

【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5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			小2			小2			小2			小2			小2			小2		
		1日			2日			7日			8日			9日			12日			13日		
								【こどもの日献立】														
献立名		コッペパン 牛乳 オニオンスープ 肉団子のケチャップ和え こんにゃくサラダ			麦ごはん 牛乳 山菜の米粉うどん汁 いかのねぎ塩焼き ひじきサラダ			麦ごはん 牛乳 若竹汁 シイラのみそ漬け焼き アスパラのごまマヨ和え 柏餅			抹茶パン 牛乳 ミートボールスープ 春のジャーマンポテト カラマンダリン			麦ごはん 牛乳 もずくスープ かつおのケチャップがらめ 即席漬け			麦ごはん 牛乳 沢煮碗 絹揚げの肉みそがけ 茎わかめのサラダ			ソフト麺 牛乳 みそラーメンスープ 蒸しぎょうざ 春雨サラダ		
使用材料		ショルダーベーコン 玉ねぎ 人参 冷凍チキンブイヨン 塩 しょうゆ こしょう パセリ			かつおだしパック 玉ねぎ 人参 鶏もも小間肉 油揚げ 山菜ミックス（水煮） 白菜 しょうゆ 塩			かつおだしパック 玉ねぎ 人参 干しいたけ スライス 冷凍ミートボール 白菜 冷凍チキンブイヨン 酒 しょうゆ 塩 薄口しょうゆ 塩 カット干しわかめ			玉ねぎ 人参 干しいたけ スライス 冷凍ミートボール 白菜 冷凍チキンブイヨン 酒 しょうゆ 塩 こしょう ちんげん菜			玉ねぎ えのきたけ 冷凍もずく 糸かまぼこ もやし がらスープ しょうゆ 塩 酒 こしょう 人参 生姜			かつおだしパック 干切りごぼう 豚もも細切り肉 玉ねぎ 干しいたけ スライス 大根 えのきたけ 人参 みりん 塩 こしょう 薄口しょうゆ 長ねぎ			サラダ油（米油） にんにく 生姜 豚もも細切り肉 玉ねぎ 人参 干しいたけ スライス 冷凍ホールコーン 白菜 がらスープ しょうゆ オイスターソース みそ 酒 こしょう でん粉 長ねぎ		
		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			塩 米粉めん 長ねぎ			魚の味噌漬け しいら（魚）切り身			サラダ油（米油） 玉ねぎ カットウインナー 人参 冷凍ホールコーン アスパラガス 塩 こしょう じゃがいも カラマンダリン			かつお（魚）角切り でん粉 揚げ油（米油） ケチャップ 中濃ソース 三温糖 カレー粉 水			冷凍絹厚揚げ 焼き油（米油） 生姜 鶏胸ひき肉 三温糖 みりん 酒 みそ しょうゆ でん粉 水			ぎょうざ		
		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			にんにく 生姜 長ねぎ 塩 薄口しょうゆ 三温糖 酒 こしょう ごま油 焼き油（米油）			焼き油（米油） キャベツ アスパラガス 冷凍ホールコーン 人参 ノンエッグマヨネーズ 薄口しょうゆ 白すりごま									春雨（マロニー） きゅうり キャベツ 人参 サラダ油（米油） 薄口しょうゆ 塩 米酢 上白糖 和からし					
					干ひじき キャベツ きゅうり 人参 上白糖 薄口しょうゆ 塩 米酢 サラダ油（米油）			かしわもち（葉なし）						キャベツ きゅうり 人参 せん切りだいこん漬け 薄口しょうゆ 赤しそ粉			冷凍茎わかめ キャベツ きゅうり 人参 薄口しょうゆ 米酢 サラダ油（米油） こしょう 塩					

[illegible]

		小 2			小 2			小 2			小 2			小 2			小 2	
		23日			26日			27日			28日			29日			30日	
	【地域食材の日献立】																	
献 立 名	麦ごはん 牛乳 綿肉ふっこう豆腐のみそ汁 信州ポークの焼肉 ごま和え			麦ごはん 牛乳 さつま汁 ちくわのかば焼き ゆかり和え			ソフト麺 牛乳 ミートソース のり塩ポテト 青大豆サラダ			麦ごはん 牛乳 大根とコーンのスープ ジビエタコライスの具 フルーツポンチ			コッペパン 牛乳 コーンポタージュ アジのマスタードソースがけ フレンチサラダ			麦ごはん 牛乳 ツナじゃが 野菜のふっくら寄せ キムチ和え		
使 用 材 料	煮干し 玉ねぎ 人参 えのきたけ 大根 豆腐 みそ カット干しわかめ			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 大根 さつまいもいちよう みそ 長ねぎ ちくわ			サラダ油(米油) にんにく 豚ももひき肉 赤ワイン 玉ねぎ 人参 ブラウンルウ デミグラスソース しょうゆ 塩 こしょう ケチャップ トマトピューレ 中濃ソース でん粉			大根 えのきたけ 冷凍ホールコーン 糸かまぼこ 冷凍チキンブイヨン 人参 塩 こしょう 薄口しょうゆ 長ねぎ			ショルダーベーコン 白ワイン 玉ねぎ 冷凍コーンペースト 冷凍ホールコーン じゃがいも 人参 ベシヤメルソース 塩 こしょう スキムミルク 無塩バター 生クリーム			サラダ油(米油) 玉ねぎ 人参 しらたき ツナレトルト じゃがいも 酒 三温糖 しょうゆ みりん 冷凍いんげん		
	豚もも小間肉 にんにく 生姜 みりん 酒 三温糖 しょうゆ 玉ねぎ 焼き油(米油)			でん粉 揚げ油(米油) 三温糖 みりん しょうゆ 酒 生姜 水 でん粉			冷凍皮付きポテト 揚げ油(米油) 青のり粉 塩			サラダ油(米油) にんにく 鹿ひき肉 豚ももひき肉 赤ワイン 玉ねぎ 米粉 三温糖 ケチャップ 中濃ソース 塩			あじ(魚)フィーレ			野菜のふっくら寄せ		
	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			みりん しょうゆ 酒 生姜 水 でん粉 キャベツ きゅうり 人参 塩 赤しそ粉			青大豆(乾) キャベツ きゅうり 人参 サラダ油(米油) 米酢 上白糖 薄口しょうゆ 塩 こしょう			サラダ油(米油) にんにく 鹿ひき肉 豚ももひき肉 赤ワイン 玉ねぎ 米粉 三温糖 ケチャップ 中濃ソース 塩 こしょう しょうゆ チリパウダー			無塩バター 生クリーム あじ(魚)フィーレ			焼き油(米油) しょうゆ 三温糖 みりん 水 米酢 でん粉		
										みかんシロップ漬け 甘夏みかんシロップ漬け パインシロップ漬け ナタデココ 冷凍かぼちりー(さくらんぼ)			でん粉 揚げ油(米油) 粒入りマスタード しょうゆ 三温糖 水 ノンエッグマヨネーズ 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			大根 きゅうり 糸かまぼこ サラダ油(米油) キムチの素 薄口しょうゆ		