

【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3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 2日	中学 3日	中学 4日	中学 5日	中学 6日	中学 9日	中学 10日
	【ひな祭り献立】		【裾花中学校'一汁'作り献立】		【がんばれ献立】	【文化学園高校生とコラボの地域食材の日献立】	
献立名	ゆかりご飯 牛乳 豆腐のすまし汁 シルバーの照り焼き 菜花の和え物 ひしもち	食パン 牛乳 野菜スープ ドライカレー せとか(柑橘類)	麦ご飯 牛乳 信濃のうまみたっぷり汁 ちくわのかばやき 茎わかめのきんぴら	ソフト麺 牛乳 ソルガム入りミートソース ジビエコロッケ ツナサラダ	麦ご飯 牛乳 沢煮碗 チキンカツ れんこんサラダ	麦ご飯 牛乳 具だくさん信州みそ汁 ハンバーグりんごソース 野沢菜とコーンの和え物	コッペパン 牛乳 コーンポタージュ タラクリスピー 海藻サラダ
使用材料	厚けずり 玉ねぎ 人参 干しいたけ 白菜 豆腐 ちらし蒲鉾(梅) 酒 塩 白しょうゆ	ショルダーベーコン 玉ねぎ 人参 じゃがいも 冷凍ホールコーン キャベツ 冷凍チキンフィオン しょうゆ 塩 こしょう	煮干し 大根 人参 白菜 干し椎茸スライス えのきたけ 冷凍厚揚げ みそ 長ねぎ	サラダ油(ひまわり油) にんにく 豚ひき肉 ソルガム(たかきび) 玉ねぎ 人参 ハヤシルウ ブラウンルウ 塩 こしょう トマトケチャップ トマトピューレ 赤ワイン 中濃ソース ジビエコロッケ 揚げ油(ひまわり油) キャベツ 大根 人参 ツナレトルト 白しょうゆ 酢 こしょう レモン汁	厚けずり 切りごぼう 玉ねぎ 豚もも肉 大根 えのきたけ ちらし蒲鉾(桜) 白しょうゆ 塩 こしょう 鶏むね肉 切り身 小麦粉 水 乾パン粉 揚げ油(ひまわり油) ウスターソース しょうゆ 中ざら糖 みりん 皮むきれんこん キャベツ 人参 白竹輪 塩 酢 上白糖 白しょうゆ サラダ油(ひまわり油)	煮干し 大根 人参 皮むきれんこん えのきたけ 白菜 なめこ 凍り豆腐 みそ 長ねぎ ハンバーグ 焼き油(ひまわり油) 赤ワイン しょうゆ 三温糖 みりん りんごピューレ でんぶん 野沢菜漬け キャベツ 冷凍ホールコーン 人参 白しょうゆ 酢 上白糖 ごま油 白いりごま	ショルダーベーコン 玉ねぎ 冷凍コーンペースト 冷凍ホールコーン ベシヤメルソース 塩 こしょう スキムミルク 白ワイン タラクリスピー 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
	シルバー(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) にんにく 豚ひき肉 赤ワイン 玉ねぎ 人参 カレー粉 塩 トマトケチャップ	でんぶん 揚げ油(ひまわり油) 三温糖 しょうゆ しょうが 酒 みりん でんぶん 水	揚げ油(ひまわり油) キャベツ 大根 人参	みりん 揚げ油(ひまわり油) ウスターソース しょうゆ 中ざら糖 みりん 皮むきれんこん キャベツ 人参 白竹輪 塩 酢 上白糖 白しょうゆ サラダ油(ひまわり油)	ハンバーグ 焼き油(ひまわり油) 赤ワイン しょうゆ 三温糖 みりん りんごピューレ でんぶん 野沢菜漬け キャベツ 冷凍ホールコーン 人参 白しょうゆ 酢 上白糖 ごま油 白いりごま	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
