

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。

長野市第一学校給食センター

1 ページ

	小1 7日	小1 8日	小1 9日	小1 10日	小1 11日	小1 14日	小1 15日
献立名	麦ご飯 牛乳 さつまいも汁 ちくわの磯辺揚げ つぼ漬け和え	麦ご飯 牛乳 中華スープ イカのチリソース 塩ドレサラダ	コッペパン 牛乳 押し麦のスープ 鶏ささみのレモンソース イタリアンサラダ	麦ご飯 牛乳 おじゃがまる汁 しまほっけの塩焼き 磯マヨ和え	【お花見献立】 コッペパン 牛乳 お花のスープ 花型ハンバーグトマトソース ちょうちょパスタのサラダ	【お祝い献立】 麦ご飯 牛乳 紅白はんぺんのすまし汁 わらさのみそ漬け焼き 菜の花和え（大豆） お祝いクレープ	麦ご飯 牛乳 厚揚げのみそ汁 あじの竜田揚げ 金平ごぼう
使用材料	煮干し 笹がきごぼう 鶏もも肉 玉ねぎ 人参 大根 さつまいも 油揚げ みそ 長ねぎ	冷凍チキンピジョン 玉ねぎ 人参 えのきたけ 白菜 しょうゆ 塩 こしょう でんぷん 豆腐 チンゲンサイ	ショルダーベーコン 玉ねぎ 人参 じゃがいも 大根 白菜 おおむぎ(押麦) 冷凍チキンピジョン しょうゆ 塩 こしょう	厚けずり 玉ねぎ 人参 白菜 油揚げ 大根 えのきたけ じゃがいももちボール みりん 酒 しょうゆ 塩 長ねぎ	冷凍チキンピジョン ちらし蒲鉾(桜) 玉ねぎ 人参 白菜 しめじ 塩 しょうゆ こしょう 花型豆腐ハンバーグ 焼き油(ひまわり油) 玉ねぎ 冷凍カットトマト 赤ワイン 三温糖 中濃ソース トマトケチャップ リボンマカロニ キャベツ きゅうり サラダ油(ひまわり油) 酢 塩 こしょう	厚けずり 玉ねぎ 人参 白菜 大根 えのきたけ 油揚げ 酒 しょうゆ 塩 紅白あらははんぺん わらさ(魚)切り身 みそ漬けたれ 焼き油(ひまわり油) 菜の花 キャベツ もやし 大豆の華 塩 上白糖 サラダ油(ひまわり油) 白しょうゆ いちごクレープ(お祝い)	煮干し 玉ねぎ 人参 キャベツ 厚揚げ えのきたけ みそ にら あじ(魚)切り身 生姜醤油漬けたれ でんぷん 揚げ油(ひまわり油) ごま油 笹がきごぼう 人参 つきこんにやく さつま揚げ 酒 みりん 三温糖 しょうゆ 冷凍さやいんげん
単位g	焼き竹輪 天ぷら粉 あおのり粉 揚げ油(ひまわり油)	いか 短冊 酒 塩 でんぷん 揚げ油(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 長ねぎ トマトケチャップ しょうゆ 三温糖 酒 水 もやし むきえだまめ(冷凍) 塩中華ドレッシング	鶏肉ささ身 しょうゆ 酒 でんぷん 揚げ油(ひまわり油) 三温糖 白ワイン しょうゆ 水 レモン汁 キャベツ 冷凍ホールコーン イタリアンドレッシング	縞ほっけ(魚)切り身 塩 揚げ油(ひまわり油) ほうれん草 きゅうり もやし 冷凍ホールコーン 白しょうゆ ノンエッグマヨネーズ 刻みのり			

