

【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10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 1日	小1 2日	小1 3日	小1 6日	小1 7日	小1 8日	小1 9日	
	【十五夜献立】							
献立名	丸パン 牛乳 コンソメスープ 照り焼きチキン ポテトサラダ	麦ご飯 牛乳 芋の子汁 さんまのかば焼き 菊花和え (大豆) お月見団子	コッペパン 牛乳 和風ポトフ キャベツメンチカツ ごまドレッシングサラダ	麦ご飯 牛乳 復興豆腐のみそ汁 さばの竜田揚げ 切り干し大根の煮物	麦ご飯 牛乳 わかめスープ チンジャオロース ダイコンサラダ	ソフト麺 牛乳 みそラーメンスープ 揚げぎょうざ 茎わかめのサラダ	麦ご飯 牛乳 豆乳みそ汁 秋野菜の煮物 梨	
使用材料	ショルダーベーコン 玉ねぎ 人参 冷凍ホールコーン 白菜 コンソメ しょうゆ こしょう	煮干し 笹がきごぼう 鶏もも肉 人参 大根 しめじ 里いも スライスこんにゃく みそ 長ねぎ	鶏もも肉 ごぼう 人参 大根 じゃがいも しめじ スライスこんにゃく 酒 みりん 三温糖 しょうゆ	煮干し 玉ねぎ 人参 大根 えのきたけ 豆腐 カットわかめ みそ	冷凍チキンピジョン 鶏もも肉 玉ねぎ 人参 白菜 酒 塩 こしょう しょうゆ カットわかめ	サラダ油(ひまわり油) にんにく しょうが 豚ひき肉 玉ねぎ 人参 たけのこ缶 白菜 冷凍ホールコーン 冷凍チキンピジョン しょうゆ みそ こしょう でんぷん 塩 長ねぎ	厚けずり 玉ねぎ 人参 さつまいも 油揚げ 白菜 豆乳(大豆) みそ	
	鶏もも肉 切り身 しょうが しょうゆ 酒 みりん 焼き油(ひまわり油)	さんま(魚) 開き でんぷん 揚げ油(ひまわり油) 三温糖 しょうが しょうゆ 酒 みりん でんぷん 水	キャベツメンチカツ 揚げ油(ひまわり油) ウスターソース トマトケチャップ 中濃ソース 三温糖 みりん 赤ワイン	さば(魚) 切り身 生姜醤油漬タレ でんぷん 揚げ油(ひまわり油)	ごま油 にんにく しょうが トウバンジャン 豚もも肉 たけのこ缶 みりん みそ 三温糖 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	ごま油 にんにく しょうが みりん みそ 三温糖 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	サラダ油(ひまわり油) しょうが 鶏もも肉 角切りこんにゃく 人参 皮むきれんこん 大根 三温糖 酒 オイスターソース しょうゆ みりん とろみ粉 冷凍さやいんげん	
	じゃがいも 人参 きゅうり ノンエッグマヨネーズ 塩 こしょう	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)	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	冷凍さやいんげん	大根 冷凍ホールコーン 塩中華ドレッシング	大根 冷凍ホールコーン 塩中華ドレッシング	ぎょうざ 揚げ油(ひまわり油) くきわかめ キャベツ きゅうり 白しょうゆ 酢 上白糖 サラダ油(ひまわり油) こしょう	塩水
		お月見団子 (こしあん)						

	小1 10日	小1 14日	小1 15日	小1 16日	小1 17日	小1 20日	小1 21日
	【目の愛護デー献立】	【安茂里小学校お楽しみ献立】		【地域食材の日献立】			
