

【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8年1月 予定献立材料表（小2コース）

長野市第四学校給食センター

	小2		小2		小2		小2		小2		小2	
	8日	9日	13日	14日	15日	16日	19日					
		【新春献立】	【かみかみ献立】	【地域食材の日献立】		【大寒献立】						
献立名	食パン 牛乳 根菜のポトフ ソルガム入りチリコンカン りんご	麦ごはん 牛乳 雑煮汁 きんぴら包み焼き 紅白なます	ココアパン 牛乳 ミートボールスープ いかと米粉パスタのカレー揚げ こんにやくサラダ	麦ごはん 牛乳 きのこのみそ汁 鶏肉と凍り豆腐のねぎ塩だれ こんにやくとごぼうの炒め物	丸パン 牛乳 ミネストローネ ハンバーグオニオンソース シャキシャキじゃがいもサラダ	麦ごはん 牛乳 粕汁 信田煮あんかけ のりマヨ和え	麦ごはん 牛乳 ツナと豆腐の中華煮 肉しゅうまい 春雨サラダ					
使用材料	乱切りごぼう 玉ねぎ 人参 しめじ 大根 じゃがいも 冷凍チキンピジョン カットウインナー しょうゆ 塩 こしょう 白ワイン パセリ	かつおだしパック 鶏胸小間肉 玉ねぎ 人参 干しいたけ スライス 白菜 梅ちらしかまぼこ 酒 塩 薄口しょうゆ 米だんご 長ねぎ 和風きんぴら包み焼き	玉ねぎ 人参 干しいたけ スライス 冷凍ミートボール 白菜 冷凍チキンピジョン 酒 しょうゆ 塩 こしょう ちんげん菜 米粉マカロニ（星） いか短冊 でん粉 揚げ油（米油） カレー粉 塩 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	煮干し 人参 大根 しめじ えのきたけ 白菜 なめこ みそ 長ねぎ 鶏むね肉皮無角切り 凍り豆腐（サイロ） でん粉 揚げ油（米油） ごま油 長ねぎ 薄口しょうゆ 三温糖 みりん 塩 レモン果汁 水 サラダ油（米油） 豚もも細切り肉 千切りごぼう つきこんにやく 冷凍茎わかめ 人参 酒 三温糖 しょうゆ 冷凍いんげん とろみ粉	にんにく ショルダーベーコン セロリー 玉ねぎ 人参 大根 冷凍ダイズトマト トマトピューレ 冷凍チキンピジョン 塩 こしょう ソルガムマカロニ（ハート） ハンバーグ 焼き油（米油） サラダ油（米油） 玉ねぎ 三温糖 しょうゆ 水 でん粉 じゃがいも きゅうり キャベツ 薄口しょうゆ 米酢 塩 こしょう 上白糖 サラダ油（米油）	煮干し 玉ねぎ 人参 大根 鶏胸小間肉 さといも こんにやくスライス みそ 酒かす 長ねぎ まいたけ信田 しょうゆ 三温糖 みりん でん粉 水 小松菜 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	サラダ油（米油） 生姜 玉ねぎ 人参 たけのこ水煮 干しいたけ スライス 絞り豆腐 がらスープ 三温糖 塩 こしょう しょうゆ オイスターソース ツナレトルト でん粉 長ねぎ 肉しゅうまい 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					

