

【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8年1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

献立名	小1	小1	小1	小1	小1	小1	小1
	8日	9日	13日	14日	15日	16日	19日
					【鏡開き献立】		【柳町中学校思い出献立】
麦ご飯 牛乳 マーボー豆腐 いかのねぎ塩焼き 磯マヨ和え	食パン 牛乳 白菜とほたてのスープ 肉団子のケチャップ和え 米粉マカロニのサラダ ブルーベリージャム	麦ご飯 牛乳 はんぺんの吹雪汁 みそカツ たくあん漬け和え	コッペパン 牛乳 ブラウンシチュー ひよこ豆コロッケ ツナサラダ	麦ご飯 牛乳 だまご餅のお雑煮 ぶりの照り焼き 大根なます	コッペパン 牛乳 コンソメスープ ポークチャップ ポテトサラダ	わかめご飯 牛乳 キムチ汁 鶏ささみのレモンソース 春雨サラダ 豆乳プリンタルト	
使用材料	サラダ油(ひまわり油) にんにく しょうが トウバンジャン 豚ひき肉 玉ねぎ 人参 たけのこ缶 冷凍チキンブイヨン 三温糖 酒 みそ しょうゆ オイスターソース 冷凍豆腐 でんぷん にら	玉ねぎ 人参 ほたて貝柱フレーク水煮 えのきたけ 白菜 冷凍チキンブイヨン しょうゆ 塩 こしょう カットわかめ	厚けずり 玉ねぎ 人参 えのきたけ 白菜 しょうゆ 塩 あらははんぺん(白) こまつな	サラダ油(ひまわり油) にんにく 豚もも肉 玉ねぎ 人参 じゃがいも しめじ ハヤシルウ ブラウンルウ こしょう 中濃ソース トマトピューレ 赤ワイン	厚けずり 玉ねぎ 人参 鶏もも肉 しめじ 白菜 なると巻き(富士山) だまご餅 酒 塩 白しょうゆ こまつな	ショルダーベーコン 玉ねぎ 冷凍ホールコーン 白菜 コンソメ しょうゆ 塩 こしょう こまつな	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
		肉団子 サラダ油(ひまわり油) 玉ねぎ 冷凍カットトマト 赤ワイン 中濃ソース トマトケチャップ	豚ひれ 切り身 小麦粉 乾パン粉 揚げ油(ひまわり油) ごま油 にんにく しょうゆ 中ざら糖 豆みそ 酒 水	ひよこ豆コロッケ 揚げ油(ひまわり油)	ぶり(魚)切り身 みりんしょうゆ漬けタレ 焼き油(ひまわり油)	サラダ油(ひまわり油) 玉ねぎ 豚もも肉 人参 ウスターソース トマトケチャップ 赤ワイン とろみ粉	鶏肉ささ身 でんぷん 揚げ油(ひまわり油) 三温糖 白ワイン 白しょうゆ 水
	いか 切り身 しょうが にんにく 冷凍ねぎ みじん 白しょうゆ 塩 三温糖 酒 こしょう ごま油 白いりごま 焼き油(ひまわり油)	キャベツ きゅうり 人参 米粉マカロニ (ハート) イタリアンドレッシング ブルーベリージャム	白いりごま たくあん漬け キャベツ	キャベツ きゅうり 人参 ツナレトルト 白しょうゆ こしょう 酢 サラダ油(ひまわり油)	大根 人参 上白糖 酢 塩	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	レモン汁 春雨(マロニー) キャベツ きゅうり 人参 上白糖 ごま油 酢 白しょうゆ
	白菜 人参 春雨(マロニー) 白しょうゆ ノンエッグマヨネーズ 刻みのり						豆乳プリンタルト