献立名	コッペパン 牛乳 緑黄色野菜のシチュー 秋鮭のレモン和え 青大豆のサラダ	麦ご飯 牛乳 キムチ汁 鶏肉のから揚げ こんにやくサラダ 豆乳プリンタルト	コッペパン 牛乳 ポークビーンズ さつま芋コロッケ ツナとごぼうのサラダ	麦ご飯 牛乳 すいとん汁 つくねのきのこソース キャベツの塩昆布和え	コッペパン 牛乳 肉団子のスープ 豆乳クリームペンネ りんご	麦ご飯 牛乳 ツナと豆腐の中華煮 きのこしゅうまい 春雨サラダ	麦ご飯 牛乳 ワンタンスープ ビビンバ丼の具 三色ナムル
使用材料	<p>サラダ油(ひまわり油) ショルダーベーコン 玉ねぎ 人参 ブロッコリー かぼちゃカット 塩 こしょう 白ワイン ベシャメルソース スキムミルク</p> <p>さけ(魚)角切り でんぷん 揚げ油(ひまわり油) 三温糖 白ワイン しょうゆ 水 レモン汁</p> <p>青大豆(乾) 人参 きゅうり キャベツ サラダ油(ひまわり油) 酢 白しょうゆ 塩 こしょう</p>	<p>厚けずり 豚もも肉 玉ねぎ 白菜キムチ 白菜 えのきたけ じゃがいももちボール 酒 しょうゆ みそ</p> <p>鶏もも肉 切り身 にんにく しょうが しょうゆ 酒 でんぷん 揚げ油(ひまわり油)</p> <p>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 こしょう</p> <p>豆乳プリンタルト</p>	<p>サラダ油(ひまわり油) 玉ねぎ 豚もも肉 冷凍チキンパイオン 大豆(乾) 人参 じゃがいも 塩 こしょう 三温糖 冷凍カットトマト トマトケチャップ 赤ワイン しょうゆ 冷凍さやいんげん さつまいもコロッケ 揚げ油(ひまわり油)</p> <p>笹がきごぼう 人参 キャベツ ツナレトルト 白しょうゆ 酢 塩 上白糖</p>	<p>煮干し 鶏もも肉 玉ねぎ 人参 大根 えのきたけ 白菜 みそ しょうゆ 生すいとん 長ねぎ</p> <p>さくさくつくね サラダ油(ひまわり油) 玉ねぎ 赤ワイン 三温糖 中濃ソース トマトケチャップ しめじ</p> <p>キャベツ きゅうり 塩昆布 白しょうゆ</p>	<p>冷凍チキンパイオン 玉ねぎ 人参 えのきたけ 肉団子 白菜 しょうゆ 塩 こしょう チンゲンサイ</p> <p>サラダ油(ひまわり油) にんにく 玉ねぎ 人参 しめじ 鶏もも肉 塩 こしょう コンソメ 白ワイン 小麦粉 豆乳(大豆) ペンネマカロニ りんご 塩水</p>	<p>サラダ油(ひまわり油) しょうが 玉ねぎ 人参 たけのこ缶 ツナレトルト 冷凍チキンパイオン しょうゆ オイスターソース 冷凍豆腐 でんぷん 長ねぎ</p> <p>きのこしゅうマイ 春雨(マロニー) キャベツ きゅうり 上白糖 ごま油 白しょうゆ 酢</p>	<p>冷凍チキンパイオン 鶏もも肉 人参 玉ねぎ 白菜 塩 しょうゆ こしょう 乾燥ワンタン チンゲンサイ</p> <p>サラダ油(ひまわり油) にんにく しょうが トウバンジャン 豚もも肉 たけのこ缶 三温糖 しょうゆ 酒 みそ 短冊卵(冷凍)</p> <p>もやし こまつな 人参 酢 ごま油 白しょうゆ</p>

	小1 22日	小1 23日	小1 24日	小1 27日	小1 28日	小1 29日	小1 30日
		【十三夜献立】			【ハロウィン献立】	【櫻ヶ岡中学校思い出献立】	
