【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７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

	中学 1日	中学 2日	中学 3日	中学 4日	中学 7日	中学 8日	中学 9日
					【七夕献立】		
献立名	コッペパン 牛乳 えびボールスープ ラタトゥイユ イタリアンサラダ	麦ご飯 牛乳 夏野菜のみそ汁 カレイの甘酢あんかけ たくあん漬け和え	ツイストパン 牛乳 野菜スープ ミートボールのケチャップ和え たくあん漬け和え	麦ご飯 牛乳 夏野菜カレー 豆乳とコーンのコロッケ 海藻サラダ	麦ご飯 牛乳 七夕汁 笹かまの天ぷら 米粉の星形サラダ 七夕ゼリー	コッペパン 牛乳 ジュリアンスープ 鶏肉のマーマレード焼き ズッキーニのサラダ	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
使用材料	玉ねぎ 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 春雨（マロニー） えびボール チンゲンサイ サラダ油(ひまわり油) にんにく 鶏むね肉 角切り 玉ねぎ かぼちゃ 丸なす ズッキーニ ピーマン 冷凍カットトマト 塩 こしょう コンソメ 三温糖 白ワイン シェルマカロニ キャベツ 冷凍ホールコーン イタリアンドレッシング	煮干し 玉ねぎ ズッキーニ かぼちゃ キャベツ 丸なす 油揚げ みそ カレイ（魚）切り身 でんぷん 揚げ油(ひまわり油) 玉ねぎ みりん しょうゆ トマトケチャップ 三温糖 酢 たくあん漬け 大根 白しょうゆ 白いりごま	玉ねぎ 人参 カットウィンナー キャベツ 大根 冷凍チキンブイヨン しょうゆ 塩 こしょう ミートボール 焼き油(ひまわり油) 玉ねぎ 冷凍カットトマト 赤ワイン 三温糖 中濃ソース トマトケチャップ じゃがいも 人参 きゅうり 白しょうゆ レモン汁 塩 こしょう 上白糖 サラダ油(ひまわり油)	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 かぼちゃ 丸なす ズッキーニ 冷凍カットトマト カレールウキッズ甘口 カレールウキッズ中辛 カレールウロークス 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 豆乳コーンコロッケ 揚げ油(ひまわり油) 海藻ミックス キャベツ きゅうり ごま油 酢 塩 こしょう 白しょうゆ 上白糖	厚けずり 玉ねぎ 人参 えのきたけ 鶏むね肉 白菜 ちらし蒲鉾(星) こんにゃくそうめん 酒 みりん しょうゆ 塩 笹かまぼこ 天ぷら粉 揚げ油(ひまわり油) キャベツ 人参 米粉マカロニ（星） サラダ油(ひまわり油) 酢 塩 こしょう 上白糖 七夕ゼリー（星のソーダ）	ショルダーベーコン 玉ねぎ 人参 じゃがいも 大根 えのきたけ 冷凍チキンブイヨン 塩 こしょう しょうゆ こまつな 鶏むね肉　切り身 にんにく 白ワイン マーマレード しょうゆ キャベツ 人参 ズッキーニ 白しょうゆ 酢 サラダ油(ひまわり油) 塩 こしょう	玉ねぎ 人参 もやし えのきたけ 冷凍チキンブイヨン 塩 こしょう しょうゆ 豆腐 チンゲンサイ 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 キャベツ 冷凍ホールコーン 塩中華ドレッシング

;

