

【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11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			小1			小1			小1			小1			小1					
	4日			5日			6日			7日			10日			11日			12日		
献立名										【いい歯の日献立】						【きのこの日献立】					
	麦ご飯 牛乳 豚汁 あじフライ つぼ漬け和え ノンエッグタルタルソース			ソフト麺 牛乳 和風つけ汁 ポテトとお米のささみカツ かんきつドレサラダ			麦ご飯 牛乳 タンホワタン 豚キムチ炒め 大根の中華和え			コッペパン 牛乳 ミネストローネ きびなごのり塩揚げ かみかみサラダ			麦ご飯 牛乳 わかめとふのみそ汁 アルプスサーモンと凍り豆腐の甘辛 糸寒天のサラダ			麦ご飯 牛乳 けんちん汁 きのこ豚肉のあんかけ丼 野沢菜漬け和え			市田柿パン 牛乳 お豆のスープ 鶏のハーブ焼き れんこんサラダ		
使用材料	煮干し 笹がきごぼう 豚もも肉 人参 大根 スライスこんにゃく さつまいも 豆腐 みそ 長ねぎ あじフライ 揚げ油(ひまわり油) キャベツ つぼ漬け 白いりごま ノンエッグタルタルソース			厚けずり 玉ねぎ 豚もも肉 人参 油揚げ 大根 白菜 スライス蒲鉾 しめじ 白しょうゆ 塩 みりん 酒 でんぷん 長ねぎ			玉ねぎ 人参 干し椎茸スライス 白菜 冷凍ホールコーン 冷凍チキンピジョン 冷凍クリームコーン 塩 こしょう しょうゆ 酒 でんぷん 冷凍液卵 長ねぎ サラダ油(ひまわり油) にんにく しょうが 豚もも肉 玉ねぎ 三温糖 酒 しょうゆ オイスターソース 白菜キムチ にら 春雨(マロニー) 大根 きゅうり 人参 ささみフレーク 白しょうゆ 塩 上白糖 酢 ごま油			にんにく ショルダーベーコン 玉ねぎ 人参 キャベツ 大根 セロリー 冷凍チキンピジョン 冷凍カットトマト 米粉マカロニ(星) トマトケチャップ 塩 こしょう 赤ワイン きびなごのり塩揚げ(丸ごと) 揚げ油(ひまわり油) いかくん製 切りごぼう きゅうり 人参 白しょうゆ ごま油 酢 上白糖 黒いりごま			煮干し 玉ねぎ 人参 じゃがいも 大根 白菜 小切り麩 カットわかめ みそ こまつな アルプスサーモン(魚) 凍り豆腐 揚げ油(ひまわり油) 三温糖 しょうゆ みりん 酒 水 糸寒天 キャベツ きゅうり 人参 塩 サラダ油(ひまわり油) 白しょうゆ 酢 上白糖			厚けずり 笹がきごぼう 鶏もも肉 人参 大根 里いも スライスこんにゃく 豆腐 白しょうゆ 塩 酒 長ねぎ サラダ油(ひまわり油) しょうが 豚もも肉 玉ねぎ えのきたけ しめじ なめこ 三温糖 しょうゆ みりん 酒 とろみ粉 野沢菜漬け キャベツ きゅうり 人参 白しょうゆ 酢 上白糖			カットウインナー 玉ねぎ 人参 大根 大豆(乾) 白菜 冷凍チキンピジョン しょうゆ 塩 こしょう チンゲンサイ 鶏もも肉 切り身 黒こしょう ガーリックパウダー バジル(粉) しょうゆ 白ワイン サラダ油(ひまわり油) 皮むきれんこん キャベツ ツナレトルト 冷凍ホールコーン ノンエッグマヨネーズ 白しょうゆ		

