

【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5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	
	1日		2日		7日		8日		9日		12日	
献立名	【こどもの日献立】											
	麦ご飯 牛乳 豚汁 かつおのごまがらめ 磯香和え	丸パン 牛乳 野菜たっぷりスープ ハンバーグオニオンソース 海藻サラダ	コッペパン 牛乳 わかめスープ ポテトコロケ コールスローサラダ	麦ご飯 牛乳 みそけんちん汁 シイラの照り焼き 山吹和え (大豆)	コッペパン 牛乳 ぷるぷる寒天スープ 肉団子の甘酢和え 塩中華ドレサラダ	麦ご飯 牛乳 鶏ごぼう汁 豚肉とたけのこの炒め物 たくあん漬け和え	たけのご飯 牛乳 豆腐のすまし汁 きびなごのかりかり揚げ わかめ和え 柏餅					
使用材料	煮干し 笹がきごぼう 豚もも肉 人参 大根 スライスこんにゃく 豆腐 みそ 長ねぎ	玉ねぎ 人参 鶏むね肉 大根 白菜 冷凍チキンブイヨン しょうゆ 塩 チンゲンサイ	冷凍チキンブイヨン 玉ねぎ 人参 白菜 糸かまぼこ 酒 塩 こしょう しょうゆ しょうゆ カットわかめ 長ねぎ	煮干し 笹がきごぼう 鶏むね肉 人参 大根 スライスこんにゃく じゃがいも 豆腐 みそ 長ねぎ	冷凍チキンブイヨン 玉ねぎ 人参 鶏むね肉 白菜 えのきたけ 酒 塩 しょうゆ こしょう こんにゃく寒天 チンゲンサイ	厚けずり 笹がきごぼう 鶏むね肉 玉ねぎ 人参 豆腐 ちらし蒲鉾 (兜) 塩 しょうゆ 酒 こしょう	厚けずり 玉ねぎ 人参 白菜 豆腐 ちらし蒲鉾 (兜) 塩 しょうゆ 酒 こまつな					
	かつお (魚) 角切り しょうが しょうゆ 酒 でんぷん 揚げ油 (ひまわり油) しょうゆ 三温糖 みりん 水 白いりごま	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 海藻ミックス キャベツ きゅうり 人参	ポテトコロケ 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 キャベツ 冷凍ホールコーン コールスロードレッシング	しいら (魚) 切り身 みりんしょうゆ漬けたれ 焼き油 (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)	こんにゃく寒天 肉団子 サラダ油 (ひまわり油) 玉ねぎ 三温糖 しょうゆ トマトケチャップ 水 でんぷん 酢 もやし むきえだまめ (冷凍) 塩中華ドレッシング	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 人参 もやし 三温糖 酒 しょうゆ みそ オイスターソース でんぷん たくあん漬け キャベツ 白いりごま	きびなごかりかりフライ (丸ごと) 揚げ油 (ひまわり油) もやし キャベツ 人参 カットわかめ 酢 白しょうゆ ごま油 白いりごま かしわもち					

	小2	小2	小2	小2	小2	小2	
	14日	15日	16日	19日	20日	21日	
				【がんばれ献立】			
献立名	ソフト麺 牛乳 カレーソース ポテトカップトマトグラタン 野菜サラダ	麦ご飯 牛乳 若竹汁 木の葉かまぼこの新緑揚げ アスパラサラダ	コッペパン 牛乳 クリームシチュー あじのレモンソース のりごまサラダ	麦ご飯 牛乳 紅白がんばれスープ 飛び魚のフライ スタミナアップサラダ	麦ご飯 牛乳 キムチ汁 焼肉丼の具 河内晩柑	コッペパン 牛乳 春雨スープ ペンネのミートソース かみかみサラダ	麦ご飯 牛乳 五目あんかけ汁 厚揚げの肉みそがけ 福神漬け和え
使用材料	サラダ油(ひまわり油) にんにく 玉ねぎ 豚ひき肉 人参 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 白しょうゆ ポテトカップトマトグラタン 焼き油(ひまわり油)	厚けずり 玉ねぎ たけのこ缶 えのきたけ 人参 糸かまぼこ カットわかめ 豆腐 塩 しょうゆ 木の葉かまぼこ 抹茶 天ぷら粉 塩 揚げ油(ひまわり油)	サラダ油(ひまわり油) 鶏もも肉 玉ねぎ 人参 じゃがいも しめじ 塩 こしょう 白ワイン ベシヤメルソース スキムミルク あじ(魚) フィレ でんぶん 揚げ油(ひまわり油) 三温糖 白ワイン 白しょうゆ 水 レモン汁 キャベツ こまつな もやし 白しょうゆ 刻みのり 白いりごま	厚けずり 玉ねぎ 人参 えのきたけ 白菜 しょうゆ 塩 紅白あらははんべん とびうおフライ 揚げ油(ひまわり油) 三温糖 ウスターソース 中濃ソース しょうゆ みりん トマトケチャップ 干ひじき 白しょうゆ キャベツ こまつな サラダ油(ひまわり油) 酢 白しょうゆ こしょう	厚けずり 鶏むね肉 玉ねぎ 白菜キムチ 白菜 えのきたけ じゃがいももちボール 酒 しょうゆ みそ 長ねぎ サラダ油(ひまわり油) にんにく しょうが 豚もも肉 玉ねぎ 三温糖 みりん 酒 しょうゆ とろみ粉 河内晩柑	玉ねぎ 鶏むね肉 人参 えのきたけ 白菜 冷凍チキンブイヨン しょうゆ 塩 こしょう 酒 春雨(マロニー) 長ねぎ サラダ油(ひまわり油) にんにく 豚ひき肉 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 ペンネマカロニ 笹がきごぼう 人参 キャベツ ツナレトルト 白しょうゆ 酢 上白糖	冷凍チキンブイヨン 鶏むね肉 玉ねぎ 人参 白菜 スライスなると巻き 塩 こしょう 酒 しょうゆ でんぶん チンゲンサイ 冷凍厚揚げ しょうが 豚ひき肉 三温糖 みりん 酒 みそ しょうゆ でんぶん 水 もやし 福神漬け 白しょうゆ