	中学 10日	中学 11日	中学 14日	中学 15日	中学 16日	中学 17日	中学 18日
		【地域食材の日献立】			【土用丑の日献立】		【食べて学ぼう！世界の食文化！ブラジル】
献立名	コッペパン 牛乳 卵スープ メルルーサのフライ こんにゃくサラダ	麦ご飯 牛乳 豆まめ麻婆 きのこしゅうまい ブロッコリーのサラダ	麦ご飯 牛乳 鶏団子汁 黄色野菜の豆腐よせ こんにゃくの金平	コッペパン 牛乳 パンプキンポタージュ 照り焼きチキン 豆まめサラダ	麦ご飯 牛乳 米粉めん汁 鶏肉とかぼちゃの甘辛 梅肉和え	コッペパン 牛乳 コロコロポテトスープ なすのミートペンネ 冷凍みかん	麦ご飯 牛乳 フェイジョアーダ 鶏肉と大豆のメンチカツ 野菜ドレサラダ
使用材料	玉ねぎ 人参 大根 えのきたけ 冷凍チキンブイヨン 塩 こしょう しょうゆ でんぷん 冷凍液卵 こまつな メルルーサ（魚）切り身 小麦粉 乾パン粉 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 水 赤ワイン サラダこんにゃく キャベツ きゅうり サラダ油(ひまわり油) 白しょうゆ 酢 塩 こしょう	ごま油 にんにく しょうが トウバンジャン 大豆ミート（乾燥） 玉ねぎ 人参 えのきたけ 冷凍チキンブイヨン 三温糖 酒 みそ しょうゆ オイスターソース テンメンジャン 冷凍豆腐 チンゲンサイ でんぷん きのこしゅうまい 焼き油(ひまわり油) ブロッコリー きゅうり キャベツ 酢 レモン汁 サラダ油(ひまわり油) 塩 こしょう 白しょうゆ 上白糖	厚けずり 玉ねぎ 人参 しめじ 白菜 鶏団子 油揚げ みそ こまつな 黄色野菜のとうふよせ 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 みりん しょうゆ 白いりごま	玉ねぎ カボチャペースト 冷凍カットかぼちゃ ベシャメルソース 塩 こしょう コンソメ スキムミルク 白ワイン 鶏もも肉 切り身 しょうが しょうゆ 酒 みりん 焼き油(ひまわり油) ミックスビーンズ キャベツ きゅうり 上白糖 サラダ油(ひまわり油) 酢 白しょうゆ 塩 こしょう	厚けずり 玉ねぎ 人参 えのきたけ しめじ 油揚げ 白菜 米粉めん しょうゆ 塩 みりん 鶏むね肉 角切り かぼちゃ でんぷん 揚げ油(ひまわり油) しょうゆ 三温糖 みりん 酒 水 大根 きゅうり ねり梅 白しょうゆ 上白糖	玉ねぎ 人参 じゃがいも 鶏むね肉 大根 冷凍チキンブイヨン しょうゆ 塩 こしょう こまつな サラダ油(ひまわり油) にんにく 豚ひき肉 玉ねぎ 長なす 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 冷凍みかん	サラダ油(ひまわり油) にんにく 豚もも肉 玉ねぎ 人参 じゃがいも ミックスビーンズ ひよこ豆 冷凍チキンブイヨン 塩 こしょう デミグラスソース トマトケチャップ 三温糖 ローレル メンチカツ（鶏肉と大豆） 揚げ油(ひまわり油) キャベツ 冷凍ホールコーン にんじんドレッシング

	中学 22日	中学 23日	中学 24日
献立名	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 もずく汁 シルバーの西京焼き くずきりのサラダ	コッペパン 牛乳 コンソメスープ 手作りハンバーグ マカロニサラダ
使用材料	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 --- いか　短冊 でんぷん 揚げ油(ひまわり油) 玉ねぎ 赤パプリカ しょうゆ 三温糖 白ワイン 酢 --- 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	厚けずり 玉ねぎ 人参 白菜 大根 しょうゆ 塩 酒 冷凍もずく 豆腐 長ねぎ --- シルバー（魚）切り身 西京漬けタレ 焼き油(ひまわり油) --- くずきり(乾) キャベツ きゅうり 冷凍ホールコーン 白しょうゆ ごま油 酢 上白糖 塩	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 --- 鶏ひき肉 豚ひき肉 玉ねぎ サラダ油(ひまわり油) 乾パン粉 塩 こしょう ナツメグ(粉) えのき氷 デミグラスソース 中濃ソース トマトピューレ 赤ワイン --- スリムペンネマカロニ 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