

【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12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
		1日	2日	3日	4日	5日	8日
			【裾花中学校思い出献立】				【地域食材の日献立】
献立名	麦ご飯 牛乳 中華コーンスープ ブルコギ 塩ドレサラダ	わかめご飯 牛乳 キムチ汁 山賊焼き もやしのナムル カスタード風クレープ	食パン 牛乳 白菜とベーコンのスープ きのこのコロッケ 大根とツナのサラダ いちごジャム	麦ご飯 牛乳 こんにゃくの炒め煮 ほっけの塩焼き たくあん漬け和え	コッペパン 牛乳 白菜とほたてのクリーム煮 ロングウインナー フレンチサラダ	麦ご飯 牛乳 凍り豆腐の卵とじ いわしのカリカリ揚げ 梅香和え	野沢菜ご飯 牛乳 きのこのみそ汁 豚肉と凍り豆腐のねぎ塩だれ こんにゃくの金平
	使用材料	サラダ油(ひまわり油) しょうが 玉ねぎ 鶏もも肉 人参 白菜 冷凍コーンペースト 冷凍ホールコーン 冷凍チキンブイヨン 酒 しょうゆ みそ 長ねぎ 鶏もも肉 切り身 にんにく しょうが しょうゆ 酒 ごま油 にんにく 豚もも肉 玉ねぎ たけのこ缶 人参 三温糖 酒 みりん コチュジャン しょうゆ 塩 にら 白すりごま キャベツ むきえだまめ(冷凍) 塩中華ドレッシング	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 長ねぎ 鶏もも肉 切り身 にんにく しょうが しょうゆ 酒 ごま油 にんにく しょうが しょうゆ 酒 ごま油 白しょうゆ 塩 カスタード風クレープ	ショルダーベーコン にんにく 玉ねぎ 人参 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 きのこのコロッケ 揚げ油(ひまわり油) ツナレトルト 大根 きゅうり 人参 酢 塩 こしょう サラダ油(ひまわり油) いちごジャム	サラダ油(ひまわり油) しょうが 豚もも肉 酒 玉ねぎ 人参 角切り こんにゃく 干し椎茸スライス 冷凍厚揚げ たけのこ缶 三温糖 しょうゆ みそ ほっけ(魚) 切り身 焼き油(ひまわり油) たくあん漬け キャベツ 白いりごま	サラダ油(ひまわり油) 玉ねぎ 人参 冷凍ホールコーン 白菜 ほたてがい(貝柱) 塩 こしょう 白ワイン ベシヤメルソース スキムミルク ロングウインナー 焼き油(ひまわり油) 中濃ソース トマトケチャップ トマトピューレ 三温糖 キャベツ きゅうり 人参 サラダ油(ひまわり油) 酢 レモン汁 塩 こしょう 上白糖	厚けずり サラダ油(ひまわり油) 鶏もも肉 玉ねぎ 人参 じゃがいも 凍り豆腐 塩 しょうゆ 三温糖 酒 冷凍液卵 冷凍きぬさや いわしのカリカリ揚げ(丸ごと) 揚げ油(ひまわり油) キャベツ きゅうり 人参 もやし 白しょうゆ サラダ油(ひまわり油) 上白糖 カリカリ梅 刻みのり

