【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3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 11日
			【地域食材の日献立（市立中和食オリジナル汁物献立③）】		【ひな祭り献立】		
献立名	麦ごはん 牛乳 根菜のみそ汁 とんカツ ごま和え	食パン 牛乳 野菜スープ ソルガム入りチリコンカン デコポン	麦ごはん 牛乳 旨味たっぷり信州の恵み汁 鶏肉と凍り豆腐の揚げ煮 野沢菜漬け和え	丸パン 牛乳 みそ風味豆乳スープ ハンバーグデミグラスソース 大根とツナのサラダ	ちらしずし 牛乳 豆腐のすまし汁 鰆の西京焼き 即席漬け ひしもち	麦ごはん 牛乳 ポークカレー 焼きキャベツメンチ 福神漬け和え	ソフト麺 牛乳 ソルガム入り肉みそスープ 春巻き わかめとコーンのサラダ
使用材料	煮干し 玉ねぎ ささがきごぼう 人参 こんにゃくスライス 油揚げ さつまいもいちょう みそ 長ねぎ 豚ひれ肉 小麦粉 水 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 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	ショルダーベーコン 玉ねぎ 人参 じゃがいも キャベツ 冷凍ホールコーン 冷凍チキンブイヨン しょうゆ 塩 こしょう パセリ 大豆（乾） ソルガム（乾） サラダ油（米油） にんにく 豚ももひき肉 赤ワイン 玉ねぎ 米粉 ケチャップ 中濃ソース 塩 こしょう チリパウダー デコポン	煮干し 玉ねぎ 大根 人参 干ししいたけ　スライス えのきたけ 白菜 カット干しわかめ みそ 長ねぎ 鶏むね肉皮無角切り 凍り豆腐（ｻｲｺﾛ） でん粉 揚げ油（米油） しょうゆ みりん 三温糖 酒 水 青のり粉 野沢菜漬け キャベツ きゅうり 人参 薄口しょうゆ 米酢 上白糖 塩昆布 かつお削り節	ショルダーベーコン 玉ねぎ 人参 冷凍ホールコーン 白菜 冷凍チキンブイヨン 塩 こしょう 白ワイン みそ 米粉 豆乳（大豆） ちんげん菜 ハンバーグ 焼き油（米油） 玉ねぎ 赤ワイン デミグラスソース 中濃ソース トマトピューレ でん粉 大根 きゅうり 人参 ツナレトルト 薄口しょうゆ こしょう 米酢 上白糖 サラダ油（米油）	かつおだしパック 玉ねぎ 人参 えのきたけ 梅ちらしかまぼこ しらたき カット干しわかめ 豆腐 酒 薄口しょうゆ 塩 小松菜 魚の西京味噌漬け さわら（魚）切り身 焼き油（米油） キャベツ きゅうり せん切りだいこん漬け 人参 薄口しょうゆ 赤しそ粉 ひしもち	サラダ油（米油） 生姜 にんにく 豚もも小間肉 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 ガラムマサラ キャベツメンチカツ 焼き油（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 福神漬け 薄口しょうゆ	サラダ油（米油） にんにく 生姜 豆板醤 豚ももひき肉 玉ねぎ たけのこ水煮 人参 白菜 ソルガム（乾） がらスープ しょうゆ 酒 三温糖 みそ でん粉 長ねぎ 春巻き 揚げ油（米油） キャベツ カット干しわかめ 冷凍ホールコーン 米酢 薄口しょうゆ サラダ油（米油） 塩

	小２	小２	小２	小２
	12日	13日	14日	17日
			【卒業お祝い献立】	
献立名	麦ごはん 牛乳 大根のそぼろ汁 焼き鳥丼の具 さつまいもとひじきのサラダ	コッペパン 牛乳 ソルガムマカロニのスープ ミートボールのケチャップ和え こんにゃくサラダ あんずジャム	赤飯 牛乳 たけのこのすまし汁 鮭の塩焼き 梅香和え お祝いケーキ	麦ごはん 牛乳 すいとん汁 肉丼煮 磯香和え
使用材料	かつおだしパック サラダ油（米油） 生姜 豚ももひき肉 玉ねぎ 大根 人参 こんにゃくスライス しょうゆ でん粉 長ねぎ 鶏もも角切り肉 しょうゆ 中ざら糖 水あめ 酒 冷凍炒り卵 冷凍いんげん さつまいもさいのめ きゅうり 干ひじき ツナレトルト 薄口しょうゆ ノンエッグマヨネーズ	ショルダーベーコン 玉ねぎ 人参 しめじ 白菜 冷凍チキンブイヨン 塩 こしょう しょうゆ ソルガムマカロニ（星） パセリ 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 あんずジャム	かつおだしパック 玉ねぎ 人参 たけのこ水煮 えのきたけ 祝なると 豆腐 みりん 薄口しょうゆ 塩 カット干しわかめ 魚の塩漬け ぎんざけ（魚）切り身 焼き油（米油） キャベツ きゅうり 人参 もやし 薄口しょうゆ サラダ油（米油） 上白糖 カリカリ梅チップ きざみのり お祝いケーキ（米粉）	煮干し 玉ねぎ 人参 鶏胸小間肉 えのきたけ 白菜 生すいとん しょうゆ みそ 長ねぎ サラダ油（米油） ささがきごぼう 豚もも小間肉 玉ねぎ 人参 しらたき 三温糖 酒 しょうゆ 冷凍いんげん とろみ粉 小松菜 もやし 冷凍ホールコーン 薄口しょうゆ きざみのり