

【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（中学コース）

長野市第四中学校給食センター

	中学 1日	中学 2日	中学 3日	中学 4日	中学 5日	中学 8日	中学 9日
献立名		【かみかみ献立】			【地域食材の日献立】		【冬至献立】
	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 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	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 チキンフォースープ ブルコギ こんにゃくサラダ	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	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	麦ごはん 牛乳 かぼちゃずいとん汁 シルバーのゆずみそがけ たくあん和え
使用材料	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 ベシャメルソース 白ワイン 塩 こしょう 無塩バター 生クリーム パセリ	玉ねぎ 人参 キャベツ 鶏もも小間肉 冷凍チキンパイオン 酒 しょうゆ 塩 こしょう 凍り豆腐(きざみ) ちんげん菜	玉ねぎ ショルダーベーコン 人参 冷凍チキンパイオン 塩 こしょう しょうゆ ほっけ(魚)フィール	セロリー 玉ねぎ 鶏もも小間肉 もやし 冷凍チキンパイオン 薄口しょうゆ 塩 黒こしょう 米粉めん(太切り) 水菜	かつおだしパック 玉ねぎ 人参 鶏もも小間肉 甘シャキエのき しめじ なめこ さといも しょうゆ 塩 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 しょうゆ 酒 しょうゆ がらスープ 塩	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
	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 でん粉 水	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	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	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	塩 こしょう でん粉 ちんげん菜 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	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
	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	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	塩 サラダ油(米油) 米酢 こしょう 上白糖 薄口しょうゆ	サラダこんにゃく 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		キャベツ きゅうり せん切りだいこん漬 薄口しょうゆ	

	中学 10日	中学 11日	中学 12日	中学 15日	中学 16日	中学 17日	中学 18日
	【環境にやさしい献立】	【豊野中学校 思い出献立】			【年取り献立】	【クリスマス献立】	
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	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	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	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	麦ごはん 牛乳 大根のそぼろ汁 鮭の西京焼き 梅香和え	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	麦ごはん 牛乳 カレー 大根とツナのサラダ みかん
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 冷凍チキンブイオン 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	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 鶏もも肉切り身 生姜 しょうゆ 酒 でん粉 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	煮干し 玉ねぎ 人参 大根 しめじ 厚揚げ みそ 長ねぎ ちくわ でん粉 揚げ油(米油) 三温糖 みりん しょうゆ 酒 生姜 水 でん粉 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	玉ねぎ 人参 干しいたけ スライス 冷凍ミートボール 大根 冷凍チキンブイオン 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	かつおだしパック 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 塩 こしょう 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	玉ねぎ 人参 大根 ホワイトしめじ 冷凍チキンブイオン 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)	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 キッズカレールウ甘口 キッズカレールウ中辛 デラックスカレールウ しょうゆ 中濃ソース ケチャップ りんごピューレ 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

	中学 19日	中学 22日	中学 23日	中学 24日	中学 24日	中学 25日
献 立 名	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	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 レパールのケチャップ和え 三色ナムル	《若穂中以外》 コッペパン 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 ブルーベリージャム	《若穂中のみ》 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	A-1 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
	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)	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 豚レパール 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 ブルーベリージャム	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	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) 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 小松菜 キャベツ 糸かまぼこ 上白糖 薄口しょうゆ 米酢 サラダ油(米油) 塩
使 用 材 料						