	小1 20日	小1 21日	小1 22日	小1 23日	小1 26日	小1 27日	小1 28日	
献立名	【郷土食献立】				【大寒献立】		【給食記念日献立】	
	麦ご飯 牛乳 ポークカレー 抹茶ピーズ 福神漬け和え	ソフト麺 牛乳 お煮かけ汁 米粉のおやき（切り干し大根） 塩丸いかの和え物	麦ご飯 牛乳 寄せ鍋汁 三色そばろ井の具 デコボン	丸パン 牛乳 ミネストローネ えびカツ 海藻サラダ ノンエッグタルタルソース	麦ご飯 牛乳 粕汁 寒鰯の幽庵焼き れんこんのきんぴら	麦ご飯 牛乳 豚汁 ちくわのかば焼き 和風サラダ	コッペパン 牛乳 ポトフ くじらのオーロラソース フルーツヨーグルト	【鍋屋田】
使用材料	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 ガラマサラ 赤ワイン	厚けずり 人参 豚もも肉 えのきたけ 大根 白菜 焼き竹輪 油揚げ しょうゆ みりん みそ 塩 長ねぎ ※米粉おやき(切り干し大根) キャベツ きゅうり 塩丸いか短冊 カットわかめ 白しょうゆ 酢 上白糖	厚けずり 人参 白滝 えのきたけ 焼き豆腐 ちらし蒲鉾(梅) 白菜 しょうゆ 塩 酒 みりん 長ねぎ ※サラダ油(ひまわり油) 冷凍液卵 三温糖 塩 しょうが 三温糖 しょうゆ 酒 みりん 鶏ひき肉 むきえだまめ(冷凍) デコボン	サラダ油(ひまわり油) にんにく シヨルダベーコン セロリー 玉ねぎ 人参 大根 冷凍チキンピジョン 白菜 ソルガムマカロニ(星) 冷凍カットトマト トマトケチャップ 塩 こしょう 赤ワイン 白しょうゆ えびカツ ※揚げ油(ひまわり油) 海藻ミックス キャベツ きゅうり 人参 サラダ油(ひまわり油) 酢 塩 白しょうゆ こしょう 上白糖 ノンエッグタルタルソース	厚けずり 鶏もも肉 人参 大根 白菜 里いも 油揚げ 酒かす みそ 長ねぎ 鯖(魚)切り身 幽庵漬けタレ ※焼き油(ひまわり油) ごま油 人参 つきこんにやく 皮むきれんこん さつま揚げ 三温糖 酒 しょうゆ みりん 冷凍さやいんげん 白いりごま	煮干し 笹がきごぼう 豚もも肉 人参 大根 スライスこんにやく 豆腐 みそ 長ねぎ 焼き竹輪 でんぷん 揚げ油(ひまわり油) 三温糖 しょうゆ しょうが 酒 みりん 水 キャベツ きゅうり 人参 糸かまぼこ 白しょうゆ 酢 ※サラダ油(ひまわり油) 上白糖	玉ねぎ 人参 ホワイトしめじ カットウィンナー じゃがいも かぶ キャベツ 冷凍チキンピジョン 塩 こしょう しょうゆ 白ワイン くじら肉(赤肉) しょうゆ 酒 しょうが でんぷん 揚げ油(ひまわり油) 三温糖 中濃ソース みそ トマトケチャップ 水 夏みかんシロップ漬け バインシロップ漬け カットゼリーいちご ナタデココ プレーンヨーグルト	

	小1 29日			小1 30日		
	小学校6年生の地域食材献立]					
献立名	きのこご飯 牛乳 すいとん汁 山賊焼き 野沢菜漬け和え			黒糖パン 牛乳 ABCスープ つくねのきのこソース コーンサラダ		
使用材料	煮干し 豚もも肉 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			ショルダーベーコン 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		
	鶏もも肉 切り身 にんにく しょうが りんごピューレ しょうゆ 酒			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		
	でんぷん 揚げ油(ひまわり油)			冷凍ホールコーン キャベツ きゅうり 人参 白しょうゆ 塩 こしょう 酢		
	野沢菜漬け キャベツ こまつな 人参 白しょうゆ 酢 上白糖			サラダ油(ひまわり油)		

【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8年1月 予定献立材料表 (小2コース)

