

【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2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

		小2	小2	小2	小2	小2	小2	小2
		2日	3日	4日	5日	6日	9日	10日
		【裾花中学校'一汁'作り献立】		【がんばれ献立】		【節分献立】		
献立名		麦ご飯 牛乳 冬のほっこり豆乳汁 鶏肉の塩麹焼き 油揚げの和風サラダ	麦ご飯 牛乳 かぶの和風汁 わらさの西京焼き 筑前煮 コーヒー牛乳の素	ソフト麺 牛乳 肉うどん汁 きのこけんちんのあんかけ 梅肉和え	麦ご飯 牛乳 節分汁 いわしのかば焼き 福ふく和え	アップルパン 牛乳 わかめスープ 赤魚のマスタードソース ジャキジャキポテトサラダ	麦ご飯 牛乳 さつま汁 きびなごの天ぷら ひじきの煮物	麦ご飯 牛乳 呉汁 さばの竜田揚げ たくあん漬け和え
	使用材料	厚けずり 大根 人参 さつまいも 白菜 笹がきごぼう えのきたけ 凍り豆腐 豆乳(大豆) みそ しょうが 長ねぎ	厚けずり 玉ねぎ 人参 しめじ かぶ 白菜 ちらし蒲鉾(桜) みりん 白しょうゆ 塩 でんぷん こまつな	厚けずり 玉ねぎ 豚もも肉 人参 白菜 スライス蒲鉾 しめじ しょうゆ 塩 みりん 酒 でんぷん 長ねぎ	厚けずり 豚もも肉 玉ねぎ 大根 人参 笹がきごぼう スライスこんにゃく 大豆(乾) みそ 酒 長ねぎ	鶏むね肉 玉ねぎ 人参 もやし 冷凍チキンブイヨン 酒 塩 こしょう しょうゆ カットわかめ 長ねぎ	煮干し サラダ油(ひまわり油) 笹がきごぼう 鶏もも肉 玉ねぎ 大根 人参 さつまいも みそ 長ねぎ	厚けずり 玉ねぎ 人参 大根 さつまいも 油揚げ しめじ 刻み大豆(ドライパック) 白みそ こまつな
		鶏もも肉 切り身 塩こうじ 酒 みりん 上白糖 焼き油(ひまわり油)	わらさ(魚) 切り身 西京漬けタレ 焼き油(ひまわり油)	徳州きのこけんちん 三温糖 しょうゆ みりん 酢 水 でんぷん	いわし(魚) 開き でんぷん 揚げ油(ひまわり油) 三温糖 しょうが 酒 しょうゆ みりん でんぷん 水	あかうお(魚) 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	きびなごの天ぷら(丸ごと) 揚げ油(ひまわり油) サラダ油(ひまわり油) 干ひじき 豚もも肉 人参 つきこんにゃく さつま揚げ 三温糖 しょうゆ 酒 みりん	さば(魚) 切り身 生姜醤油漬けタレ でんぷん 揚げ油(ひまわり油) たくあん漬け キャベツ きゅうり 人参 白しょうゆ 白いりごま
キャベツ きゅうり 冷凍ホールコーン 油揚げ 白しょうゆ 酢 サラダ油(ひまわり油) 上白糖 こしょう		たけのこ缶 皮むきれんこん 梅型こんにゃく 三温糖 しょうゆ みりん 酒 コーヒー牛乳の素	大根 きゅうり 人参 ねり梅 白しょうゆ 上白糖 かつお削り節	キャベツ もやし 人参 福神漬け ちらし蒲鉾(鬼) 白しょうゆ	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)			

