

【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（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 6日	中学 7日	中学 8日	中学 9日
			【十五夜献立】				【目の愛護デー献立】
献立名	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 ちゃんぽんスープ さつま芋コロッケ ツナとごぼうのサラダ	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	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	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 豆乳みそ汁 秋野菜の煮物 梨	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
使用材料	冷凍チキンフィオン 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  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  大根 冷凍ホールコーン 塩中華ドレッシング	厚けずり 玉ねぎ 人参 豚もも肉 いか さつま揚げ 白菜 酒 オイスターソース 塩  こしょう しょうゆ みりん 白湯スープ 長ねぎ でんぷん  さつまいもコロッケ 揚げ油（ひまわり油）  筍がきごぼう 人参 キャベツ ツナレトルト 白しょうゆ 酢 塩 上白糖	煮干し 筍がきごぼう 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  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  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）  お月見団子（こしあん）	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 冷凍チキンフィオン しょうゆ オイスターソース 冷凍豆腐 でんぷん 長ねぎ  きのこシウマイ  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	冷凍チキンフィオン 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  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  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）	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  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  なし 塩水	サラダ油（ひまわり油） シヨルダーベーコン 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 ベシヤメルソース スキムミルク  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  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

	中学 10日	中学 14日	【地域食材の日献立】	中学 15日	中学 16日	【安茂里小学校お楽しみ献立】	中学 17日	中学 20日	中学 21日
献立名	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	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 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	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	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	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	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	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 さば(魚)切り身 生姜醤油漬けタレ でんぷん 揚げ油(ひまわり油) サラダ油(ひまわり油) 切干しだいこん 人参 さつま揚げ 三温糖 しょうゆ みりん 酒 冷凍さやいんげん	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 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) 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	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 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 キャベツ きゅうり 塩昆布 白しょうゆ	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 皮付きポテト 揚げ油(ひまわり油) あおのり粉 塩 キャベツ むきえだまめ(冷凍) イタリアンドレッシング	厚げずり 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 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) 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 豆乳プリンタルト	冷凍チキンフィヨン 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 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 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)	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		

	中学 22日	中学 23日	中学 24日	中学 27日	中学 28日	中学 29日	中学 30日
	【櫻ヶ岡中学校思い出献立】		【ハロウィン献立】			【十三夜献立】	
献立名	麦ご飯 牛乳 ワンタンスープ ビビンバ丼の具 三色ナムル	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 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	麦ご飯 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	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	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	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
使用材料	冷凍チキンピジョン 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	鶏もも肉 玉ねぎ 人参 冷凍チキンピジョン しょうゆ 塩 こしょう 白菜 ABCマカロニ ポテトカップグラタン 焼き油(ひまわり油)	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 カレールウキッズ辛口 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	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 冷凍チキンピジョン 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	冷凍チキンピジョン 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 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	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 焼き竹輪 天ぷら粉 黒いりごま 揚げ油(ひまわり油) たくあん漬け キャベツ	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 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
	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)	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	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	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	小麥粉 豆乳(大豆) ペンネマカロニ	たくあん漬け キャベツ	上白糖 サラダ油(ひまわり油) こしょう
	もやし こまつな 人参 酢 ごま油 白しょうゆ		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				

			中学
			31日
献 立 名	麦ご飯 牛乳 沢煮椀 めかじきのもみじソース ひじきの煮物		
	使 用 材 料	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	
		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	
サラダ油(ひまわり油) 干ひじき(乾) 人参 つきこんにゃく 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			