		小1 16日				小1 17日					小1 18日					小1 21日					小1 22日					小1 23日					小1 24日				
																										【地域食材の日献立】									
献立名		コッペパン 牛乳 オニオンスープ スパゲッティナポリタン 清見かん				麦ご飯 牛乳 きのこ汁 厚揚げの人参みそがけ かぶの浅漬け				コッペパン 牛乳 豆乳クリームスープ エビフライ カントリーサラダ				麦ご飯 牛乳 かぶの和風汁 鶏肉のみそ焼き 切干大根の煮物				麦ご飯 牛乳 ポークカレー ウェルちゃんのポテトコロッケ 福神漬け和え				ソフト麺 牛乳 みそラーメンスープ チヂミ 海藻サラダ				麦ご飯 牛乳 春野菜のみそ汁 凍り豆腐とさつま芋の甘辛 梅肉和え									
使用材料		冷凍チキンブイヨン 玉ねぎ 人参 えのきたけ 鶏肉ささ身 白菜 白ワイン 塩 こしょう しょうゆ しょうゆ				厚けずり 人参 白菜 しめじ えのきたけ なめこ 玉ねぎ 大根 しょうゆ みりん 長ねぎ				鶏むね肉 玉ねぎ 人参 ホワイトしめじ 白菜 塩 こしょう コンソメ チンゲンサイ 白ワイン 米粉 豆乳(大豆)				厚けずり 玉ねぎ 人参 しめじ かぶ 白菜 豆腐 酒 しょうゆ 塩 でんぷん				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 カレールウキッズ甘口 カレールウキッズ中辛 カレールウロークス 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				サラダ油(ひまわり油) にんにく しょうが 豚もも肉 スライスなると巻き 玉ねぎ 人参 白菜 冷凍ホールコーン もやし 冷凍チキンブイヨン 酒 しょうゆ みそ 塩 こしょう でんぷん 長ねぎ				煮干し 玉ねぎ じゃがいも 人参 春キャベツ 笹がきごぼう 冷凍厚揚げ みそ 長ねぎ									
単位g		サラダ油(ひまわり油) にんにく カットウィンナー 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 ハーフスパゲッティ 清見かん				冷凍厚揚げ サラダ油(ひまわり油) しょうが 鶏ひき肉 人参 しょうゆ 三温糖 みりん 酒 みそ でんぷん 水				えびフライ(冷凍) 揚げ油(ひまわり油) ウスターソース トマトケチャップ 三温糖 みりん 赤ワイン				鶏もも肉 切り身 塩 こしょう 酒 みそ 三温糖 みりん 七味唐辛子				イラストポテトコロッケ 揚げ油(ひまわり油) キャベツ もやし 福神漬け 白しょうゆ				焼き油(ひまわり油) しょうゆ 三温糖 水 酢 でんぷん				凍り豆腐 乱切りさつまいも でんぷん 揚げ油(ひまわり油) しょうゆ みりん 三温糖 酒 水									
						かぶ きゅうり こまつな 白しょうゆ 塩昆布				大根 きゅうり キャベツ 冷凍ホールコーン 酢 レモン汁 塩 こしょう 上白糖 サラダ油(ひまわり油)				サラダ油(ひまわり油) 切干しだいこん 人参 さつま揚げ 油揚げ 三温糖 しょうゆ 酒 みりん 冷凍さやいんげん				キャベツ もやし 福神漬け 白しょうゆ				海藻ミックス キャベツ きゅうり サラダ油(ひまわり油) 酢 塩 白しょうゆ こしょう 上白糖				大根 きゅうり 人参 ねり梅 上白糖 白しょうゆ かつお削り節									

		小1				小1				小1			
		25日				28日				30日			
献立名		コッペパン 牛乳 ポークビーンズ ポテトカップグラタン 春色サラダ				麦ご飯 牛乳 新玉ねぎのみそ汁 豚キムチ炒め こんにゃくサラダ				コッペパン 牛乳 ブラウンシチュー 鶏肉のハーブ焼き コーンサラダ			
使用材料 単位 g		サラダ油(ひまわり油) にんにく 玉ねぎ 豚もも肉 大豆 人参 じゃがいも 冷凍チキンピュオン 塩 こしょう 三温糖 冷凍カットトマト トマトケチャップ 赤ワイン しょうゆ 冷凍さやいんげん				煮干し 玉ねぎ 人参 白菜 大根 冷凍厚揚げ みそ				サラダ油(ひまわり油) にんにく 豚もも肉 玉ねぎ 人参 じゃがいも しめじ ハヤシルウ ブラウンルウ こしょう 中濃ソース トマトピューレ 赤ワイン			
		ポテトカップグラタン 焼き油(ひまわり油)				ごま油 豚もも肉 にんにく しょうが 玉ねぎ しょうゆ 酒 三温糖 白菜キムチ 人参 春雨(マロニー)				鶏むね肉 切り身 黒こしょう ガーリックパウダー バジル(粉) しょうゆ 白ワイン			
		春キャベツ きゅうり 冷凍ホールコーン 極細かまぼこ(赤) 白しょうゆ 酢 塩 こしょう サラダ油(ひまわり油)				サラダこんにゃく キャベツ きゅうり 塩 サラダ油(ひまわり油) 白しょうゆ 酢 こしょう				サラダ油(ひまわり油) 冷凍ホールコーン キャベツ きゅうり 人参 白しょうゆ 塩 こしょう 酢 サラダ油(ひまわり油)			