

【予定献立材料表に関する留意事項】

予定献立材料表は、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、献立ごとの詳細材料を明確にし、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）

長野市第四学校給食センター

	小1 1日	小1 2日	小1 3日	小1 4日	小1 5日	小1 8日	小1 9日
	【地域食材の日献立】			【豊野中学校 思い出献立】			
献立名	麦ごはん 牛乳 きのこ汁 豚肉とキャベツのみそ炒め りんご	コッペパン 牛乳 コーンクリームスープ 焼きウインナー 綿内れんこんサラダ	麦ごはん 牛乳 厚揚げのみそ汁 ちくわのかば焼き ほうれん草入りサラダ	わかめごはん 牛乳 キムチ汁 鶏肉のから揚げ のりマヨ和え 豆乳プリンタルト	コッペパン 牛乳 オニオンスープ ほっけのマスタードソース コーンサラダ	麦ごはん 牛乳 さつまいものみそ汁 肉井煮 かまぼこサラダ	ソフト麺 牛乳 五目あんかけスープ 揚げぎょうざ 海藻サラダ
使用材料	かつおだしパック 玉ねぎ 人参 鶏もも小間肉 甘シヤキエのき しめじ なめこ さといも しょうゆ 塩 長ねぎ	ショルダーベーコン 玉ねぎ 人参 冷凍コーンペースト 冷凍ホールコーン スキムミルク ベシヤメルソース 白ワイン 塩 こしょう 無塩バター 生クリーム パセリ	煮干し 玉ねぎ 人参 大根 しめじ 厚揚げ みそ 長ねぎ ちくわ	かつおだしパック 豚もも小間肉 玉ねぎ 人参 干しいたけ スライス しらたき 白菜キムチ 豆腐 酒 しょうゆ みそ にら	玉ねぎ ショルダーベーコン 人参 冷凍チキンピジョン 塩 こしょう しょうゆ ほっけ(魚) フィーレ	煮干し 玉ねぎ 人参 大根 さつまいもいちよう みそ カット干しわかめ 長ねぎ	サラダ油(米油) 生姜 玉ねぎ 豚もも小間肉 人参 干しいたけ スライス スライスなると 白菜 酒 しょうゆ がらスープ 塩 こしょう だん粉 ちんげん菜 ぎょうざ
	サラダ油(米油) にんにく 生姜 豚もも小間肉 玉ねぎ 人参 キャベツ みそ しょうゆ 豆板醤 甜麺醤 オイスターソース 酒 とろみ粉 りんご 塩	ロングウインナー 焼き油(米油) 中濃ソース ケチャップ 三温糖 赤ワイン だん粉 水 皮むきれんこん キャベツ ツナレトルト 人参 薄口しょうゆ 上白糖 米酢 サラダ油(米油) 塩	だん粉 揚げ油(米油) 三温糖 みりん しょうゆ 酒 生姜 水 だん粉 キャベツ 冷凍ホールコーン ほうれんそう 薄口しょうゆ サラダ油(米油) 米酢 塩 こしょう	生姜 しょうゆ 酒 だん粉 揚げ油(米油) きゅうり もやし キャベツ ノンエッグマヨネーズ 薄口しょうゆ きざみのり 豆乳プリンタルト	だん粉 揚げ油(米油) 粒入りマスタード しょうゆ 三温糖 水 ノンエッグマヨネーズ キャベツ 冷凍ホールコーン きゅうり 塩 サラダ油(米油) 米酢 こしょう 上白糖 薄口しょうゆ	サラダ油(米油) ささがきごぼう 豚もも小間肉 玉ねぎ 人参 しらたき 三温糖 酒 しょうゆ 冷凍いんげん とろみ粉	ぎょうざ 揚げ油(米油) 海藻ミックス キャベツ 大根 きゅうり 薄口しょうゆ 米酢 サラダ油(米油) 上白糖 塩 こしょう

