

【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6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
	2日	3日	4日	5日	6日	9日	10日
			【加茂小学校 お楽しみ献立】		【かみかみ献立】	【地域食材の日献立】	
献立名	麦ごはん 牛乳 中華コーンスープ 豚肉と筍の炒め物 もやしのナムル	コッペパン 牛乳 豆乳クリームスープ たまごのカラフル炒め ごまドレッシングサラダ	麦ごはん 牛乳 カレー えびフライ こんにやくサラダ 豆乳プリンタルト	丸パン 牛乳 ミネストローネ ハンバーグオニオンソース コーンサラダ	麦ごはん 牛乳 さつまい きびなごの磯辺揚げ 梅香和え	麦ごはん 牛乳 すいとん汁 信州ポークと凍り豆腐の甘辛 なめたけ和え	食パン 牛乳 野菜スープ ソルガム入りチリコンカン さくらんぼ
使用材料	<p>サラダ油(米油) 生姜 玉ねぎ 鶏胸小間肉 人参 干しいたけ スライス 白菜 冷凍コーンペースト 冷凍ホールコーン 冷凍チキンブイヨン 酒 しょうゆ 塩 こしょう でん粉 ちんげん菜</p> <p>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</p> <p>きゅうり 人参 カット干しわかめ ごま油 米酢 薄口しょうゆ 塩</p>	<p>ショルダーベーコン 玉ねぎ 人参 冷凍ホールコーン 白菜 冷凍チキンブイヨン 塩 こしょう 白ワイン みそ 米粉 豆乳(大豆) ちんげん菜</p> <p>サラダ油(米油) 玉ねぎ カットウインナー 塩 こしょう ピーマン 赤ピーマン 冷凍液卵 キャベツ きゅうり もやし 人参 米酢 サラダ油(米油) 薄口しょうゆ 塩 こしょう 上白糖 白すりごま</p>	<p>サラダ油(米油) 生姜 にんにく 豚もも小間肉 赤ワイン 玉ねぎ 人参 じゃがいも キッズカレーウゴロ キッズカレーウ中辛 デラックスカレーウ</p> <p>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 えびフライ 揚げ油(米油) ウスターソース ケチャップ 三温糖 みりん 赤ワイン でん粉 水 サラダこんにやく 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 豆乳プリンタルト</p>	<p>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(星)</p> <p>ハンバーグ</p> <p>焼き油(米油) サラダ油(米油) 玉ねぎ 三温糖 しょうゆ 水 でん粉 キャベツ 冷凍ホールコーン 人参 きゅうり 塩 サラダ油(米油) 米酢 こしょう 上白糖 薄口しょうゆ</p>	<p>煮干し サラダ油(米油) むぎごぼう 鶏胸小間肉 玉ねぎ 人参 大根 こんにやくスライス さつまいもいちよう みそ 長ねぎ きびなご(魚)丸ごと 米粉 揚げ油(米油) 青のり粉 塩 キャベツ きゅうり 人参 もやし 薄口しょうゆ サラダ油(米油) 上白糖 カリカリ梅チップ きざみのり</p>	<p>煮干し 玉ねぎ 人参 鶏胸小間肉 えのきたけ 白菜 生すいとん しょうゆ みそ 長ねぎ 豚もも角切り肉 凍り豆腐(サイロ) でん粉 揚げ油(米油) しょうゆ みりん 三温糖 酒 水 キャベツ きゅうり サラダ用糸寒天 なめたけ 薄口しょうゆ</p>	<p>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 さくらんぼ</p>

