

【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2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			
	2日	3日	4日	5日	6日	9日	10日							
	【節分献立】		【地域食材の日献立】								【かみかみ献立】			
献立名	麦ごはん 牛乳 豚汁 いわしのカリカリ揚げ 福神漬け和え 節分豆		ソフト麺 牛乳 ジビエとソルガムのミートソース ホキののり塩揚げ 糸寒天サラダ		麦ごはん 牛乳 すき焼き煮 野沢菜漬け和え みかん（はるみ）		丸パン 牛乳 ジュリエンヌスープ ハンバーグカレーソース もやしとコーンのサラダ		麦ごはん 牛乳 里芋となめこのみそ汁 えびカツ 見通しのよいサラダ		麦ごはん 牛乳 根菜汁 いかのカレー揚げ れんこんきんぴら		黒砂糖パン 牛乳 オニオンスープ 卵とキャベツの炒め物 大根とツナのサラダ	
使用材料	煮干し サラダ油(米油) ささがきごぼう 生姜 豚もも小間肉 玉ねぎ 人参 大根 鬼ちらしかまぼこ じゃがいも みそ 長ねぎ いわし刺身(丸ごと) 揚げ油(米油) キャベツ きゅうり 人参 福神漬け 薄口しょうゆ 節分豆(抹茶味)		サラダ油(米油) にんにく 豚ももひき肉 鹿ひき肉 赤ワイン 玉ねぎ 人参 ソルガム(乾) ブラウンルウ デミグラスソース しょうゆ 塩 こしょう ケチャップ トマトピューレ 中濃ソース でん粉 ホキ(魚)角切りでん粉付き 揚げ油(米油) 青のり粉 塩 サラダ用糸寒天 キャベツ きゅうり 人参 塩 こしょう サラダ油(米油) 薄口しょうゆ 米酢 上白糖		サラダ油(米油) 玉ねぎ 豚もも小間肉 牛もも小間肉 人参 甘シキエのき しらたき 三温糖 酒 しょうゆ 白菜 長ねぎ 焼き豆腐 野沢菜漬け キャベツ きゅうり 人参 薄口しょうゆ 上白糖 塩昆布 かつお削り節 はるみ		ショルダーベーコン 玉ねぎ セロリー えのきたけ 人参 大根 冷凍チキンブイヨン しょうゆ 塩 こしょう ハンバーグ 焼き油(米油) 玉ねぎ 水 やさいカレールウ(米粉) 水 ケチャップ 中濃ソース もやし 冷凍ホールコーン きゅうり サラダ油(米油) 薄口しょうゆ 米酢 塩 こしょう 上白糖		煮干し 玉ねぎ 人参 大根 さといも なめこ みそ 長ねぎ えびカツ 揚げ油(米油) ウスターソース ケチャップ 三温糖 みりん 赤ワイン でん粉 水 皮むきれんこん キャベツ きゅうり ロースハム 薄口しょうゆ 上白糖 米酢 サラダ油(米油) 塩		煮干し 玉ねぎ ささがきごぼう 人参 大根 さつまいもいちよう みそ 長ねぎ いか更紗揚げ 揚げ油(米油) サラダ油(米油) 豚もも小間肉 皮むきれんこん こんにやくスライス 人参 三温糖 酒 しょうゆ みりん 水 冷凍いんげん		玉ねぎ ショルダーベーコン 人参 冷凍チキンブイヨン 塩 こしょう しょうゆ サラダ油(米油) 玉ねぎ 人参 カットウインナー 塩 こしょう キャベツ 冷凍液卵 大根 きゅうり 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)	