	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	麦ごはん 牛乳 カレー 大根とツナのサラダ みかん	ごぼうごはん 牛乳 豆腐のみそ汁 あじのみりんしょうゆ焼き ごま和え	【クリスマス献立】 ツイストパン 牛乳 星マカロニのスープ フライドチキン ブロッコリーサラダ クリスマスケーキ	【冬至献立】 麦ごはん 牛乳 かぼちゃすいとん汁 シルバーのゆずみそかけ たくあん和え	コッペパン 牛乳 ミートボールスープ たまごのカラフル炒め 春雨サラダ いちごジャム	【かみかみ献立】 麦ごはん 牛乳 凍り豆腐のスープ 豚肉とポテトのレモン揚げ こんにゃくの炒め物	【年取り献立】 麦ごはん 牛乳 大根のそぼろ汁 鮭の西京焼き 梅香和え
使用材料	サラダ油（米油） 生姜 にんにく 豚もも小間肉 赤ワイン 玉ねぎ 人参 じゃがいも キッズカレーウ甘口 キッズカレーウ中辛 デラックスカレーウ しょうゆ 中濃ソース ケチャップ りんごビュレ ガラムマサラ 大根 きゅうり 人参 ツナレトルト 薄口しょうゆ こしょう 米酢 上白糖 サラダ油（米油） みかん	煮干し 玉ねぎ 人参 大根 えのきたけ 豆腐 みそ カット干しわかめ 長ねぎ 魚のみりん醤油漬け まあじ（魚）切り身 焼き油（米油） キャベツ もやし 人参 薄口しょうゆ 上白糖 米酢 白すりごま 白いりごま	玉ねぎ 人参 大根 ホワイトしめじ 冷凍チキンフィヨン 白ワイン カットウインナー しょうゆ 塩 こしょう ソルガムマカロニ（星） 鶏胸肉切り身 にんにく 生姜 しょうゆ 黒こしょう オニオンパウダー ガラムマサラ ローズマリーパウダー オレガノパウダー 赤ワイン でん粉 揚げ油（米油） ブロッコリー ロースハム 冷凍ホールコーン キャベツ 塩 こしょう サラダ油（米油） 米酢 薄口しょうゆ クリスマスケーキ（チョコ）	煮干し 玉ねぎ 鶏胸小間肉 大根 えのきたけ 白菜 しょうゆ 生すいとん みそ カットかぼちゃ 長ねぎ シルバー（魚）切り身 焼き油（米油） しょうゆ 酒 みそ 三温糖 みりん ゆず（果汁） 水 でん粉 キャベツ きゅうり せん切りだいこん漬け 薄口しょうゆ	玉ねぎ 人参 干しいたけ スライス 冷凍ミートボール 大根 冷凍チキンフィヨン 酒 しょうゆ 塩 こしょう ちんげん菜 サラダ油（米油） 玉ねぎ カットウインナー 塩 こしょう ピーマン 赤ピーマン 冷凍液卵 春雨（マロニー） きゅうり キャベツ 人参 ごま油 薄口しょうゆ 塩 米酢 上白糖 和からし いちごジャム	玉ねぎ 人参 キャベツ 鶏もも小間肉 冷凍チキンフィヨン 酒 しょうゆ 塩 こしょう 凍り豆腐（きざみ） ちんげん菜 豚もも角切り肉 でん粉 冷凍皮付きポテト 揚げ油（米油） 三温糖 しょうゆ みりん レモン果汁 サラダ油（米油） つきこんにゃく 冷凍茎わかめ さつま揚げ 人参 三温糖 みりん 酒 しょうゆ 冷凍いんげん とろみ粉	かつおだしバック サラダ油（米油） 生姜 鶏胸ひき肉 玉ねぎ 大根 人参 こんにゃくスライス しょうゆ でん粉 ちんげん菜 魚の西京味噌漬け さけ（魚）切り身 焼き油（米油） キャベツ きゅうり 人参 もやし 薄口しょうゆ サラダ油（米油） 上白糖 カリカリ梅チップ きざみのり

	小1 19日	小1 22日	小1 23日	小1 24日	小1 25日
	【環境にやさしい献立】				《浅川小のみ》
献立名	丸パン 牛乳 ソルガムとピーツのトマトスープ 鹿肉コロッケ 青大豆サラダ	麦ごはん 牛乳 チキンフォースープ ブルコギ こんにやくサラダ	コッペパン 牛乳 押し麦入り野菜スープ ハンバーグバーベキューソース ひじきサラダ	麦ごはん 牛乳 もずくスープ レバーのケチャップ和え 三色ナムル	ココア揚げパン 牛乳 白菜とベーコンのスープ ジャーマンポテト ツナサラダ
使用材料	オリーブ油 にんにく 玉ねぎ 豚もも小間肉 人参 大根 ソルガム(乾) 冷凍ピーツ 冷凍ダイストマト じゃがいも トマトピューレ ケチャップ 冷凍チキンフィヨン 塩 こしょう 鹿肉コロッケ 揚げ油(米油) ウスターソース しょうゆ 三温糖 みりん 青大豆(乾) キャベツ きゅうり 人参 サラダ油(米油) 米酢 上白糖 薄口しょうゆ 塩 こしょう	セロリー 玉ねぎ 鶏もも小間肉 もやし 冷凍チキンフィヨン 薄口しょうゆ 塩 黒こしょう 米粉めん(太切り) 水菜 ごま油 にんにく 玉ねぎ 豚もも小間肉 人参 たけのこ水煮 三温糖 酒 みりん コチジャン しょうゆ にら 白すりごま とろみ粉 サラダこんにやく キャベツ きゅうり 塩 サラダ油(米油) こしょう 米酢 薄口しょうゆ	ショルダーベーコン 玉ねぎ 人参 大根 おおむぎ(押麦) 冷凍チキンフィヨン しょうゆ 塩 こしょう ハンバーグ 焼き油(米油) 玉ねぎ にんにく 赤ワイン みりん 三温糖 しょうゆ ケチャップ ウスターソース でん粉 水 干ひじき キャベツ きゅうり 人参 上白糖 薄口しょうゆ 塩 米酢 サラダ油(米油)	玉ねぎ 糸かまぼこ えのきたけ 冷凍もずく 大根 がらスープ しょうゆ 塩 酒 こしょう 人参 生姜 豚レバー でん粉 揚げ油(米油) ケチャップ 中濃ソース 三温糖 カレー粉 水 もやし キャベツ 人参 きゅうり ごま油 米酢 薄口しょうゆ 塩	ショルダーベーコン にんにく 玉ねぎ 人参 白菜 冷凍チキンフィヨン しょうゆ 塩 こしょう ちんげん菜 サラダ油(米油) カットウインナー 玉ねぎ 人参 塩 こしょう 冷凍いんげん じゃがいも ツナレトルト 大根 キャベツ 冷凍ホールコーン レモン果汁 薄口しょうゆ 米酢 塩 こしょう