	小1 10日	小1 11日	小1 12日	小1 15日	小1 16日	小1 17日	小1 18日
献立名	ソフト麺 牛乳 ソルガム入り肉みそスープ かにしゅうまい さつま芋のサラダ	麦ご飯 牛乳 ぶるぶる寒天スープ ホキとごぼうの揚げ煮 はりはり漬け	コッペパン 牛乳 大根のスープ 豆乳クリームパスタ みかん	【冬至献立】 麦ご飯 牛乳 かぼちゃほうとう汁 ぶりのゆずみそがけ れんこんサラダ	麦ご飯 牛乳 ポークカレー えびフライ 福神漬け和え	【クリスマス献立】 丸パン 牛乳 星マカロニのトマトスープ 鶏肉のハーブマヨネーズ焼き ブロッコリーサラダ クリスマスケーキ	【お年取り献立】 麦ご飯 牛乳 年越し汁 鮭の塩焼き 五目煮豆
使用材料	<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 たけのこ缶 人参 白菜 ソルガム(たかきび) 冷凍チキンピイオン しょうゆ 酒 三温糖 みそ でんぷん 長ねぎ</p> <p>かにシュウマイ さつまいも 角切り キャベツ きゅうり 白しょうゆ ノンエッグマヨネーズ</p>	<p>玉ねぎ 人参 鶏もも肉 えのきたけ 白菜 冷凍チキンピイオン 酒 塩 しょうゆ こしょう こんにやく寒天</p> <p>笹がきごぼう ホキ(魚)角切り でんぷん 揚げ油(ひまわり油) 三温糖 みりん しょうゆ 水</p> <p>切干しだいこん きゅうり キャベツ たくあん漬け 酢 白しょうゆ 塩 上白糖</p>	<p>ショルダーベーコン 玉ねぎ 人参 大根 白菜 冷凍チキンピイオン しょうゆ 塩 こしょう</p> <p>サラダ油(ひまわり油) にんにく 玉ねぎ 鶏もも肉 人参 しめじ 塩 こしょう コンソメ 白ワイン 米粉 豆乳(大豆) チンゲンサイ リボンマカロニ みかん</p>	<p>煮干し 玉ねぎ 鶏もも肉 人参 大根 えのきたけ かぼちゃ カット 白菜 米粉めん 短冊切り みそ しょうゆ 長ねぎ</p> <p>ぶり(魚)切り身 三温糖 みそ 酒 しょうゆ みりん ゆず(果汁) 水 でんぷん</p> <p>皮むきれんこん キャベツ 人参 ロースハム 塩 酢 上白糖 白しょうゆ 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 豚もも肉 玉ねぎ 人参 じゃがいも しめじ 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>えびフライ 揚げ油(ひまわり油) もやし 福神漬け 白しょうゆ</p>	<p>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 冷凍チキンピイオン 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(星) 鶏もも肉 切り身 塩 こしょう 白ワイン オニオンパウダー バジル(粉) オレガノ ノンエッグマヨネーズ 焼き油(ひまわり油)</p> <p>ブロッコリー キャベツ 冷凍ホールコーン 塩 こしょう サラダ油(ひまわり油) 酢 白しょうゆ クリスマスチョコケーキ</p>	<p>煮干し 人参 笹がきごぼう 鶏もも肉 酒 大根 里いも 干し椎茸スライス 白菜 しょうゆ 塩 長ねぎ</p> <p>ぎんざけ(魚)切り身 焼き油(ひまわり油)</p> <p>大豆(乾) さいのめ こんにやく 角切り 昆布 さつま揚げ 人参 中ざら糖 酒 みりん 白しょうゆ</p>

		小1			小1			小1			小1			小1		
		19日			22日			23日			24日			25日		
		【真島小学校6年生が考えたりんご献立】														
献立名		コッペパン 牛乳 押し麦入り野菜スープ 豚肉のマスタードソース こんにゃくサラダ			麦ご飯 牛乳 豆腐のみそ汁 鶏ささみのりんごソース 野沢菜漬け和え			麦ご飯 牛乳 大根のそぼろ汁 レバーのケチャップがらめ のりごま和え			コッペパン 牛乳 野菜たっぷりスープ ハンバーグトマトソース シャキシャキポテトサラダ ※更北中のみ 揚げパン			麦ご飯 牛乳 沢煮椀 厚揚げの肉みそがけ ひじきサラダ		
	使用材料	玉ねぎ 鶏もも肉 人参 白菜 おおむぎ(押麦) 冷凍チキンフィヨン しょうゆ 塩 こしょう チンゲンサイ		煮干し じゃがいも えのきたけ 豆腐 白菜 カットわかめ みそ 長ねぎ		厚けずり サラダ油(ひまわり油) しょうが 鶏ひき肉 玉ねぎ 大根 人参 スライスこんにゃく しょうゆ でんぷん 長ねぎ		玉ねぎ 人参 鶏もも肉 大根 白菜 冷凍チキンフィヨン しょうゆ 塩 チンゲンサイ ハンバーグ		厚けずり 切りごぼう 玉ねぎ 豚もも肉 人参 大根 えのきたけ 白しょうゆ 塩 こしょう						
		豚ひれ 切り身 でんぷん 揚げ油(ひまわり油) 粒入りマスタード ノンエッグマヨネーズ 三温糖 しょうゆ 白ワイン 水		鶏肉ささ身 でんぷん 揚げ油(ひまわり油) にんにく しょうが 三温糖 しょうゆ 酒 トウバンジャン りんごピューレ りんご でんぷん		豚レバー でんぷん 揚げ油(ひまわり油) 中濃ソース トマトケチャップ 三温糖 カレー粉 水		焼き油(ひまわり油) 玉ねぎ 冷凍カットトマト みそ 三温糖 中濃ソース トマトケチャップ でんぷん 水		冷凍厚揚げ しょうが 鶏ひき肉 三温糖 みりん 酒 みそ しょうゆ でんぷん 水						
		サラダこんにゃく 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		野沢菜漬け キャベツ 大根 人参 白しょうゆ 酢 上白糖 塩昆布		キャベツ ほうれん草 もやし 白しょうゆ 刻みのり 白いりごま		じゃがいも 人参 キャベツ 白しょうゆ レモン汁 塩 こしょう 上白糖 サラダ油(ひまわり油)		干ひじき キャベツ きゅうり 人参 ツナレトルト 酢 白しょうゆ 塩 上白糖						