	小2	小2	小2	小2	小2	小2	小2
	12日	13日	16日	17日	18日	19日	20日
				【裾花中学校 ‘一汁’作り献立】			
献立名	麦ご飯 牛乳 ポークカレー キャベツメンチカツ 福神漬け和え	コッペパン 牛乳 コンソメスープ ラビオリのトマトクリームソース かんきつドレサラダ	麦ご飯 牛乳 粕汁 シイラの照り焼き 磯マヨサラダ	麦ご飯 牛乳 雪を感じる地域元気みそ汁 豆腐田楽 根菜金平	ソフト麺 牛乳 マーボーソース 蒸しぎょうざのねぎだれがけ デコボン	麦ご飯 牛乳 五目あんかけ汁 ひじきしゅうまい パンサンスー	コッペパン 牛乳 A B C スープ 肉団子のデミグラスソース和え フレンチサラダ あんずジャム
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 ガラムマサラ 赤ワイン キャベツメンチカツ 揚げ油(ひまわり油) キャベツ 福神漬け 白しょうゆ	鶏むね肉 玉ねぎ 人参 じゃがいも 白菜 コンソメ しょうゆ こしょう こまつな ラビオリ サラダ油(ひまわり油) 玉ねぎ しめじ ペシャメルソース トマトピューレ トマトケチャップ ウスターソース 赤ワイン こしょう 塩 生クリーム キャベツ 冷凍ホールコーン かんきつドレッシング	厚けずり 玉ねぎ 豚もも肉 大根 人参 キャベツ りいも 酒かす みそ しょうゆ 長ねぎ シイラ(魚) 切り身 みりんしょうゆ漬けたれ 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	煮干し 玉ねぎ 大根 人参 白菜 なめこ みそ あられはんぺん(白) 長ねぎ 豆乳ステーキ 焼き油(ひまわり油) みそ 豆みそ 酒 みりん 三温糖 水 でんぷん サラダ油(ひまわり油) 皮むきれんこん 人参 切りごぼう さつま揚げ 三温糖 酒 しょうゆ みりん 水 七味唐辛子	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 えのきたけ もやし 冷凍チキンブイヨン 三温糖 テンメンジャン 酒 みそ しょうゆ オイスターソース でんぷん いら ぎょうざ ごま油 長ねぎ 白しょうゆ 三温糖 レモン汁 みりん 塩 水 でんぷん デコボン	冷凍チキンブイヨン 豚もも肉 玉ねぎ 人参 白菜 さつま揚げ 豆腐 塩 こしょう 酒 しょうゆ でんぷん チンゲンサイ ひじきしゅうまい 春雨(マロニー) キャベツ きゅうり ロースハム 人参 ごま油 三温糖 白しょうゆ 酢 白いりごま	ショルダーベーコン 玉ねぎ 人参 冷凍チキンブイヨン しょうゆ 塩 こしょう 白菜 ABCマカロニ こまつな ミートボール サラダ油(ひまわり油) 玉ねぎ 赤ワイン デミグラスソース 中濃ソース トマトケチャップ 三温糖 水 キャベツ ブロッコリー 人参 酢 レモン汁 塩 こしょう 上白糖 サラダ油(ひまわり油) あんずジャム

	小2 24日	小2 25日	小2 26日	小2 27日
	【犀陵中学校思い出献立】		【地域食材の日献立】	【食べて学ぼう！世界の食文化！イタリア】
献立名	わかめご飯 牛乳 キムチ汁 鶏肉のから揚げ 海藻サラダ ガトーショコラ	コッペパン 牛乳 卵スープ 焼きそば 大根とツナのサラダ	麦ご飯 牛乳 野菜漬けのみそ汁 れんこんと凍り豆腐の甘辛 はりはり漬け	ツイストパン 牛乳 ジュリアンスープ トマト豆乳クリームのカチャトーラ スパゲッティサラダ
使用材料	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	玉ねぎ 人参 鶏むね肉 えのきたけ 冷凍チキンピジョン しょうゆ 塩 こしょう でんぶん 冷凍液卵 チンゲンサイ	厚けずり 玉ねぎ 人参 大根 油揚げ 鶏むね肉 キャベツ みそ 野菜漬け	玉ねぎ 人参 じゃがいも 大根 セロリー 冷凍チキンピジョン 塩 こしょう しょうゆ パセリ(乾)
	鶏もも肉 切り身 にんにく しょうが しょうゆ 酒 でんぶん 揚げ油(ひまわり油)	サラダ油(ひまわり油) にんにく 豚もも肉 玉ねぎ キャベツ 人参 もやし	乱切り れんこん 凍り豆腐 でんぶん 揚げ油(ひまわり油) しょうゆ みりん 三温糖 酒 水	鶏もも肉 切り身 塩 黒こしょう 白ワイン サラダ油(ひまわり油) にんにく 玉ねぎ 赤ピーマン 黄ピーマン
	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	ピーマン 蒸し中華めん 中濃ソース トマトケチャップ 三温糖 塩 黒こしょう とろみ粉	切干しだいこん きゅうり 人参 塩昆布 上白糖 白しょうゆ 酢 白いりごま	冷凍カットトマト トマトケチャップ トマトピューレ こしょう 三温糖 豆乳クリーム(大豆) 水 でんぶん
	ガトーショコラ	ツナレトルト 大根 きゅうり 冷凍ホールコーン 酢 塩 こしょう サラダ油(ひまわり油)		サラダスパゲッティ 人参 キャベツ きゅうり ツナレトルト サラダ油(ひまわり油) 酢 塩 こしょう