりごま				こしょう 赤ワイン 白しょうゆ ハンバーグ サラダ油(ひまわり油) 玉ねぎ 三温糖 しょうゆ 水 でんぷん しめじ				鶏もも肉 切り身 しょうゆ ごま油 にんにく しょうが トウバンジャン 白いりごま				えびフライ(冷凍) 揚げ油(ひまわり油)			
	こまつな キャベツ もやし 大豆の華 白しょうゆ 酢 上白糖 サラダ油(ひまわり油)				サラダ油(ひまわり油) にんにく しょうが トウバンジャン 豚もも肉 たけのこ缶 三温糖 しょうゆ 酒 みそ 短冊卵(冷凍)				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				ハンバーグ サラダ油(ひまわり油) 玉ねぎ 三温糖 しょうゆ 水 でんぷん しめじ				鶏もも肉 切り身 しょうゆ ごま油 にんにく しょうが トウバンジャン 白いりごま				えびフライ(冷凍) 揚げ油(ひまわり油)							
	ひしもち				もやし こまつな 人参 酢 ごま油 白しょうゆ				白すりごま				キャベツ もやし 人参 福神漬け 白竹輪 白しょうゆ				じゃがいも 人参 きゅうり ノンエッグマヨネーズ 塩 こしょう				キャベツ むきえだまめ(冷凍) 塩中華ドレッシング				冷凍ホールコーン キャベツ きゅうり 白しょうゆ 塩 こしょう 酢 サラダ油(ひまわり油)			

[illegible]