	小2 20日	小2 21日	小2 22日	小2 23日	小2 26日	小2 27日	小2 28日
				【給食記念日献立】	【東北中学校 思い出献立】	【郷土食の献立】	
献立名	コッペパン 牛乳 押し麦入り野菜スープ チキンカツ ふっこう青大豆サラダ	麦ごはん 牛乳 米粉ルーのハヤシライスソース 卵の花サラダ みかん	コッペパン 牛乳 白菜のクリーム煮 給食の約束メンチカツ 海藻サラダ	麦ごはん 牛乳 すいとん汁 鮭の塩焼き たくあん和え	わかめごはん 牛乳 キムチ汁 鶏肉のから揚げ 梅ドレサラダ チョコクレープ	ソフト麺 牛乳 カレー南蛮汁 野沢菜おやき 糸寒天サラダ	麦ごはん 牛乳 さつまい ほっけの香味だれ ごま和え
使用材料	<p>シオルダーベーコン 玉ねぎ 人参 大根 おおむぎ(押麦) 冷凍チキンピジョン しょうゆ 塩 こしょう</p> <p>鶏胸肉切り身</p> <p>小麦粉 パン粉(乾燥) 揚げ油(米油) しょうゆ ウスターソース みりん 中ざら糖</p> <p>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</p>	<p>サラダ油(米油) にんにく 生姜 豚もも小間肉 赤ワイン 玉ねぎ 人参 じゃがいも しめじ ハヤシルウ ケチャップ トマトビュレ 中濃ソース おから(大豆) 人参 小松菜 キャベツ ツナレトルト ノンエッグマヨネーズ 塩 米酢 上白糖 みかん</p>	<p>サラダ油(米油) 玉ねぎ 人参 鶏胸小間肉 白ワイン しめじ じゃがいも 冷凍ホールコーン 白菜 ベシャメルソース スキムミルク 塩 こしょう 生クリーム イラストメンチカツ</p> <p>揚げ油(米油)</p> <p>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</p>	<p>煮干し 玉ねぎ 人参 大根 鶏胸小間肉 甘シャキエのき 油揚げ 生すいとん しょうゆ みそ 長ねぎ</p> <p>魚の塩漬け ぎんざけ(魚)切り身</p> <p>焼き油(米油)</p> <p>キャベツ きゅうり 人参 薄口しょうゆ せん切りだいこん漬け</p>	<p>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</p> <p>鶏もも肉切り身</p> <p>生姜 しょうゆ 酒 でん粉 揚げ油(米油)</p> <p>キャベツ きゅうり 人参 大根 薄口しょうゆ サラダ油(米油) 上白糖 梅フレーク チョコクレープ(米粉)</p>	<p>かつおだしパック 玉ねぎ 人参 しめじ 豚もも細切り肉 油揚げ やさいかれールウ(米粉) カレー粉 しょうゆ みりん でん粉 長ねぎ</p> <p>野沢菜おやき</p> <p>サラダ用糸寒天 大根 キャベツ 人参 塩 サラダ油(米油) 薄口しょうゆ 米酢 上白糖</p>	<p>煮干し サラダ油(米油) ささがきごぼう 鶏胸小間肉 玉ねぎ 人参 こんにやくスライス 大根 さつまいもいちよう みそ 長ねぎ</p> <p>ほっけ(魚)フィレ</p> <p>でん粉 揚げ油(米油) にんにく 生姜 冷凍ねぎみじん 豆板醤 三温糖 しょうゆ 米酢 でん粉 水</p> <p>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</p>

		小2				小2
		29日				30日
献 立 名		コッペパン 牛乳 卵スープ 焼きウインナー 大根とツナのサラダ				麦ごはん 牛乳 春雨スープ キムタクごはんの具 さつまいものサラダ
	使 用 材 料	玉ねぎ 人参 鶏胸小間肉 えのきたけ 白菜 冷凍チキンブイヨン しょうゆ 塩 酒 でん粉 冷凍液卵 ちんげん菜				サラダ油(米油) 玉ねぎ 鶏胸小間肉 人参 干しいたけ スライス 大根 がらスープ しょうゆ 塩 こしょう 春雨(マロニー) ちんげん菜
		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				サラダ油(米油) シオルダーベーコン 豚もも細切り肉 たけのこ水煮 白菜キムチ つぼ漬け 白菜 しょうゆ 酒
		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)				長ねぎ でん粉 水 さつまいもさいのめ キャベツ 人参 薄口しょうゆ ノンエッグマヨネーズ