

【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（中学コース）

長野市第一学校給食センター

1 ページ

	中学 1日	中学 2日	中学 3日	中学 4日	中学 5日	中学 8日	中学 9日
	【重陽の節句献立】		【防災献立】				
献立名	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）	コッペパン 牛乳 野菜たっぷりスープ チリコンカン コーンサラダ	ー 牛乳 具だくさんスープ 救給カレー フルーツポンチ 乾パン	コッペパン 牛乳 ミネストローネ ポテトカップグラタン 海藻サラダ	麦ご飯 牛乳 米粉のハヤシライスソース いかマリネ 梨	麦ご飯 牛乳 かきたま汁 ちくわのかば焼き 茎わかめのきんぴら	コッペパン 牛乳 白菜とベーコンのスープ トマト豆乳クリームパスタ 巨峰
使用材料	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 点線 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 点線 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）	玉ねぎ 人参 鶏むね肉 大根 白菜 冷凍チキンブイヨン しょうゆ 塩 チンゲンサイ 大豆（乾） サラダ油（ひまわり油） にんにく 玉ねぎ 豚ひき肉 赤ワイン トマトケチャップ 中濃ソース 塩 チリパウダー とろみ粉 点線 冷凍ホールコーン キャベツ きゅうり 白しょうゆ 塩 こしょう 酢 サラダ油（ひまわり油）	にんにく 玉ねぎ 鶏もも肉 角切り 人参 冷凍ホールコーン じゃがいも 白菜 酒 冷凍チキンブイヨン しょうゆ 塩 点線 救給カレー みかんシロップ漬け パイナップル漬け ナタデココ 点線 カットポリーシャインマスカット 乾パン	にんにく ショルダーベーコン セロリー 玉ねぎ 人参 大根 白菜 冷凍チキンブイヨン 冷凍カットトマト トマトケチャップ 赤ワイン 塩 こしょう ソルガムマカロニ 点線 ポテトカップグラタン 焼き油（ひまわり油） キャベツ 海藻ミックス イタリアンドレッシング	サラダ油（ひまわり油） にんにく しょうが 豚もも肉 赤ワイン 玉ねぎ 人参 じゃがいも しめじ ハヤシルウ（米粉） トマトピューレ トマトケチャップ 中濃ソース 点線 いか でんぷん 揚げ油（ひまわり油） 玉ねぎ 白ワイン 白しょうゆ 三温糖 赤ピーマン 酢 梨 塩水	厚けずり 玉ねぎ 人参 えのきたけ 白菜 塩 しょうゆ でんぷん 冷凍液卵 チンゲンサイ 点線 焼き竹輪 でんぷん 揚げ油（ひまわり油） 三温糖 しょうゆ しょうが 酒 みりん 水 でんぷん 点線 サラダ油（ひまわり油） 鶏もも肉 切りごぼう くきわかめ つきこんにやく 人参 三温糖 酒 しょうゆ とろみ粉	ショルダーベーコン にんにく 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 チンゲンサイ 点線 サラダ油（ひまわり油） 鶏もも肉 玉ねぎ 人参 しめじ 塩 こしょう 米粉 豆乳（大豆） トマトケチャップ ウスターソース マカロニネジリ 巨峰