長野市第一学校給食センター

1ページ

	小2	小2	小2	小2	小2	小2	小2
	7日	8日	9日	13日	14日	15日	16日
	(安茂里小のみ)			【鏡開き献立】			
献立名	コッペパン 牛乳 ほうれん草のスープ 手作りハンバーグ さつま芋とひじきのサラダ いちごジャム	麦ご飯 牛乳 豚汁 ちくわのかば焼き 和風サラダ	コッペパン 牛乳 コンソメスープ ポークチャップ ポテトサラダ	麦ご飯 牛乳 だまこ餅のお雑煮 ぶりの照り焼き 大根なます	丸パン 牛乳 ミネストローネ えびカツ 海藻サラダ ノンエッグタルタルソース	麦ご飯 牛乳 寄せ鍋汁 三色そばろ丼の具 デコボン	食パン 牛乳 白菜とほたてのスープ 肉団子のケチャップ和え 米粉マカロニのサラダ ブルーベリージャム
使用材料	ショルダーベーコン 玉ねぎ 人参 冷凍ホールコーン 冷凍チキンフィヨン 白菜 しょうゆ 塩 こしょう ほうれん草	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 豆腐 みそ 長ねぎ	ショルダーベーコン 玉ねぎ 冷凍ホールコーン 白菜 コンソメ しょうゆ 塩 こしょう こまつな	厚けずり 玉ねぎ 人参 鶏もも肉 しめじ 白菜 なると巻き(富士山) だまこ餅 酒 塩 白しょうゆ こまつな	サラダ油(ひまわり油) にんにく ショルダーベーコン セロリー 玉ねぎ 人参 大根 冷凍チキンフィヨン 白菜 ソルガムマカロニ(星) 冷凍カットトマト トマトケチャップ 塩 こしょう 赤ワイン 白しょうゆ えびカツ	厚けずり 人参 白滝 えのきたけ 焼き豆腐 ちらし蒲鉾(梅) 白菜 しょうゆ 塩 酒 みりん 長ねぎ	玉ねぎ 人参 <small>ほたて貝柱フレーク水煮</small> えのきたけ 白菜 冷凍チキンフィヨン しょうゆ 塩 こしょう カットわかめ
	豚ひき肉 牛ひき肉 ナツメグ(粉) 塩 こしょう サラダ油(ひまわり油) 玉ねぎ 乾パン粉 えのき氷 焼き油(ひまわり油) トマトケチャップ 中濃ソース 三温糖 赤ワイン 水 青大豆(乾) 干ひじき きゅうり 人参 ホワイトしめじ 切干しだいこん さつまいも ごま油 白しょうゆ 酢 上白糖 塩 白いりごま いちごジャム	でんぷん 揚げ油(ひまわり油) 三温糖 しょうゆ しょうが 酒 みりん 水 キャベツ きゅうり 人参 糸かまぼこ 白しょうゆ 酢 サラダ油(ひまわり油) 上白糖	サラダ油(ひまわり油) 玉ねぎ 豚もも肉 人参 ウスターソース トマトケチャップ 赤ワイン とろみ粉 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	ぶり(魚)切り身 みりんじょうゆ漬けたれ 焼き油(ひまわり油) 大根 人参 上白糖 酢 塩	揚げ油(ひまわり油) 海藻ミックス キャベツ きゅうり 人参 サラダ油(ひまわり油) 酢 塩 白しょうゆ こしょう 上白糖 ノンエッグタルタルソース	サラダ油(ひまわり油) 冷凍液卵 三温糖 塩 しょうが 三温糖 しょうゆ 酒 みりん 鶏ひき肉 むきえだまめ(冷凍) デコボン	肉団子 サラダ油(ひまわり油) 玉ねぎ 冷凍カットトマト 赤ワイン 中濃ソース トマトケチャップ キャベツ きゅうり 米粉マカロニ(ハト) イタリアンドレッシング ブルーベリージャム