	小2		小2		小2		小2		小2		小2					
	12日		13日		16日		17日		18日		19日					
	【食べて学ぼう！世界の食文化！イタリア】		【まごわやさしい献立】				【北部中学校 思い出献立】									
献立名	ツイストパン 牛乳 ラビオリスープ カチャトラ（鶏肉のトマト煮） レモンマリネ コーヒー牛乳の素		麦ごはん 牛乳 じゃがいもとわかめのみそ汁 さばの梅の香ソース ごま和え				麦ごはん 牛乳 じゃがいものそぼろ煮 シルバーのねぎみそがけ 塩こうじ和え		ソフト麺 牛乳 五目あんかけスープ 大豆ミート入り揚げぎょうざ もやしのナムル		わかめごはん 牛乳 キムチ汁 鶏肉のから揚げ こんにやくサラダ 豆乳プリンタルト		コッペパン 牛乳 豆乳クリームスープ 肉団子のケチャップ和え 海藻サラダ		麦ごはん 牛乳 すいとん汁 絹揚げの肉みそがけ ひじきサラダ	
使用材料	サラダ油(米油) にんにく 玉ねぎ 人参 冷凍ラビオリ 大根 冷凍キンプイオン しょうゆ 塩 こしょう 鶏もも肉切り身		煮干し 玉ねぎ 人参 大根 干しいたけ スライス じゃがいも みそ カット干しわかめ さば(魚)切り身 焼き油(米油) しょうゆ 三温糖 酒 みりん 梅干ペースト おろししょうが 水 でん粉 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				サラダ油(米油) 生姜 鶏もも挽肉 玉ねぎ 人参 つきこんにやく 干しいたけ スライス じゃがいも 三温糖 しょうゆ みりん でん粉 冷凍いんげん シルバー(魚)切り身 焼き油(米油) みそ 冷凍ねぎみじん 三温糖 みりん キャベツ きゅうり 人参 塩こうじ サラダ油(米油) 米酢 こしょう		サラダ油(米油) 生姜 玉ねぎ 豚もも細切り肉 人参 干しいたけ スライス 冷凍ハートなると 白菜 酒 しょうゆ がらスープ 塩 こしょう でん粉 ちんげん菜 大豆ミート入りぎょうざ 揚げ油(米油) もやし きゅうり 人参 カット干しわかめ ごま油 米酢 薄口しょうゆ 塩		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 おろししょうが しょうゆ 酒 でん粉 揚げ油(米油) 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 豆乳プリンタルト		シヨルダーベーコン 玉ねぎ 人参 冷凍ホールコーン 白菜 冷凍キンプイオン 塩 こしょう 白ワイン みそ 米粉 豆乳(大豆) ちんげん菜 冷凍ミートボール 焼き油(米油) 玉ねぎ 三温糖 中濃ソース ケチャップ みそ 水 でん粉 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		煮干し サラダ油(米油) 豚もも小間肉 玉ねぎ 人参 大根 えのきたけ 生すいとん しょうゆ 塩 長ねぎ 冷凍絹揚げ(大) 焼き油(米油) おろししょうが 鶏もも挽肉 三温糖 みりん 酒 みそ しょうゆ でん粉 水 干ひじき キャベツ きゅうり 人参 ツナレトルト 上白糖 薄口しょうゆ 塩 米酢	
	キャベツ きゅうり 人参 薄口しょうゆ 塩 こしょう 上白糖 オリーブ油 レモン果汁 コーヒー牛乳の素															

		小2		小2		小2		小2	
		24日		25日		26日		27日	
【市立長野中学校 思い出献立】									
献立名	<p>コッペパン 牛乳 かぼちやのシチュー ポロニアステーキりんごソース コールスローサラダ</p>	<p>麦ごはん 牛乳 米粉マカロニのABCスープ ユーリンチー 梅ドレサラダ さつまいもと栗のタルト</p>	<p>食パン 牛乳 キャベツのスープ煮 菜花の豆乳クリームパスタ いちご</p>	<p>麦ごはん 牛乳 寄せ鍋汁 ちくわのかば焼き ゆかり和え</p>					
使用材料	<p>サラダ油(米油) 玉ねぎ 鶏もも角切り肉 白ワイン 人参 ホワイトしめじ 冷凍ホールコーン 冷凍コーンペースト カットかぼちや ベシヤメルソース スキムミルク 塩 こしょう 無塩バター 生クリーム ポロニアソーセージ</p>	<p>ショルダーベーコン 玉ねぎ 大根 人参 冷凍チキンブイヨン 塩 こしょう しょうゆ 米粉777^アマカロニ 鶏胸肉切り身</p>	<p>玉ねぎ 人参 カットウインナー キャベツ 白ワイン 冷凍チキンブイヨン 塩 こしょう しょうゆ</p>	<p>かつおだしパック 人参 えのきたけ しらたき まだら(魚)角切り 白菜 ハートちらしかまぼこ 焼き豆腐 薄口しょうゆ 酒 塩 長ねぎ ちくわ</p>					
	<p>焼き油(米油) 玉ねぎ おろしにんにく りんごピューレ しょうゆ 三温糖 米酢 ケチャップ でん粉 水 人参 キャベツ きゅうり 塩 サラダ油(米油) 米酢 レモン果汁 上白糖 薄口しょうゆ こしょう</p>	<p>酒 しょうゆ おろししょうが でん粉 揚げ油(米油) 冷凍ねぎみじん しょうゆ 三温糖 七味唐辛子 水 米酢 もやし きゅうり 人参 キャベツ 薄口しょうゆ サラダ油(米油) 上白糖 梅フレーク さつまいもと栗のタルト</p>	<p>サラダ油(米油) にんにく 玉ねぎ ショルダーベーコン 人参 しめじ 白ワイン 顆粒コンソメ 塩 黒こしょう 菜花 米粉 豆乳(大豆) ほぐし粉 ファルファツレマカロニ いちご</p>	<p>でん粉 揚げ油(米油) 三温糖 みりん しょうゆ 酒 おろししょうが 水 でん粉 キャベツ きゅうり 大根 塩 赤しそ粉</p>					