

【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。

【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。

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		小2	
		1日		2日		3日		4日		7日		8日		9日			
								【かみかみ献立】		【七夕献立】							
献立名	黒砂糖パン 牛乳 チンゲン菜のスープ ポテトカップトマトグラタン レモンマリネ	麦ごはん 牛乳 五目スープ 卵入りビビンバの具 小玉スイカ	コッペパン 牛乳 ぶるぶる寒天スープ 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 にら豚汁 いわしのカリカリ揚げ 茎わかめのサラダ	麦ごはん 牛乳 こんにゃくそうめん汁 短冊いかのレモン揚げ 星マカロニサラダ 七夕ゼリー	コッペパン 牛乳 ジュリエンスープ なすのミートソースペンネ 夏のフルーツポンチ	麦ごはん 牛乳 みそコーンスープ きのこ入り肉しゅうまい 米粉麺の冷やし中華サラダ										
	玉ねぎ 鶏胸小間肉 人参 大根 白菜 冷凍チキンブイヨン しょうゆ 塩 こしょう ちんげん菜 なすとトマトのグラタン	サラダ油（米油） 生姜 鶏もも小間肉 玉ねぎ 干ししいたけ スライス 大根 冷凍チキンブイヨン 酒 たけのこ水煮 スライスなると 人参 がらスープ 酒 しょうゆ 塩 にら	玉ねぎ 人参 鶏もも小間肉 干ししいたけ スライス 大根 冷凍チキンブイヨン 酒 しょうゆ 塩 こしょう 耐熱寒天 ちんげん菜 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 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	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 じゃがいも みそ にら いわし刺身7枚（丸ごと） 揚げ油（米油） 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	かつおだしバック 玉ねぎ えのきたけ 冷凍星型なると こんにゃくそうめん 白菜 人参 薄口しょうゆ みりん 塩 長ねぎ いか短冊 でん粉 揚げ油（米油） 三温糖 しょうゆ 白ワイン 水 レモン果汁 ソルガムマカロニ（星） キャベツ きゅうり 人参 薄口しょうゆ 上白糖 米酢 サラダ油（米油） 塩 こしょう 七夕ゼリー（リザー）	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 冷凍チキンブイヨン しょうゆ 塩 こしょう 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 なす 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 パイシシロップ漬け ナタデココ 冷凍カットゼリー（94℃）	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 みそ こしょう でん粉 長ねぎ きのこしゅうまい 米粉中華麺 きゅうり もやし 人参 ごま油 薄口しょうゆ 塩 米酢 上白糖 和からし										
	キャベツ きゅうり 人参 薄口しょうゆ 塩 こしょう 上白糖 サラダ油（米油） レモン果汁	サラダ油（米油） 生姜 にんにく 豚もも細切り肉 もやし 人参 酒 三温糖 しょうゆ コチジャン たんざく卵 でん粉 小玉ずいか															