		小2	小2	小2	小2	小2	小2	小2	小2	小2	小2	小2	小2
		19日	20日	21日	22日	23日	26日	27日					
		【大寒献立】			【鍋屋田小学校6年生の地域食材献立】			【柳町中学校思い出献立】					
献立名	麦ご飯 牛乳 粕汁 寒鱈の幽庵焼き れんこんのきんぴら	麦ご飯 牛乳 はんぺんの吹雪汁 みそカツ たくあん漬け和え	コッペパン 牛乳 ブラウンシチュー ひよこ豆コロッケ ツナサラダ	きのご飯 牛乳 すいとん汁 山賊焼き 野沢菜漬け和え	黒糖パン 牛乳 ABCスープ つくねのきのこソース コーンサラダ	わかめご飯 牛乳 キムチ汁 鶏ささみのレモンソース 春雨サラダ 豆乳プリンタルト	麦ご飯 牛乳 マーボー豆腐 いかのねぎ塩焼き 磯マヨ和え						
使用材料	厚けずり 鶏もも肉 人参 大根 白菜 里いも 油揚げ 酒かす みそ 長ねぎ 鱈(魚)切り身 幽庵漬けタレ 焼き油(ひまわり油) ごま油 人参 つきこんにやく 皮むきれんこん さつま揚げ 三温糖 酒 しょうゆ みりん 冷凍さやいんげん 白いりごま	厚けずり 玉ねぎ 人参 えのきたけ 白菜 しょうゆ 塩 あられはんぺん(白) こまつな 豚ひれ 切り身 小麦粉 乾パン粉 揚げ油(ひまわり油) ごま油 にんにく しょうゆ 中ざら糖 豆みそ 酒 水 白いりごま たくあん漬け キャベツ	サラダ油(ひまわり油) にんにく 豚もも肉 玉ねぎ 人参 じゃがいも しめじ ハヤシルウ ブラウンルウ こしょう 中濃ソース トマトピューレ 赤ワイン ひよこ豆コロッケ 揚げ油(ひまわり油) キャベツ きゅうり 人参 ツナレトルト 白しょうゆ こしょう 酢 サラダ油(ひまわり油)	煮干し 豚もも肉 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 鶏もも肉 切り身 にんにく しょうが りんごピューレ しょうゆ 酒 でんぷん 揚げ油(ひまわり油) 野沢菜漬け キャベツ こまつな 人参 白しょうゆ 酢 上白糖	ショルダーベーコン 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 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 冷凍ホールコーン キャベツ きゅうり 人参 白しょうゆ 塩 こしょう 酢 サラダ油(ひまわり油)	厚けずり 豚もも肉 玉ねぎ 白菜キムチ 白菜 豚ひき肉 玉ねぎ 人参 たけのこ缶 冷凍チキンピジョン 三温糖 酒 みそ しょうゆ 鶏肉ささ身 でんぷん 揚げ油(ひまわり油) 三温糖 白ワイン 白しょうゆ 水 レモン汁 春雨(マロニー) キャベツ きゅうり 人参 上白糖 ごま油 酢 白しょうゆ 豆乳プリンタルト	サラダ油(ひまわり油) にんにく しょうが トウバンジャン 豚ひき肉 玉ねぎ 人参 たけのこ缶 冷凍チキンピジョン 三温糖 酒 みそ しょうゆ オイスターソース 冷凍豆腐 でんぷん にら いか 切り身 しょうが にんにく 冷凍ねぎ みじん 白しょうゆ 塩 三温糖 酒 こしょう ごま油 白いりごま 焼き油(ひまわり油) 白菜 人参 春雨(マロニー) 白しょうゆ ノンエッグマヨネーズ 刻みのり						

		小2		小2		小2	
		28日		29日		30日	
		【郷土食献立】			【給食記念日献立】		
献立名		ソフト麺 牛乳 お煮かけ汁 米粉のおやき(切り干し大根) 塩丸いかの和え物		麦ご飯 牛乳 ポークカレー 抹茶ピーンズ 福神漬け和え		コッペパン 牛乳 ポトフ くじらのオーロラソース フルーツヨーグルト	
	使用材料	厚けずり 人参 豚もも肉 えのきたけ 大根 白菜 焼き竹輪 油揚げ しょうゆ みりん みそ 塩 長ねぎ 米粉おやき(切り干し大根) キャベツ きゅうり 塩丸いか短冊 カットわかめ 白しょうゆ 酢 上白糖		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 青大豆(乾) でんぷん 揚げ油(ひまわり油) きな粉(大豆) 抹茶 グラニュー糖 塩 キャベツ 福神漬け 白しょうゆ		玉ねぎ 人参 ホワイトしめじ カットウインナー じゃがいも かぶ キャベツ 冷凍チキンフイヨン 塩 こしょう しょうゆ 白ワイン くじら肉(赤肉) しょうゆ 酒 しょうが でんぷん 揚げ油(ひまわり油) 三温糖 中濃ソース みそ トマトケチャップ 水 夏みかんシロップ漬け バインシロップ漬け カットゼリーいちご ナタデココ プレーンヨーグルト	

