

【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3月 予定献立材料表（中学コース）

長野市第四学校給食センター

	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
	【かみかみ献立】			【応援献立】			
献立名	コッペパン 牛乳 ミネストローネ 鶏肉のマスタードソース かみかみサラダ	麦ごはん 牛乳 きのこのみそ汁 キャベツメンチカツ 大根とハムのサラダ のりかつおふりかけ	食パン 牛乳 野菜スープ ソルガムとジビエのチリコンカン デコボン	麦ごはん 牛乳 切干大根のみそ汁 焼き鳥丼の具 シャキシャキじゃがいもサラダ	麦ごはん 牛乳 五目スープ とんカツ ごま和え	ソフト麺 牛乳 うかれー南蛮汁 ウィンナーポテト 綿内れんこんサラダ いよかんゼリー	麦ごはん 牛乳 春雨スープ いかチリソース しそドレサラダ
使用材料	にんにく ショルダーベーコン セロリー 玉ねぎ 人参 大根 冷凍ダイズマト トマトピューレ 冷凍チキンブイヨン 塩 こしょう ソルガムマカロニ <small>(n-t)</small> 鶏もも肉切り身 小麦粉 揚げ油(米油) 粒入りマスタード しょうゆ 三温糖 水 ノンエッグマヨネーズ 千切りごぼう キャベツ きゅうり 人参 ツナレトルト 薄口しょうゆ 塩 こしょう 米酢 上白糖	煮干し 人参 玉ねぎ しめじ えのきたけ なめこ 白菜 みそ 長ねぎ キャベツのメンチカツ 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 大根 きゅうり ロースハム 薄口しょうゆ 米酢 上白糖 塩 サラダ油(米油) こしょう のりかつおふりかけ	ショルダーベーコン 玉ねぎ 人参 じゃがいも キャベツ 冷凍チキンブイヨン しょうゆ 塩 こしょう 大豆(乾) ソルガム(乾) 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 米粉 ケチャップ 中濃ソース 塩 こしょう チリパウダー デコボン	煮干し 玉ねぎ 豚もも小間肉 人参 白菜 えのきたけ 切干しだいこん みそ 長ねぎ 鶏もも角切り肉 しょうゆ 中ざら糖 水あめ 酒 冷凍炒り卵 冷凍いんげん じゃがいも 人参 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)	サラダ油(米油) 生姜 鶏もも小間肉 玉ねぎ 干しいたけ スライス 大根 たけのこ水煮 スマイスなると 人参 がらスープ 酒 しょうゆ 塩 にら 豚ひれ肉切り身 小麦粉 水 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 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	かつおだしパック 玉ねぎ 人参 しめじ 鶏もも小間肉 ちくわ やさいカレールウ <small>(米粉)</small> カレー粉 しょうゆ みりん 塩 小麦粉 揚げ油(米油) カットウィンナー 揚げ油(米油) パセリ(乾) 塩 こしょう 皮むきれんこん キャベツ ツナレトルト 人参 薄口しょうゆ 上白糖 米酢 サラダ油(米油) 塩 いよかんゼリー	サラダ油(米油) 玉ねぎ 鶏もも小間肉 人参 大根 がらスープ しょうゆ 塩 こしょう 春雨 <small>(マロニー)</small> ちんげん菜 いか短冊 小麦粉 揚げ油(米油) サラダ油(米油) おろしにんにく おろししょうが 冷凍ねぎみじん ケチャップ しょうゆ みそ 三温糖 酒 水 豆板醤 キャベツ 冷凍ホールコーン きゅうり 人参 青じそドレッシング

