

【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8月 予定献立材料表 (小1コース)

長野市第一学校給食センター

1 ページ

	小1 21日	小1 22日	小1 25日	小1 26日	小1 27日	小1 28日	小1 29日
				【地域食材の日献立】			
献立名	麦ご飯 牛乳 トマト肉じゃが 信田煮あんかけ ひじきサラダ	コッペパン 牛乳 ソルガムマカロニのスープ メルルーサのマヨパン粉焼き シャキシャキポテトサラダ	麦ご飯 牛乳 中華コーンスープ 豚肉とカラフルピーマンの炒め物 塩ドレサラダ	麦ご飯 牛乳 夏野菜とジビエのカレー ココアビーンズ こんにやくサラダ	コッペパン 牛乳 ミートボールスープ トマトとツナのペンネ ゆでとうもろこし	麦ご飯 牛乳 なす入りマーボー豆腐 かにしゅうまい 糸寒天のサラダ	コッペパン 牛乳 押し麦入り野菜スープ ロングウインナー フレンチサラダ
使用材料	サラダ油(ひまわり油) 豚もも肉 玉ねぎ 人参 じゃがいも 白滝 トマト 酒 三温糖 しょうゆ みりん 冷凍さやいんげん ましたけ信田 しょうゆ 三温糖 みりん 水 でんぷん 干ひじき キャベツ きゅうり 冷凍ホールコーン サラダ油(ひまわり油) 酢 白しょうゆ 塩 上白糖	玉ねぎ 人参 冷凍ホールコーン カットウインナー 白菜 ソルガムマカロニ(星) 冷凍チキンブイヨン しょうゆ 塩 こしょう ----- メルルーサ(魚)切り身 ノンエッグマヨネーズ 酒 粒入りマスタード 乾パン粉 ----- じゃがいも 人参 キャベツ 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) しょうが 玉ねぎ 鶏むね肉 人参 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 でんぷん チンゲンサイ ----- サラダ油(ひまわり油) しょうが にんにく 豚もも肉 たけのこ缶 三温糖 みりん しょうゆ みそ ----- オイスターソース ピーマン 赤ピーマン 黄ピーマン とろみ粉 ----- もやし ----- むきえだまめ(冷凍) 塩中華ドレッシング	サラダ油(ひまわり油) にんにく しょうが 豚ひき肉 鹿ひき肉 赤ワイン 玉ねぎ ズッキーニ 丸なす 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 しょうゆ かぼちゃカット ガラムマサラ ----- 大豆(乾) でんぷん ----- 揚げ油(ひまわり油) ココアパウダー グラニュー糖 ----- サラダこんにやく キャベツ きゅうり 塩 ----- サラダ油(ひまわり油) 白しょうゆ 酢 上白糖 塩 こしょう	玉ねぎ 人参 干し椎茸スライス 冷凍チキンブイヨン 酒 しょうゆ 塩 こしょう ミートボール 白菜 チンゲンサイ ----- サラダ油(ひまわり油) にんにく 玉ねぎ 人参 冷凍カットトマト 塩 トマトケチャップ 中濃ソース こしょう 三温糖 ツナレトルト ペンネマカロニ ピーマン ----- とうもろこし	サラダ油(ひまわり油) にんにく しょうが トウバンジャン 豚ひき肉 玉ねぎ たけのこ缶 人参 長なす 冷凍豆腐 冷凍チキンブイヨン しょうゆ みそ オイスターソース 酒 三温糖 でんぷん いら ----- かにしゅうまい 糸寒天 キャベツ きゅうり 人参 ----- サラダ油(ひまわり油) 白しょうゆ 酢 上白糖 塩	玉ねぎ 鶏むね肉 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 チンゲンサイ ----- ロングウインナー 焼き油(ひまわり油) 中濃ソース トマトケチャップ 三温糖 トマトピューレ ----- キャベツ きゅうり 冷凍ホールコーン サラダ油(ひまわり油) 酢 塩 上白糖 こしょう