【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8年1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 7日	中学 8日	中学 9日	中学 13日	中学 14日	中学 15日	中学 16日
	(裾花中のみ)		【鏡開き献立】		【大寒献立】		
献立名	揚げパン 牛乳 ほうれん草のスープ 手作りハンバーグ さつま芋とひじきのサラダ	コッペパン 牛乳 ブラウンシチュー ひよこ豆コロッケ ツナサラダ	麦ご飯 牛乳 だまこ餅のお雑煮 だりの照り焼き 大根なます	丸パン 牛乳 ミネストローネ えびカツ 海藻サラダ ノンエッグタルタルソース	麦ご飯 牛乳 粕汁 寒鰯の幽庵焼き れんこんのきんぴら	食パン 牛乳 白菜とほたてのスープ 肉団子のケチャップ和え 米粉マカロニのサラダ ブルーベリージャム	麦ご飯 牛乳 はんぺんの吹雪汁 みそカツ たくあん漬け和え
使用材料	ショルダーベーコン 玉ねぎ 人参 冷凍ホールコーン 冷凍チキンピジョン 白菜 しょうゆ 塩 こしょう ほうれん草	サラダ油(ひまわり油) にんにく 豚もも肉 玉ねぎ 人参 じゃがいも しめじ ハヤシルウ ブラウンルウ こしょう 中濃ソース トマトピューレ 赤ワイン	厚けずり 玉ねぎ 人参 鶏もも肉 しめじ 白菜 なると巻き(富士山) だまこ餅 酒 塩 白しょうゆ こまつな	サラダ油(ひまわり油) にんにく ショルダーベーコン セロリー 玉ねぎ 人参 大根 冷凍チキンピジョン 白菜 ソルガムマカロニ(星) 冷凍カットトマト トマトケチャップ 塩 こしょう 赤ワイン 白しょうゆ	厚けずり 鶏もも肉 人参 大根 白菜 里いも 油揚げ 酒かす みそ 長ねぎ	玉ねぎ 人参 <small>ほたて貝柱フレーク水煮</small> えのきたけ 白菜 冷凍チキンピジョン しょうゆ 塩 こしょう カットわかめ	厚けずり 玉ねぎ 人参 えのきたけ 白菜 しょうゆ 塩 あらははんぺん(白) こまつな
	豚ひき肉 牛ひき肉 ナツメグ(粉) 塩 こしょう サラダ油(ひまわり油) 玉ねぎ 乾パン粉 えのき水 焼き油(ひまわり油) トマトケチャップ 中濃ソース 三温糖 赤ワイン 水	みりん 焼きたれ 揚げ油(ひまわり油) キャベツ きゅうり 人参 ツナレトルト 白しょうゆ 酢 サラダ油(ひまわり油)	ぶり(魚)切り身 みりんしょうゆ漬けたれ 焼き油(ひまわり油) 大根 人参 上白糖 酢 塩	ソルガムマカロニ(星) 冷凍カットトマト トマトケチャップ 塩 こしょう 赤ワイン 白しょうゆ えびカツ 揚げ油(ひまわり油) 海藻ミックス キャベツ きゅうり 人参 サラダ油(ひまわり油) 酢 塩 白しょうゆ こしょう 上白糖	鯖(魚)切り身 幽庵漬けたれ 焼き油(ひまわり油) ごま油 人参 つきこんにやく 皮むきれんこん さつま揚げ 三温糖 酒 しょうゆ みりん 冷凍さやいんげん 白いりごま	肉団子 サラダ油(ひまわり油) 玉ねぎ 冷凍カットトマト 赤ワイン 中濃ソース トマトケチャップ キャベツ きゅうり 米粉マカロニ (A-T) イタリアンドレッシング ブルーベリージャム	豚ひれ 切り身 小麦粉 乾パン粉 揚げ油(ひまわり油) ごま油 にんにく しょうゆ 中ざら糖 豆みそ 酒 水 白いりごま たくあん漬け キャベツ
	青大豆(乾) 干ひじき きゅうり 人参 ホワイトしめじ 切干しだいこん さつまいも ごま油 白しょうゆ 酢 上白糖 塩 白いりごま	ノンエッグタルタルソース					