献立名	ソフト麺 牛乳 ミートソース 青のりポテト イタリアンサラダ	栗ご飯 牛乳 きのこ汁 ちくわのごま揚げ たくあん漬け和え	コッペパン 牛乳 コロコロポテトスープ ハンバーグオニオンソース フレンチサラダ  ※犀陵中のみ 揚げパン	麦ご飯 牛乳 チキンフォースープ たらのチリソース グリーンサラダ	麦ご飯 牛乳 かぼちゃとひき肉のカレー きなこビーンズ 紫キャベツのサラダ	メロンパン 牛乳 ABCスープ ポテトカップグラタン 海藻サラダ	麦ご飯 牛乳 沢煮椀 めかじきのみみじソース ひじきの煮物
使用材料	<p>サラダ油(ひまわり油) にんにく 豚ひき肉 玉ねぎ 人参 ハヤシルウ ブラウンルウ 塩 こしょう トマトケチャップ トマトピューレ 赤ワイン 中濃ソース</p> <p>皮付きポテト 揚げ油(ひまわり油) あおのり粉 塩</p> <p>キャベツ むきえだまめ(冷凍) イタリアンドレッシング</p>	<p>煮干し 人参 白菜 豆腐 しめじ えのきたけ なめこ みそ 長ねぎ</p> <p>焼き竹輪 天ぷら粉 黒いりごま 揚げ油(ひまわり油)</p> <p>たくあん漬け キャベツ</p>	<p>冷凍チキンパイオン 鶏もも肉 玉ねぎ 人参 じゃがいも しょうゆ 塩 こしょう こまつな</p> <p>ハンバーグ サラダ油(ひまわり油) 玉ねぎ にんにく みりん 三温糖 酢 しょうゆ 酒 水 でんぷん</p> <p>キャベツ きゅうり 人参 酢 レモン汁 塩 こしょう 上白糖 サラダ油(ひまわり油)</p>	<p>冷凍チキンパイオン 玉ねぎ 鶏もも肉 もやし 塩 こしょう 米粉めん(太切り) しょうゆ 水菜</p> <p>まだら(魚)角切り でんぷん 揚げ油(ひまわり油) サラダ油(ひまわり油) にんにく しょうが トウバンジャン トマトケチャップ 三温糖 酒</p> <p>キャベツ きゅうり むきえだまめ(冷凍) 上白糖 塩 こしょう 白しょうゆ 酢 サラダ油(ひまわり油)</p>	<p>サラダ油(ひまわり油) にんにく しょうが 豚ひき肉 玉ねぎ 人参 かぼちゃカット 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 ガラムマサラ 赤ワイン</p> <p>大豆(乾) でんぷん 揚げ油(ひまわり油) きな粉(大豆) グラニュー糖 塩</p> <p>キャベツ レッドキャベツ きゅうり 人参 塩 上白糖 サラダ油(ひまわり油) 酢 白しょうゆ</p>	<p>鶏もも肉 玉ねぎ 人参 冷凍チキンパイオン しょうゆ 塩 こしょう 白菜 ABCマカロニ</p> <p>ポテトカップグラタン 焼き油(ひまわり油) 海藻ミックス キャベツ きゅうり サラダ油(ひまわり油) 酢 塩 白しょうゆ こしょう 上白糖</p>	<p>厚けずり 切りごぼう 玉ねぎ 豚もも肉 ちらし蒲鉾(紅葉) 大根 えのきたけ 塩 酒 白しょうゆ</p> <p>めかじき(魚)切り身 焼き油(ひまわり油) 人参 トマトケチャップ ノンエッグマヨネーズ 水 とろみ粉</p> <p>サラダ油(ひまわり油) 干ひじき(乾) 人参 つきこんにやく 焼き竹輪 さつまいも 三温糖 しょうゆ みりん 酒 冷凍さやいんげん</p>

		小1		
		31日		
献立名	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 コールスローサラダ			
使用材料	鶏もも肉 玉ねぎ 人参 おおむぎ(押麦) 白菜 冷凍チキンフィヨン しょうゆ 塩 こしょう こまつな ----- ロングウインナー 焼き油(ひまわり油) トマトケチャップ トマトピューレ 中濃ソース 三温糖 ----- キャベツ 冷凍ホールコーン コールスロードレッシング			