

【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。

【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。

【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。

予定献立材料表（中学コース）

長野市第四学校給食センター

			中学 7日			中学 8日			中学 9日			中学 10日			中学 11日			中学 14日			中学 15日
献立名										【かみかみ献立】											
	コッペパン 牛乳 ミネストローネ メルルーサのレモン揚げ シャキシャキじゃがいもサラダ			麦ごはん 牛乳 ツナと豆腐の中華煮 肉しゅうまい 糸寒天サラダ			食パン 牛乳 野菜スープ ソルガム入りチリコンカン デコボン			麦ごはん 牛乳 さつまい ニギスのカレー揚げ はりはり漬け			麦ごはん 牛乳 春雨スープ 油淋鶏(ユーリンチー) もやしのナムル			コッペパン 牛乳 押し麦入り野菜スープ メダイのトマトソースがけ ごまドレッシングサラダ			麦ごはん 牛乳 凍り豆腐のみそ汁 鶏肉とさつまいもの甘酢揚げ こんにゃくの炒め物		
使用材料	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 冷凍チキンブイヨン 塩 こしょう ソルガムマカロニ(n-ト)			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 オ伊斯ターソース ツナレットルト でん粉 長ねぎ			ショルダーベーコン 玉ねぎ 人参 じゃがいも キャベツ 冷凍チキンブイヨン しょうゆ 塩 こしょう 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 デコボン			煮干し サラダ油(米油) ささがきごぼう 鶏胸小間肉 玉ねぎ 人参 こんにゃくスライス 白菜 さつまいもいちよう みそ 長ねぎ ニギスから揚げ(丸ごと)			サラダ油(米油) 玉ねぎ 豚もも細切り肉 人参 干しいたけ スライス 白菜 がらスープ しょうゆ 塩 こしょう 春雨(マロニー) ちんげん菜			ショルダーベーコン 玉ねぎ 人参 白菜 おおむぎ(押麦) 冷凍チキンブイヨン しょうゆ 塩 こしょう メダイ(魚)切り身			煮干し 玉ねぎ 大根 えのきたけ 人参 凍り豆腐(短冊) 白菜 みそ 長ねぎ 鶏むね肉皮無角切り さつまいもいちよう		
	メルルーサ(魚)角切り でん粉 揚げ油(米油) しょうゆ 三温糖 みりん レモン果汁 水			オ伊斯ターソース ツナレットルト でん粉 長ねぎ 肉しゅうまい						揚げ油(米油) カレー粉 塩 切干しだいこん 人参 きゅうり キャベツ せん切りだいこん漬け 米酢 薄口しょうゆ 塩 上白糖			酒 しょうゆ 生姜 でん粉 揚げ油(米油) 冷凍ねぎみじん しょうゆ 三温糖 七味唐辛子 水 米酢			焼き油(米油) サラダ油(米油) にんにく 冷凍ダイストマト ケチャップ 中濃ソース 塩 こしょう でん粉 水			でん粉 揚げ油(米油) 三温糖 酒 しょうゆ 米酢 水		
	じゃがいも 人参 キャベツ 薄口しょうゆ 米酢 塩 こしょう 上白糖 サラダ油(米油)			サラダ用糸寒天 キャベツ きゅうり 人参 塩 こしょう サラダ油(米油) 薄口しょうゆ 米酢 上白糖									鶏胸肉切り身			大根 人参 きゅうり キャベツ 薄口しょうゆ 米酢 サラダ油(米油) 塩 上白糖 白すりごま			サラダ油(米油) つきこんにゃく 冷凍茎わかめ さつま揚げ 人参 三温糖 みりん 酒 しょうゆ 冷凍いんげん とろみ粉		

