

【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8月

予定献立材料表（小1コース）

長野市第四学校給食センター

		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				
		《若槻小のみ》																				【綿内小学校 お楽しみ献立】													
献立名		麦ごはん 牛乳 鶏ごぼうスープ エーブルフラッシュ シャキシャキじゃがいもサラダ				コッペパン 牛乳 ミートボールのトマトスープ ジャーマンポテト レモンマリネ 《大豆島小のみ》 ココア揚げパン				麦ごはん 牛乳 豚汁 シルバーの照り焼き たたききゅうり				コッペパン 牛乳 大根とコーンのスープ ハンバーグハヤシソース こんにゃくサラダ 《浅川小のみ》 ココア揚げパン				麦ごはん 牛乳 米粉ワントンスープ ブルコギ 枝豆サラダ				麦ごはん 牛乳 ツナカレー わたっ子メンチカツ コーンサラダ アセロラゼリー				コッペパン 牛乳 白菜とベーコンのスープ ラタトゥイユ プルーン									
使用材料		サラダ油(米油) ささがきごぼう 玉ねぎ 人参 鶏もも小間肉 冷凍チキンピイオン えのきたけ 白菜 酒 塩 こしょう しょうゆ 小松菜				玉ねぎ しめじ 冷凍ミートボール 大根 冷凍チキンピイオン トマトピューレ しょうゆ 塩 こしょう ちんげん菜				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				大根 えのきたけ 冷凍ホールコーン 糸かまぼこ 冷凍チキンピイオン 人参 塩 こしょう 薄口しょうゆ 長ねぎ ハンバーグ				サラダ油(米油) 鶏胸ひき肉 玉ねぎ 人参 しめじ 米粉めん(短冊切り) 大根 がらスープ みそ しょうゆ 長ねぎ				サラダ油(米油) 生姜 にんにく ツナレトルト 赤ワイン 玉ねぎ 人参 じゃがいも キッズカレーウ甘口 キッズカレーウ中辛 デラックスカレーウ				ショルダーベーコン にんにく 玉ねぎ 人参 じゃがいも 白菜 冷凍チキンピイオン しょうゆ 塩 こしょう ちんげん菜									
		豚肩ロース肉				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				魚のみりん醤油漬け シルバー(魚)切り身				焼き油(米油) 玉ねぎ 水 ハヤシルウ 水 ケチャップ 中濃ソース でん粉				ごま油 にんにく 玉ねぎ 豚もも小間肉 人参 たけのこ水煮 三温糖 酒 みりん コチジャン しょうゆ にら 白すりごま とろみ粉				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 イラストメンチカツ				オリーブ油 にんにく 鶏もも小間肉 玉ねぎ なす しめじ 冷凍ダイストマト 塩 こしょう トマトピューレ ケチャップ ズッキーニ 黄ピーマン ペンネマカロニ									
		焼き油(米油) 玉ねぎ にんにく りんごピューレ アップルチップ 赤ワイン 薄口しょうゆ 米酢 ケチャップ 塩 水 でん粉				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				きゅうり 人参 薄口しょうゆ 上白糖 ごま油 米酢 塩				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				冷凍むぎえだまめ キャベツ きゅうり 薄口しょうゆ サラダ油(米油) 米酢 塩 こしょう				揚げ油(米油) 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 アセロラゼリー				ブルーン									
		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)																																	