		中学 10日		中学 11日		中学 12日		中学 16日		中学 17日		中学 18日		中学 19日
				【鍋屋田小学校お楽しみ献立】		【まごわやさしい献立】				【地域食材の日献立】				
献立名		麦ご飯 牛乳 なす入りマーボー豆腐 かにしゅうまい 糸寒天サラダ		丸パン 牛乳 ABCスープ ハンバーグデミグラスソース コールスローサラダ ぶどうゼリー		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		コッペパン 牛乳 かぼちゃポタージュ 鶏肉のカレー焼き レモン和え		麦ご飯 牛乳 信州野菜のみそ汁 ジビエコロッケ なめたけ和え		コッペパン 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 米粉ワンタンスープ キムタクご飯の具 枝豆サラダ
使用材料		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 なす 冷凍豆腐 三温糖 しょうゆ みそ オイスターソース 酒 冷凍チキンブイオン にら でんぷん かにシウマイ 糸寒天 キャベツ きゅうり 人参 ごま油 白しょうゆ 酢 上白糖 塩		ショルダーベーコン 玉ねぎ 人参 冷凍チキンブイオン しょうゆ 塩 こしょう 白菜 ABCマカロニ ハンバーグ 焼き油(ひまわり油) デミグラスソース 玉ねぎ 中濃ソース トマトピューレ 赤ワイン キャベツ 冷凍ホールコーン コールスロードレッシング ぶどうゼリー		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 あじ(魚)角切り でんぷん 揚げ油(ひまわり油) しょうゆ 三温糖 みりん 水 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		ショルダーベーコン 玉ねぎ カボチャペースト 白ワイン ベシヤメルソース 冷凍カットかぼちゃ 塩 こしょう スキムミルク 鶏もも肉 切り身 白ワイン カレー粉 しょうゆ 焼き油(ひまわり油) 人参 きゅうり キャベツ 白しょうゆ レモン汁 サラダ油(ひまわり油) 塩 上白糖		煮干し 玉ねぎ 大根 白菜 しめじ 油揚げ みそ 長ねぎ ジビエコロッケ 揚げ油(ひまわり油) ウスターソース しょうゆ 三温糖 みりん キャベツ なめたけ きゅうり 糸寒天 白しょうゆ		サラダ油(ひまわり油) にんにく 鶏むね肉 玉ねぎ 人参 酒 冷凍チキンブイオン 白菜 ラビオリ 塩 こしょう しょうゆ チンゲンサイ 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 でんぷん 水 大根 人参 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		サラダ油(ひまわり油) 玉ねぎ 鶏むね肉 人参 しめじ もやし 米粉めん 冷凍チキンブイオン みそ しょうゆ にら サラダ油(ひまわり油) ショルダーベーコン 豚もも肉 たけのこ缶 白菜キムチ つぼ漬け 白菜 しょうゆ 酒 長ねぎ とろみ粉 キャベツ むきえだまめ(冷凍) きゅうり 塩 こしょう サラダ油(ひまわり油) 酢 白しょうゆ

	中学 22日	中学 24日	中学 25日	中学 26日	中学 29日	中学 30日
献立名	麦ご飯 牛乳 凍り豆腐のみそ汁 きんぴら包み焼き 梅ドレッシングサラダ	麦ご飯 牛乳 辛味豆腐汁 春巻き 春雨サラダ	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 じゃがいものそぼろ煮 シルバーのみそマヨネーズ焼き わかめのサラダ	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	コッペパン 牛乳 キャベツのスープ煮 赤魚のレモン揚げ もやしとコーンのサラダ
使用材料	煮干し 玉ねぎ 人参 じゃがいも えのきたけ 白菜 凍り豆腐 みそ 長ねぎ きんぴら包み焼き 焼き油（ひまわり油） 三温糖 しょうゆ みりん 水 でんぶん キャベツ きゅうり 人参 大根 白しょうゆ サラダ油（ひまわり油） 上白糖 梅ごはんのもと	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 春巻 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	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 鶏もも肉 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 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	サラダ油（ひまわり油） しょうが 玉ねぎ 豚ひき肉 じゃがいも 人参 干し椎茸スライス つきこんやく 三温糖 しょうゆ みりん でんぶん むきえだまめ（冷凍） シルバー（魚）切り身 玉ねぎ みそ ノンエッグマヨネーズ 酒 キャベツ カットわかめ 冷凍ホールコーン 人参 酢 白しょうゆ サラダ油（ひまわり油） 塩	玉ねぎ 豚もも肉 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 鶏むね肉切り身 酒 しょうゆ しょうが でんぶん 揚げ油（ひまわり油） 三温糖 七味唐辛子 水 長ねぎ 酢 もやし きゅうり 人参 カットわかめ 酢 ごま油 白しょうゆ	玉ねぎ 人参 キャベツ ホワイトしめじ カットウインナー 冷凍チキンピジョン 白ワイン 塩 しょうゆ こしょう あかうお（魚）角切り でんぶん 揚げ油（ひまわり油） 三温糖 しょうゆ レモン汁 みりん 水 もやし 冷凍ホールコーン きゅうり 人参 サラダ油（ひまわり油） 白しょうゆ 上白糖 酢 塩 こしょう