			中学 16日			中学 17日			中学 18日			中学 21日			中学 22日			中学 23日			中学 24日
				【入学進級お祝い献立】												【地域食材の日献立】					
献立名	丸パン 牛乳 白菜とベーコンのスープ ハンバーグデミグラスソース フレンチサラダ			減量五目ごはん 牛乳 わかめのすまし汁 メッセージコロッケ かぶのゆかり和え お祝いいちごゼリー			麦ごはん 牛乳 米粉ワントンスープ 肉丼煮 さつまいものサラダ			ソフト麺 牛乳 五目あんかけスープ 春巻き わかめとコーンのサラダ			麦ごはん 牛乳 じゃがいものそぼろ煮 シルバーの照り焼き 梅ドレサラダ			コッペパン 牛乳 豆乳クリームスープ 焼きウインナー レモン和え			麦ごはん 牛乳 ジビエ入りカレー 抹茶ビーンズ アスパラサラダ		
使用材料	ショルダーベーコン にんにく 玉ねぎ 人参 じゃがいも 白菜 冷凍チキンピジョン しょうゆ 塩 こしょう ちんげん菜 ハンバーグ			かつおだしパック 玉ねぎ 人参 えのきたけ 白菜 桜ちらしかまぼこ 酒 薄口しょうゆ 塩 カット干しわかめ イラストポテトコロッケ			サラダ油(米油) 鶏胸ひき肉 玉ねぎ 人参 しめじ 米粉めん(短冊切り) 白菜 がらスープ みそ しょうゆ 長ねぎ			サラダ油(米油) 生姜 玉ねぎ 豚もも小間肉 人参 干しいたけ なると 白菜 酒 しょうゆ がらスープ 塩 こしょう でん粉 ちんげん菜 春巻き			サラダ油(米油) 生姜 鶏もも挽肉 玉ねぎ 人参 つきこんにやく 干しいたけ スライス じゃがいも 三温糖 しょうゆ みりん みそ でん粉 冷凍いんげん 魚のみりん醤油漬け シルバー(魚)切り身			ショルダーベーコン 玉ねぎ 人参 冷凍ホールコーン 白菜 冷凍チキンピジョン 塩 こしょう 白ワイン みそ 米粉 豆乳(大豆) ちんげん菜 ロングウインナー			サラダ油(米油) 生姜 にんにく 鹿ひき肉 豚ひき肉 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		
	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			揚げ油(米油) かぶ きゅうり キャベツ 塩 赤しそ粉 いちごゼリー			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			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 人参 米酢 薄口しょうゆ サラダ油(米油) 塩			焼き油(米油) キャベツ 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			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			大豆(乾) でん粉 揚げ油(米油) 抹茶 グラニュー糖		
	キャベツ きゅうり 人参 サラダ油(米油) 米酢 上白糖 塩 こしょう						さつまいもさいのめ キャベツ きゅうり 薄口しょうゆ ノンエッグマヨネーズ									キャベツ アスパラガス 冷凍ホールコーン サラダ油(米油) 薄口しょうゆ 米酢 塩 こしょう					

				中学 25日				中学 28日				中学 30日
献 立 名	麦ごはん 牛乳 中華コーンスープ 豚肉とたけのこの炒め物 春雨サラダ				コッペパン 牛乳 ブラウンシチュー ポテトカップ野菜グラタン こんにゃくサラダ				コッペパン 牛乳 オニオンスープ たら米粉フライ 海藻サラダ ノンエッグタルタルソース			
使 用 材 料	サラダ油(米油) 生姜 玉ねぎ 鶏胸小間肉 人参 千ししいたけ スライス 白菜 冷凍コーンペースト 冷凍ホールコーン 冷凍チキンピジョン 酒 しょうゆ 塩 こしょう でん粉 長ねぎ				サラダ油(米油) にんにく 豚もも小間肉 赤ワイン 玉ねぎ 人参 しめじ 冷凍ダイストマト 塩 こしょう じゃがいも ブラウンルウ ハヤシルウ ケチャップ 中濃ソース カップグラタン(5種の野菜)				ショルダーベーコン 玉ねぎ 人参 冷凍チキンピジョン 塩 しょうゆ こしょう パセリ たら米粉フライ 揚げ油(米油) 海藻ミックス キャベツ 大根 きゅうり 薄口しょうゆ 米酢 サラダ油(米油) 上白糖 塩 こしょう ノンエッグタルタルソース(中袋)			
	サラダ油(米油) にんにく 生姜 豚もも細切り肉 たけのこ水煮 三温糖 みそ みりん しょうゆ オイスターソース ピーマン とろみ粉				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							
	春雨(マロニー) きゅうり キャベツ 人参 ごま油 薄口しょうゆ 塩 米酢 上白糖 和からし											