	小1			小1			小1			小1			小1			小1					
	13日			14日			17日			18日			19日			20日			21日		
				【地域食材の日献立】			【東北中学校思い出献立】						【勤労感謝の日献立】								
献立名	麦ご飯 牛乳 玄米団子汁 鱈の米粉フライ 青大豆の五目煮			コッペパン 牛乳 白菜とベーコンのスープ ジビエのキーマカレー 真島のりんご			麦ご飯 牛乳 カレー 鶏のから揚げ もやしのナムル クレープ(ヨーグルト風味)			麦ご飯 牛乳 きのこ麻婆 えびしゅうまい 海藻サラダ			ソフト麺 牛乳 しょうゆラーメンスープ 小龍包 即席づけ			麦ご飯 牛乳 根菜つくね汁 さわらのみそだれがけ 雑穀米と豆のサラダ			コッペパン 牛乳 オニオンスープ おろしハンバーグ フレンチサラダ  ※柳町中のみ 揚げパン		
使用材料	厚けずり 人参 鶏むね肉 しめじ 玉ねぎ 白菜 大根 玄米だんご 酒 塩 しょうゆ こまつな			ショルダーベーコン 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 こまつな			サラダ油(ひまわり油) にんにく しょうが 豚もも肉 玉ねぎ 人参 じゃがいも しめじ カレルウキッズ甘口 カレルウキッズ中辛 カレルウロクス 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			サラダ油(ひまわり油) にんにく しょうが トウバンジャン 鶏ひき肉 玉ねぎ 人参 えのきたけ まいたけ なめこ 冷凍チキンピイオン 三温糖 酒 みそ しょうゆ オイスターソース テンメンジャン 冷凍豆腐 長ねぎ でんぶん えびしゅうまい キャベツ 海藻ミックス まわかれドレッシング			サラダ油(ひまわり油) にんにく しょうが 焼き豚 玉ねぎ 人参 メンマ水煮 白菜 冷凍ホールコーン スライスなると巻き 冷凍チキンピイオン オイスターソース しょうゆ 酒 塩 こしょう 長ねぎ 小龍包 大根 塩昆布 白しょうゆ			厚けずり 玉ねぎ 大根 人参 えのきたけ 白菜 根菜つくねミニ しょうが みそ みりん 長ねぎ さわら(魚)切り身 みそ 豆みそ みりん 三温糖 酒 水 でんぶん キャベツ きゅうり 五種豆と玉穀のミックス 塩 こしょう サラダ油(ひまわり油) 白しょうゆ 酢 上白糖			玉ねぎ 人参 えのきたけ 鶏むね肉 冷凍チキンピイオン 白ワイン 塩 こしょう しょうゆ ハンバーグ 焼き油(ひまわり油) 大根 しょうゆ 三温糖 みりん 水 でんぶん 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)		
	たら米粉フライ 揚げ油(ひまわり油) ウスターソース トマトケチャップ 三温糖 赤ワイン 青大豆(乾) 人参 角切りこんにゃく さつまいも 焼き竹輪 三温糖 しょうゆ 酒 みりん			サラダ油(ひまわり油) にんにく しょうが 豚ひき肉 鹿ひき肉 玉ねぎ 人参 カレー粉 小麦粉 トマトケチャップ 塩 りんご 塩水			鶏もも肉 切り身 にんにく しょうが しょうゆ 酒 でんぶん 揚げ油(ひまわり油) もやし きゅうり 人参 ほうれん草 酢 ごま油 白しょうゆ 上白糖 こしょう クレープ(ヨーグルト風味)			冷凍チキンピイオン 三温糖 酒 みそ しょうゆ オイスターソース テンメンジャン 冷凍豆腐 長ねぎ でんぶん えびしゅうまい キャベツ 海藻ミックス まわかれドレッシング			小龍包 大根 塩昆布 白しょうゆ			水 でんぶん キャベツ きゅうり 五種豆と玉穀のミックス 塩 こしょう サラダ油(ひまわり油) 白しょうゆ 酢 上白糖			水 でんぶん 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)		

		小1			小1			小1			小1		
		25日			26日			27日			28日		
						<b>【和食の日献立】</b>							
献立名		麦ご飯 牛乳 うすくず汁 白木の葉かまぼこのもみじあげ さつま芋とかぼちゃのサラダ のりふりかけ			コッペパン 牛乳 さつま芋のシチュー キャベツ入り焼きメンチカツ 秋色ポンチ			麦ご飯 牛乳 田舎汁 秋鮭の西京焼き うの花の炒り煮			食パン 牛乳 コンソメスープ ハムカツ ソルガムマカロニのサラダ		
	使用材料	厚けずり 鶏もも肉 <small>ちらし蒲鉾 (いちよう)</small> 玉ねぎ 人参 白菜 大根 えのきたけ 酒 白しょうゆ 塩 でんぷん		鶏もも肉 玉ねぎ 人参 しめじ さつまいも さつまいもペースト ペシャメルソース スキムミルク 塩 こしょう 白ワイン		煮干し 玉ねぎ 大根 人参 えのきたけ <small>緑豆とじゃこの元氣ボール</small> さつまいも みそ 長ねぎ		鶏むね肉 玉ねぎ 人参 大根 しめじ 白菜 コンソメ しょうゆ こしょう こまつな			ロースハム 小麦粉 乾パン粉 揚げ油(ひまわり油)		
		白木の葉かまぼこ 人参 天ぷら粉 塩 揚げ油(ひまわり油)		キャベツメンチカツ 焼き油(ひまわり油) ウスターソース トマトケチャップ 三温糖 赤ワイン		鮭(魚)切り身 西京漬けタレ 焼き油(ひまわり油)		小麦粉 揚げ油(ひまわり油) ソルガムマカロニ(星) キャベツ きゅうり 冷凍ホールコーン 上白糖 塩 こしょう 酢			サラダ油(ひまわり油) 人参 油揚げ 焼き竹輪 キャベツ 長ねぎ おから 三温糖 しょうゆ 酒 みりん 水		サラダ油(ひまわり油)
		かぼちゃ カット さつまいも 角切り ロースハム 塩 こしょう ノンエッグマヨネーズ のりふりかけ		ナタデココ ダイゼリー(巨峰) <small>ダイゼリー(シャインマスカット)</small> ダイゼリー(りんご)				酢 サラダ油(ひまわり油)					