

【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（中学コース）

長野市第一学校給食センター

1ページ

	中学 1日	中学 2日	中学 7日	中学 8日	中学 9日	中学 12日	中学 13日
献立名				【地域食材の日献立】	【こどもの日献立】		
	コッペパン 牛乳 わかめスープ ポテトコロッケ コールスローサラダ	麦ご飯 牛乳 豚汁 かつおのごまがらめ 磯香和え	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	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	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	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 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	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 カットわかめ 長ねぎ	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	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	玉ねぎ 人参 鶏むね肉 酒 冷凍チキンブイヨン しょうゆ 塩 こしょう 白菜 凍り豆腐 しょうが 大豆	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	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	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
	ポテトコロッケ 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	かつお（魚）角切り しょうが しょうゆ 酒 でんぶん 揚げ油（ひまわり油） しょうゆ 三温糖 みりん 水 白いりごま キャベツ こまつな もやし 白しょうゆ 刻みのり	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 白しょうゆ	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 キャベツ 冷凍ホールコーン イタリアンドレッシング	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	しいら（魚）切り身 みりんしょうゆ漬けタレ 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）	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）

	中学 14日	中学 15日	中学 16日	中学 19日	中学 20日	中学 21日	中学 22日
献 立 名	麦ご飯 牛乳 キムチ汁 焼肉丼の具 河内晩柑	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	麦ご飯 牛乳 かきたま汁 シルバーの西京焼き こんにやくの金平	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 ぶるぶる寒天スープ 肉団子の甘酢和え 塩中華ドレサラダ	コッペパン 牛乳 春雨スープ ペンのミートソース かみかみサラダ
使 用 材 料	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	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) キャベツ 大根 きゅうり ごま油 白しょうゆ 酢 上白糖	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) アスパラガス キャベツ きゅうり ごま油 白しょうゆ ノンエッグマヨネーズ 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 でんぷん 冷凍液卵 チンゲンサイ 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 つきこんにやく さつま揚げ 三温糖 酒 しょうゆ みりん 白いりごま	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 でんぷん 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 鶏もも肉 白菜 えのきたけ 酒 塩 しょうゆ こしょう こんにやく寒天 チンゲンサイ 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	玉ねぎ 鶏むね肉 人参 えのきたけ 白菜 冷凍チキンフイヨン しょうゆ 塩 こしょう 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

		中学 23日		中学 26日		中学 27日		中学 28日		中学 29日		中学 30日
				【真島小学校お楽しみ献立】							【がんばれ献立】	
献立名	麦ご飯 牛乳 沢煮椀 ポラと凍り豆腐の甘辛 こんにやくサラダ	麦ご飯 牛乳 ツナカレー 鶏肉のから揚げ 春雨サラダ 春雨サラダ 豆乳プリンタルト		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		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		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 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		
使用材料	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 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 サラダこんにやく 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) 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口 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 りんごピューレ ガラムマサラ 赤ワイン 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) 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	玉ねぎ 人参 鶏むね肉 大根 白菜 冷凍チキンピジョン しょうゆ 塩 チンゲンサイ 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 でんぶん 海藻ミックス キャベツ きゅうり 人参 酢 塩 白しょうゆ こしょう 上白糖	厚けずり 笹がきごぼう 鶏むね肉 玉ねぎ 人参 えのきたけ 豆腐 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 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 でんぶん たくあん漬け キャベツ 白いりごま	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 ロースハム 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 紅白あらははんぺん 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						