

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。

長野市第一学校給食センター

[illegible]

		小2		小2		小2		小2	
		22日		23日		24日		25日	
献立名	麦ご飯 牛乳 チンゲン菜のスープ 雑穀米入りタコライス 塩ドレサラダ	コッペパン 牛乳 トマトのスープ いかのマリネ 大根と枝豆のサラダ			麦ご飯 牛乳 キャベツのスープ ブルコギ レモンドレッシングサラダ			コッペパン 牛乳 コンソメスープ 手作りコーングラタン マカロニサラダ みかんジャム	
	玉ねぎ 人参 もやし えのきたけ 冷凍チキンピヨ 塩 こしょう しょうゆ 豆腐 チンゲンサイ	玉ねぎ 人参 鶏むね肉 えのきたけ キャベツ 冷凍カットトマト コンソメ しょうゆ こしょう			冷凍厚揚げ 玉ねぎ 人参 キャベツ えのきたけ 冷凍チキンピヨ 塩 こしょう しょうゆ			ショルダーベーコン 玉ねぎ 人参 大根 しめじ 白菜 コンソメ しょうゆ こしょう こまつな	
使用材料	サラダ油(ひまわり油) にんにく 玉ねぎ 豚ひき肉 五種豆と五穀のミックス 小麦粉 トマトケチャップ 中濃ソース 塩 こしょう チリパウダー 赤ワイン	いか 短冊 でんぷん 揚げ油(ひまわり油) 玉ねぎ 赤パブリカ しょうゆ 三温糖 白ワイン 酢			サラダ油(ひまわり油) 豚もも肉 にんにく 玉ねぎ もやし にら しょうゆ 酒 みりん 三温糖 コチュジャン 白すりごま			サラダ油(ひまわり油) にんにく カットウィンナー 玉ねぎ じゃがいも 冷凍ホールコーン 冷凍コーンペースト 塩 こしょう ひよこ豆チーズ パセリ ポテトカップ	
	キャベツ 冷凍ホールコーン 塩中華ドレッシング	大根 きゅうり むきえだまめ(冷凍) 塩 こしょう 白しょうゆ サラダ油(ひまわり油) 酢 上白糖			大根 きゅうり 人参 ブロッコリー レモン汁 塩 こしょう 上白糖 サラダ油(ひまわり油)			スリムベンネマカロニ 人参 キャベツ きゅうり サラダ油(ひまわり油) 酢 塩 こしょう みかんジャム	