	小2	小2	小2	小2	小2	小2	小2	小2	小2	小2	小2
	11日	12日	13日	16日	17日	18日	19日				
			【長沼小学校 お楽しみ献立】			【むし歯予防献立】					
献立名	麦ごはん 牛乳 じゃがいもとわかめのみそ汁 かつおのソースカツ 梅ドレ和え	コッペパン 牛乳 ジュリエンスープ じゃがいものカレー炒め 枝豆サラダ いちごジャム	麦ごはん 牛乳 キムチ汁 鶏肉のから揚げ 海藻サラダ ブルーベリータルト	麦ごはん 牛乳 米粉ワンタンスープ 鹿肉コロッケ ひじきサラダ	コッペパン 牛乳 押し麦入り野菜スープ 焼きウインナー シャキシャキじゃがいもサラダ	麦ごはん 牛乳 厚揚げのそぼろ汁 シルバーの紀州焼き 茎わかめのきんぴら	コッペパン 牛乳 ミートボールスープ ペンネナポリタン メロン				
使用材料	煮干し 玉ねぎ 人参 <small>干しいたけ スライス</small> じゃがいも 白菜 カット干しわかめ 油揚げ みそ 長ねぎ かつお(魚)切り身	ショルダーベーコン 玉ねぎ セロリー えのきたけ 大根 人参 <small>冷凍チキンブイヨン</small> しょうゆ 塩 こしょう サラダ油(米油) 玉ねぎ カットウインナー 人参 ウスターソース カレー粉 塩 こしょう 冷凍いんげん じゃがいも <small>冷凍むきえだまめ</small> もやし 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	かつおだしパック 豚もも小間肉 玉ねぎ えのきたけ しらたき 白菜キムチ もやし 豆腐 酒 しょうゆ みそ なら 鶏もも肉切り身 生姜 しょうゆ 酒 でん粉 揚げ油(米油) 海藻ミックス キャベツ 大根 <small>冷凍ホールコーン</small> 薄口しょうゆ 米酢 サラダ油(米油) 上白糖 塩 こしょう ブルーベリータルト	サラダ油(米油) 鶏胸ひき肉 玉ねぎ 人参 しめじ <small>米粉めん(短冊切り)</small> 白菜 がらスープ みそ しょうゆ しょうゆ 長ねぎ 鹿肉コロッケ 揚げ油(米油) ウスターソース しょうゆ 三温糖 みりん キャベツ 小松菜 <small>冷凍ホールコーン</small> 干ひじき 薄口しょうゆ 米酢 塩 サラダ油(米油) 上白糖	ショルダーベーコン 玉ねぎ 人参 白菜 おおむぎ(押麦) <small>冷凍チキンブイヨン</small> しょうゆ 塩 こしょう ロングウインナー 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 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)	サラダ油(米油) 生姜 鶏胸ひき肉 玉ねぎ 人参 しめじ 冷凍絹厚揚げ 白菜 みりん しょうゆ みそ でん粉 長ねぎ 魚の紀州漬け <small>シルバー(魚)切り身</small> 焼き油(米油) サラダ油(米油) 千切りごぼう つきこんにゃく 冷凍茎わかめ さつま揚げ 人参 酒 三温糖 しょうゆ 冷凍いんげん とろみ粉	玉ねぎ 人参 <small>干しいたけ スライス</small> 冷凍ミートボール 白菜 <small>冷凍チキンブイヨン</small> 酒 しょうゆ 塩 こしょう ちんげん菜 サラダ油(米油) にんにく 玉ねぎ 豚もも小間肉 赤ワイン 塩 こしょう トマトピューレ ケチャップ 中濃ソース ビーマン ペンネマカロニ メロン				

	小2 20日	小2 23日	小2 24日	小2 25日	小2 26日	小2 27日	小2 30日
献 立 名	麦ごはん 牛乳 ツナと豆腐の中華煮 肉しゅうまい 春雨サラダ	麦ごはん 牛乳 じゃがいものそぼろ煮 いなだのねぎみそがけ 昆布和え	コッペパン 牛乳 オニオンスープ 鶏肉とポテトの揚げ煮 アスパラサラダ	麦ごはん 牛乳 きのこ汁 絹揚げの甘辛だれ たたききゅうり	コッペパン 牛乳 にんじんポターージュ メダイのトマトソースがけ しそドレサラダ	麦ごはん 牛乳 豚汁 ちくわのかば焼き 磯香和え	麦ごはん 牛乳 大根と油揚げのみそ汁 アジの香味ソース つぼ漬け和え
使 用 材 料	<p>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 冷凍豆腐 がらスープ 三温糖 塩 こしょう しょうゆ オイスターソース ツナレトルト でん粉 長ねぎ 肉しゅうまい</p> <p>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</p>	<p>サラダ油(米油) 生姜 鶏胸ひき肉 玉ねぎ 人参 つきこんにゃく 干しいたけ スライス 冷凍豆腐 じゃがいも 三温糖 しょうゆ みりん でん粉 冷凍いんげん いなだ(魚)切り身</p> <p>焼き油(米油) みそ 冷凍ねぎみじん 三温糖 みりん キャベツ 大根 人参 塩昆布 薄口しょうゆ</p>	<p>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 鶏むね肉皮無角切り でん粉 冷凍皮付きポテト 揚げ油(米油) 三温糖 しょうゆ みりん 水</p> <p>アスパラガス キャベツ 人参 薄口しょうゆ 米酢 サラダ油(米油) 塩 こしょう 上白糖</p>	<p>煮干し サラダ油(米油) ささがきごぼう 豚もも小間肉 玉ねぎ 人参 大根 しめじ えのきたけ こんにゃくスライス みそ 長ねぎ 冷凍絹厚揚げ 焼き油(米油) 冷凍ねぎみじん 豆板醤 酒 三温糖 みりん しょうゆ 鶏もも挽肉 冷凍むきえだまめ 水 でん粉 きゅうり 人参 薄口しょうゆ 上白糖 ごま油 米酢 塩</p>	<p>ショルダーベーコン 玉ねぎ 人参 冷人参ペースト 冷凍コーンペースト 白ワイン 塩 こしょう ベシヤメルソース スキムミルク 無塩バター 生クリーム パセリ メダイ(魚)切り身</p> <p>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</p> <p>海藻ミックス サラダ用糸寒天 キャベツ きゅうり 人参 青じそドレッシング</p>	<p>煮干し サラダ油(米油) ささがきごぼう 豚もも小間肉 玉ねぎ 人参 大根 こんにゃくスライス さつまいもいちよう みそ 長ねぎ ちくわ</p> <p>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 小松菜 もやし 人参 薄口しょうゆ きざみのり</p>	<p>煮干し 玉ねぎ 人参 大根 えのきたけ 油揚げ カット干しわかめ みそ 長ねぎ あじ(魚)切り身</p> <p>でん粉 揚げ油(米油) にんにく 生姜 冷凍ねぎみじん 豆板醤 三温糖 しょうゆ 米酢 でん粉 水 キャベツ きゅうり つぼ漬け 薄口しょうゆ</p>