

【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9月 予 定 献 立 材 料 表（小2コース）

長野市第一学校給食センター

1 ページ

		小2 1日		小2 2日		小2 3日		小2 4日		小2 5日		小2 8日		小2 9日		
		【防災献立】				【重陽の節句献立】								【まごわやさしい献立】		
献立名		一 牛乳 具だくさんスープ 救給カレー フルーツポンチ		麦ご飯 牛乳 春雨スープ 油淋鶏（ユーリンチー） もやしのナムル		黒糖パン 牛乳 オニオンスープ 鶏肉とポテトの揚げ煮 カレードレッシングサラダ		麦ご飯 牛乳 かまぼこのすまし汁 いなだのねぎみそがけ 菊花和え（大豆）		麦ご飯 牛乳 ラビオリスープ メダイのトマトソースがけ ごまドレッシングサラダ いちごジャム		麦ご飯 牛乳 辛味豆腐汁 春巻き 春雨サラダ		麦ご飯 牛乳 じゃがいもとわかめのみそ汁 あじのごまがらめ うす青大豆のサラダ		
使用材料		にんにく 玉ねぎ 鶏もも肉 人参 冷凍ホールコーン じゃがいも 白菜 酒 冷凍チキンピジョン しょうゆ 塩		玉ねぎ 豚もも肉 人参 えのきたけ 白菜 冷凍チキンピジョン しょうゆ 塩 こしょう 春雨（マロニー） 長ねぎ		ショルダーベーコン 玉ねぎ 人参 ホワイトしめじ 冷凍チキンピジョン 塩 こしょう しょうゆ		厚けずり 玉ねぎ 人参 干し椎茸スライス ちらし蒲鉾（菊） 白滝 白菜 カットわかめ しょうゆ 塩		サラダ油（ひまわり油） にんにく 鶏むね肉 玉ねぎ 人参 酒 冷凍チキンピジョン 白菜 ラビオリ 塩 こしょう しょうゆ チンゲンサイ		煮干し サラダ油（ひまわり油） トウバンジャン 豚ひき肉 玉ねぎ えのきたけ 人参 もやし 豆腐 しょうゆ みそ にら		煮干し 玉ねぎ 人参 えのきたけ じゃがいも 白菜 みそ カットわかめ		
		救給カレー		鶏むね肉切り身		でんぶん 皮付きポテト 揚げ油（ひまわり油） 三温糖 しょうゆ みりん 水		いなだ（魚）切り身 焼き油（ひまわり油） 長ねぎ みそ 三温糖 みりん		めだい（魚）切り身 焼き油（ひまわり油） サラダ油（ひまわり油） にんにく 冷凍カットトマト トマトケチャップ 中濃ソース 塩 こしょう でんぶん 水		春巻 揚げ油（ひまわり油） 春雨（マロニー） キャベツ		あじ（魚）角切り でんぶん 揚げ油（ひまわり油） しょうゆ 三温糖 みりん		
		みかんシロップ漬け パイナップルシロップ漬け ナタデココ カットゼリー・シャインマスカット		しょうゆ しょうが でんぶん 揚げ油（ひまわり油） しょうゆ 三温糖 七味唐辛子 水 長ねぎ 酢		キャベツ きゅうり もやし 人参 酢 サラダ油（ひまわり油） 白しょうゆ 塩 カレー粉 上白糖		こまつな キャベツ もやし 大豆の華 白しょうゆ 酢 上白糖 サラダ油（ひまわり油）		きゅうり キャベツ 白しょうゆ 酢 サラダ油（ひまわり油） 塩 上白糖 白すりごま いちごジャム		みそ しょうゆ にら 揚げ油（ひまわり油） 春雨（マロニー） キャベツ きゅうり 人参 上白糖 ごま油 酢 白しょうゆ 粉からし 塩		白いりごま 青大豆（乾） 人参 キャベツ サラダ油（ひまわり油） 酢 白しょうゆ 塩 こしょう 上白糖		
					もやし きゅうり 人参 カットわかめ 酢 ごま油 白しょうゆ											

[illegible]

[illegible]