		小2 10日		小2 11日		小2 14日		小2 15日		小2 16日		小2 17日		小2 18日	
			【地域食材の日献立】		【食べて学ぼう！世界の食文化！ブラジル】				【古里小学校 お楽しみ献立】					【土用の丑の日献立】	
献立名		丸パン 牛乳 ミネストローネ ハンバーグバーベキューソース もやしとコーンのサラダ	麦ごはん 牛乳 夏野菜とジビエのカレー フライビーンズ 福神漬け和え	麦ごはん 牛乳 フェイジョアード バステウ(揚げぎょうざ) カラフルサラダ		コッペパン 牛乳 ミートボールスープ ジャーマンポテト 糸寒天サラダ		わかめごはん 牛乳 キムチ汁 えびフライ 梅ドレサラダ 豆乳プリンタルト		コッペパン 牛乳 オニオンスープ 焼きウインナー カレードレッシングサラダ		麦ごはん 牛乳 夏野菜のみそ汁 牛肉と豚肉の炒め物 たたききゅうり			
	使用材料	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(市) ハンバーグ 焼き油(米油) 玉ねぎ にんにく 赤ワイン みりん 三温糖 しょうゆ ケチャップ ウスターソース でん粉 水 もやし 冷凍ホールコーン きゅうり サラダ油(米油) 薄口しょうゆ 米酢 塩 こしょう 上白糖	サラダ油(米油) にんにく 生姜 鹿ひき肉 豚ももひき肉 赤ワイン 玉ねぎ 冷凍ダイストマト なす キッズカレールウ甘口 キッズカレールウ中辛 デラックスカレールウ りんごピューレ ケチャップ 中濃ソース しょうゆ ズッキーニ カットかぼちゃ ガラムマサラ 青大豆(乾) 米粉 揚げ油(米油) 青のり粉 上白糖 塩 キャベツ きゅうり 人参 福神漬け 薄口しょうゆ	サラダ油(米油) にんにく 豚もも角切り肉 玉ねぎ 人参 じゃがいも カットウインナー ミックスビーンズ ガルバンゾ(ひよこ豆) 冷凍チキンブイヨン デミグラスソース ケチャップ 三温糖 塩 こしょう ローレルパウダー 揚げ油(米油) キャベツ 赤ピーマン 冷凍ホールコーン 塩 サラダ油(米油) 米酢 こしょう 上白糖 薄口しょうゆ	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 サラダ油(米油) ショルダーベーコン 玉ねぎ 人参 塩 こしょう 冷凍いんげん じゃがいも サラダ用糸寒天 キャベツ きゅうり 塩 こしょう サラダ油(米油) 薄口しょうゆ 米酢 上白糖	かつおだしパック 豚もも小間肉 玉ねぎ 人参 干しいたけ スライス しらたき 白菜キムチ 豆腐 酒 しょうゆ みそ にら 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 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 豆乳プリンタルト	玉ねぎ ショルダーベーコン 人参 冷凍チキンブイヨン 塩 しょうゆ 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 もやし 人参 きゅうり キャベツ 薄口しょうゆ 米酢 サラダ油(米油) 塩 上白糖 カレー粉	煮干し 玉ねぎ しめじ 丸なす 油揚げ カットかぼちゃ みそ モロッコいんげん サラダ油(米油) 豚もも小間肉 牛もも小間肉 さがきごぼう 玉ねぎ 人参 しらたき 三温糖 酒 しょうゆ 長ねぎ きゅうり 人参 薄口しょうゆ 上白糖 ごま油 米酢 塩							

			小 2			小 2			小 2	
			22日			23日			24日	
献 立 名		コッペパン 牛乳 あっさりかぼちゃポタージュ 鶏肉のハーブ焼き フレンチサラダ		麦ごはん 牛乳 トマト肉じゃが シルバーの西京焼き 海藻サラダ		コッペパン 牛乳 押し麦入り野菜スープ ポロニアソーセージフライ ごまドレッシングサラダ				
使 用 材 料		ショルダーベーコン 玉ねぎ 白ワイン 冷凍かぼちゃペースト ベシヤメルソース スキムミルク カットかぼちゃ 塩 こしょう 生クリーム パセリ		サラダ油（米油） 豚もも小間肉 玉ねぎ 人参 じゃがいも しらたき トマト 酒 三温糖 しょうゆ みりん 冷凍いんげん		ショルダーベーコン 玉ねぎ 人参 白菜 おおむぎ(押麦) 冷凍チキンブイヨン しょうゆ 塩 こしょう				
		鶏もも肉切り身		魚の西京味噌漬け シルバー（魚）切り身		ポロニアソーセージ				
		にんにく 塩 黒こしょう 白ワイン しょうゆ バジル(チップ) オレガノパウダー オリーブ油 焼き油（米油）		焼き油（米油） 海藻ミックス キャベツ 大根 きゅうり 薄口しょうゆ 米酢		小麦粉 パン粉(乾燥) 揚げ油（米油） しょうゆ ウスターソース みりん 中ざら糖				
		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		サラダ油（米油） 上白糖 塩 こしょう		キャベツ きゅうり 大根 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				