	小2	小2	小2	小2	小2	
	23日	26日	27日	28日	29日	
	【地域食材の日献立】		【真島小学校お楽しみ献立】			
献立名	コッペパン 牛乳 凍り豆腐のスープ 鹿肉のチリコンカン イタリアンサラダ	麦ご飯 牛乳 沢煮椀 ボラと凍り豆腐の甘辛 こんにゃくサラダ	麦ご飯 牛乳 ツナカレー 鶏肉のから揚げ 春雨サラダ 豆乳プリンタルト	ソフト麺 牛乳 しょうゆラーメンスープ 蒸しぎょうざ もやしのナムル	麦ご飯 牛乳 かきたま汁 シルバーの西京焼き こんにゃくの金平	コッペパン 牛乳 コンソメスープ スパイシーチキン コーンサラダ
使用材料	玉ねぎ 人参 鶏むね肉 酒 冷凍チキンピジョン しょうゆ 塩 こしょう 白菜 凍り豆腐 しょうが	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 白しょうゆ 塩 こしょう	サラダ油(ひまわり油) にんにく しょうが 玉ねぎ 人参 じゃがいも しめじ ツナレトルト カレールウキッズ甘ロ カレールウキッズ中辛 カレールウロクス 中濃ソース トマトケチャップ りんごビュレ 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 玉ねぎ 人参 たけのこ缶 白菜 冷凍ホールコーン 冷凍チキンピジョン オイスターソース しょうゆ 酒 塩 こしょう カットわかめ 長ねぎ ぎょうざ もやし きゅうり ローズハム 酢 ごま油 白しょうゆ	厚けずり 玉ねぎ 人参 えのきたけ 白菜 しょうゆ 塩 でんぶん 冷凍液卵 チンゲンサイ	ショルダーベーコン 玉ねぎ 人参 大根 白菜 コンソメ しょうゆ こしょう
	大豆 サラダ油(ひまわり油) にんにく 玉ねぎ 豚ひき肉 鹿ひき肉 トマトケチャップ 中濃ソース 塩 チリパウダー 赤ワイン とろみ粉	ぼら(魚)角切り 凍り豆腐 でんぶん 揚げ油(ひまわり油) しょうゆ みりん 三温糖 酒 水	鶏もも肉 切り身 にんにく しょうが しょうゆ 酒 でんぶん 揚げ油(ひまわり油)	鶏もも肉 切り身 にんにく しょうが しょうゆ 酒 でんぶん 揚げ油(ひまわり油)	シルバー(魚)切り身 西京漬けタレ 焼き油(ひまわり油)	鶏もも肉 切り身 ノンエッグマヨネーズ こしょう カレー粉 トマトケチャップ しょうゆ 中濃ソース
	キャベツ 冷凍ホールコーン イタリアンドレッシング	サラダこんにゃく キャベツ きゅうり 塩	春雨(マロニー) キャベツ きゅうり 人参 上白糖 サラダ油(ひまわり油) 酢 白しょうゆ 豆乳プリンタルト	春雨(マロニー) キャベツ きゅうり 人参 上白糖 サラダ油(ひまわり油) 酢 白しょうゆ 豆乳プリンタルト	でんぶん 冷凍液卵 チンゲンサイ	ショルダーベーコン 玉ねぎ 人参 大根 白菜 コンソメ しょうゆ こしょう
		サラダ油(ひまわり油) 白しょうゆ 酢 こしょう	鶏もも肉 切り身 にんにく しょうが しょうゆ 酒 でんぶん 揚げ油(ひまわり油)	鶏もも肉 切り身 にんにく しょうが しょうゆ 酒 でんぶん 揚げ油(ひまわり油)	シルバー(魚)切り身 西京漬けタレ 焼き油(ひまわり油) サラダ油(ひまわり油) 笹がきごぼう 人参 つきこんにゃく さつま揚げ 三温糖 酒 しょうゆ みりん 白いりごま	鶏もも肉 切り身 ノンエッグマヨネーズ こしょう カレー粉 トマトケチャップ しょうゆ 中濃ソース 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)