	中学 11日	中学 12日	中学 13日	中学 16日	中学 17日	中学 18日	中学 19日
献立名	丸パン 牛乳 豆乳クリームスープ ハンバーグハヤシソース レモンマリネ	【地域食材の日献立】 麦ごはん 牛乳 すいとん汁 豚肉のしょうが炒め こんにゃくサラダ	【卒業お祝い献立】 赤飯 牛乳 たけのこのすまし汁 赤魚の塩焼き 即席漬け ごま塩 お祝いケーキ	コッペパン 牛乳 米粉マカロニのABCスープ 鶏肉のから揚げ コールスローサラダ いちごジャム	麦ごはん 牛乳 中華コーンスープ 酢豚 くずきりサラダ	麦ごはん 牛乳 ツナじゃが 肉団子のたんぼぼ蒸し のりマヨ和え まっちゃん豆	【卒業お祝い献立】<市立長野中のみ> 紫米ごはん 牛乳 辛味豆腐汁 れんこんハンバーグ 切干大根のサラダ ごま塩 お祝いケーキ
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 白菜 冷凍チキンブイヨン 塩 こしょう 白ワイン みそ 米粉 豆乳(大豆) ちんげん菜 ハンバーグ 焼き油(米油) 玉ねぎ 水 ハヤシルウ 水 ケチャップ 中濃ソース でん粉 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	煮干し 玉ねぎ 人参 大根 鶏もも小間肉 えのきたけ 白菜 生すいとん しょうゆ みそ 長ねぎ サラダ油(米油) 生姜 ささがきごぼう 豚もも小間肉 玉ねぎ 人参 三温糖 酒 しょうゆ 生姜 冷凍いんげん とろみ粉 サラダこんにゃく 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	かつおだしパック 玉ねぎ 人参 たけのこ水煮 えのきたけ 白菜 祝なると みりん 薄口しょうゆ 塩 カット干しわかめ 魚の酒塩漬け あかうお(魚)切り身 焼き油(米油) キャベツ きゅうり 人参 せん切りだいこん漬け 薄口しょうゆ 赤しそ粉 ごま塩 お米でお祝いケーキ	ショルダーベーコン 玉ねぎ 人参 大根 冷凍チキンブイヨン 塩 こしょう しょうゆ 米粉777パ [®] ヲト [®] に 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) 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 いちごジャム	サラダ油(米油) 生姜 玉ねぎ 鶏もも小間肉 人参 干しいたけ スライス 白菜 冷凍コーンペースト 冷凍ホールコーン 冷凍チキンブイヨン 酒 しょうゆ 塩 こしょう でん粉 長ねぎ 豚もも角切り肉 でん粉 揚げ油(米油) サラダ油(米油) 生姜 玉ねぎ たけのこ水煮 米酢 酒 しょうゆ ケチャップ 三温糖 水 ピーマン 黄ピーマン 赤ピーマン くずきり キャベツ きゅうり 人参 薄口しょうゆ サラダ油(米油) 米酢 上白糖 塩 和からし	サラダ油(米油) 玉ねぎ 人参 しらたき サラレトルト じゃがいも 酒 三温糖 しょうゆ みりん 冷凍いんげん 豚ももひき肉 玉ねぎ たけのこ水煮 干しいたけ スライス 塩 しょうゆ みりん こしょう 酒 でん粉 もち米 カレー粉 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 まっちゃん豆	水稲穀粒(精白米) 紫米 さつまもさいのめ 煮干し サラダ油(米油) 豆板醤 鶏胸ひき肉 玉ねぎ 人参 えのきたけ もやし 豆腐 みそ しょうゆ にら 豚ももひき肉 塩 こしょう サラダ油(米油) 玉ねぎ パン粉(乾燥) 皮むきれんこん でん粉 焼き油(米油) しょうゆ みりん 上白糖 でん粉 水 切干しだいこん 小松菜 人参 キャベツ ノンエッグマヨネーズ 薄口しょうゆ ごま塩 お米でお祝いケーキ

				中学
				23日
	<市立長野中のみ>			
献 立 名	麦ごはん 牛乳 ごますいとん汁 手作りさつま揚げ 梅ドレ和え のりかつおふりかけ			
使 用 材 料	煮干し 小麦粉 水 白いりごま 鶏もも小間肉 大根 人参 白菜 しょうゆ みそ 長ねぎ ----- たら(魚)すり身 玉ねぎ 人参 ささがきごぼう えのき水ペースト でん粉 塩 みそ しょうゆ 上白糖 サラダ油(米油) 揚げ油(米油) ----- キャベツ もやし 小松菜 薄口しょうゆ サラダ油(米油) 上白糖 梅フレーク ----- のりかつおふりかけ			