	中学 19日	中学 20日	中学 21日	中学 22日	中学 23日	中学 26日	中学 27日
献 立 名	麦ご飯 牛乳 豚汁 ちくわのかば焼き 和風サラダ	コッペパン 牛乳 コンソメスープ ポークチャップ ポテトサラダ	麦ご飯 牛乳 寄せ鍋汁 三色そばろ井の具 デコポン	黒糖パン 牛乳 ABCスープ つくねのきのこソース コーンサラダ	麦ご飯 牛乳 ポークカレー 抹茶ビーンズ 福神漬け和え	麦ご飯 牛乳 マーボー豆腐 いかのねぎ塩焼き 磯マヨ和え	コッペパン 牛乳 ポトフ くじらのオーロラソース フルーツヨーグルト
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 豆腐 みそ 長ねぎ	ショルダーベーコン 玉ねぎ 冷凍ホールコーン 白菜 コンソメ しょうゆ 塩 こしょう こまつな	厚けずり 人参 白滝 えのきたけ 焼き豆腐 ちらし蒲鉾(梅) 白菜 しょうゆ 塩 酒 みりん 長ねぎ	ショルダーベーコン 玉ねぎ 人参 冷凍チキンパイオン しょうゆ 塩 こしょう 白菜 ABCマカロニ	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	サラダ油(ひまわり油) にんにく しょうが トウバンジャン 豚ひき肉 玉ねぎ 人参 たけのこ缶 冷凍チキンパイオン 三温糖 酒 みそ しょうゆ オイスターソース 冷凍豆腐 でんぷん にら	玉ねぎ 人参 ホワイトしめじ カットウインナー じゃがいも かぶ キャベツ 冷凍チキンパイオン 塩 こしょう しょうゆ 白ワイン くじら肉(赤肉) しょうゆ 酒 しょうが でんぷん 揚げ油(ひまわり油) 三温糖 中濃ソース みそ トマトケチャップ 水 夏みかんシロップ漬け バインシロップ漬け カットゼリーいちご ナタデココ ブレンヨーグルト
	焼き竹輪 でんぷん 揚げ油(ひまわり油) 三温糖 しょうゆ しょうが 酒 みりん 水	サラダ油(ひまわり油) 玉ねぎ 豚もも肉 人参 ウスターソース トマトケチャップ 赤ワイン とろみ粉	サラダ油(ひまわり油) 冷凍液卵 三温糖 塩 しょうが 三温糖 しょうゆ 酒 みりん 鶏ひき肉 むきえだまめ(冷凍) デコポン	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 冷凍ホールコーン キャベツ きゅうり 人参 白しょうゆ 塩 こしょう 酢 サラダ油(ひまわり油)	青大豆(乾) でんぷん 揚げ油(ひまわり油) きな粉(大豆) 抹茶 グラニュー糖 塩 キャベツ 福神漬け 白しょうゆ	いか 切り身 しょうが にんにく 冷凍ねぎ みじん 白しょうゆ 塩 三温糖 酒 こしょう ごま油 白いりごま 焼き油(ひまわり油) 白菜 人参 春雨(マロニー) 白しょうゆ ノンエッグマヨネーズ 刻みのり	

	中学 28日	中学 29日	中学 30日
	【鍋屋田小学校6年生の地域食材献立】	【郷土食献立】	【柳町中学校思い出献立】
献立名	きのご飯 牛乳 すいとん汁 山賊焼き 野沢菜漬け和え	ソフト麺 牛乳 お煮かけ汁 米粉のおやき（切り干し大根） 塩丸いかの和え物	わかめご飯 牛乳 キムチ汁 鶏ささみのレモンソース 春雨サラダ 豆乳プリンタルト
使用材料	煮干し 豚もも肉 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	厚けずり 人参 豚もも肉 えのきたけ 大根 白菜 焼き竹輪 油揚げ しょうゆ みりん みそ 塩 長ねぎ	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
	鶏もも肉 切り身 にんにく しょうが りんごピューレ しょうゆ 酒 でんぶん 揚げ油(ひまわり油)	米粉おやき(切り干し大根)	鶏肉ささ身 でんぶん 揚げ油(ひまわり油) 三温糖 白ワイン 白しょうゆ 水 レモン汁
	野沢菜漬け キャベツ こまつな 人参 白しょうゆ 酢 上白糖	キャベツ きゅうり 塩丸いか短冊 カットわかめ 白しょうゆ 酢 上白糖	春雨(マロニー) キャベツ きゅうり 人参 上白糖 ごま油 酢 白しょうゆ 豆乳プリンタルト