	菜の花 人参 キャベツ ささみフレーク水煮 ノンエッグマヨネーズ 白しょうゆ	人参 玉ねぎ 人参 カレー粉 塩 トマトケチャップ	しょうが 酒 みりん でんぶん 水	揚げ油(ひまわり油) キャベツ 大根 人参	みりん 揚げ油(ひまわり油) ウスターソース しょうゆ 中ざら糖 みりん 皮むきれんこん キャベツ 人参 白竹輪 塩 酢 上白糖 白しょうゆ サラダ油(ひまわり油)	ハンバーグ 焼き油(ひまわり油) 赤ワイン しょうゆ 三温糖 みりん りんごピューレ でんぶん 野沢菜漬け キャベツ 冷凍ホールコーン 人参 白しょうゆ 酢 上白糖 ごま油 白いりごま	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
	ひしもち	中濃ソース 米粉 せとか(柑橘類)	鶏もも肉 切りごぼう くきわかめ つきこんにやく 人参 三温糖 酒 しょうゆ とろみ粉	揚げ油(ひまわり油) キャベツ 大根 人参	みりん 揚げ油(ひまわり油) ウスターソース しょうゆ 中ざら糖 みりん 皮むきれんこん キャベツ 人参 白竹輪 塩 酢 上白糖 白しょうゆ サラダ油(ひまわり油)	ハンバーグ 焼き油(ひまわり油) 赤ワイン しょうゆ 三温糖 みりん りんごピューレ でんぶん 野沢菜漬け キャベツ 冷凍ホールコーン 人参 白しょうゆ 酢 上白糖 ごま油 白いりごま	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

	中学 11日	中学 12日	中学 13日	中学 16日	中学 17日
			【卒業お祝い献立】	【裾花中学校'一汁'作り献立】	
献立名	麦ご飯 牛乳 春雨スープ いかチリソース 塩ドレサラダ	コッペパン 牛乳 ミネストローネ ポテトカップグラタン こんにやくサラダ	赤飯 牛乳 たけのこのすまし汁 赤魚の塩焼き 梅ドレッシングサラダ お祝いいちごケーキ	麦ご飯 牛乳 信州腸活スープ 焼き肉丼の具 つぼ漬け和え	ココアパン 牛乳 大根のスープ ホキのパン粉焼き うの花サラダ
使用材料	玉ねぎ 豚もも肉 人参 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 春雨(マロニー) 長ねぎ いか 短冊 でんぷん 揚げ油(ひまわり油) サラダ油(ひまわり油) にんにく しょうが トウバンジャン 冷凍ねぎみじん トマトケチャップ しょうゆ みそ 三温糖 酒 水 キャベツ むきえだまめ(冷凍) 塩中華ドレッシング	にんにく ショルダーベーコン セロリー 玉ねぎ 人参 大根 白菜 冷凍チキンブイヨン ソルガムマカロニ(ハード) 冷凍カットトマト トマトケチャップ 赤ワイン 塩 こしょう ポテトカップグラタン 焼き油(ひまわり油) サラダこんにやく キャベツ きゅうり 塩 サラダ油(ひまわり油) 白しょうゆ 酢 こしょう	厚けずり 玉ねぎ たけのこ缶 えのきたけ 人参 お祝いなると巻き カットわかめ 塩 白しょうゆ あかうお(魚)切り身 酒塩漬けたれ 焼き油(ひまわり油) キャベツ きゅうり 人参 大根 白しょうゆ サラダ油(ひまわり油) 上白糖 乾燥梅 いちごのお祝いケーキ	厚けずり 笹がきごぼう 人参 大根 凍り豆腐 こんにやく寒天 カットわかめ しょうゆ 塩 長ねぎ サラダ油(ひまわり油) にんにく しょうが 豚もも肉 玉ねぎ 三温糖 みりん 酒 しょうゆ とろみ粉 キャベツ つぼ漬け 白いりごま	ショルダーベーコン 玉ねぎ 人参 大根 白菜 冷凍チキンブイヨン しょうゆ 塩 こしょう ホキ(魚)切り身 ガーリックパウダー パセリ(乾) 乾パン粉 オリーブ油 焼き油(ひまわり油) おから きゅうり 人参 キャベツ ツナレトルト 塩 酢 上白糖 ノンエッグマヨネーズ