

【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4月 予定献立材料表 (小1コース)

長野市第一学校給食センター

1 ページ

	小1	小1	小1	小1	小1	小1	小1							
	7日	8日	9日	10日	13日	14日	15日							
献立名	麦ご飯 牛乳 豆腐とわかめのスープ ブルコギ 磯マヨ和え		黒糖パン 牛乳 コンソメスープ <small>ポテトカップトマトクリームグラタン</small> ツナサラダ		麦ご飯 牛乳 ツナと豆腐の中華煮 揚げぎょうざ 三色ナムル		コッペパン 牛乳 春キャベツのスープ煮 チリコンカン フルーツポンチ		麦ご飯 牛乳 ボークカレー えびフライ 春色サラダ		【地域食材の日献立】 麦ご飯 牛乳 なめこ汁 豚肉とさつまいもの甘辛 こんにゃくサラダ		【お花見献立】 コッペパン 牛乳 豆乳クリームスープ お花のハンバーグ ちょうちよパスタのサラダ	
	使用材料	鶏もも肉 玉ねぎ えのきたけ <small>冷凍チキンフィオン</small> 豆腐 ちらし蒲鉾(桜) 酒 塩 こしょう しょうゆ カッタわかめ		<small>ショルダーベーコン</small> 玉ねぎ 人参 <small>冷凍ホールコーン</small> 白菜 コンソメ しょうゆ 塩 こしょう <small>ポテトカップトマト クリームグラタン</small>		<small>サラダ油(ひまわり油)</small> しょうが 玉ねぎ 人参 たけのこ缶 ツナレトルト <small>冷凍チキンフィオン</small> しょうゆ オイスターソース 冷凍豆腐 でんぷん 長ねぎ <small>揚げ油(ひまわり油)</small> もやし こまつな 人参 酢 ごま油 白しょうゆ		<small>ショルダーベーコン</small> 玉ねぎ 人参 <small>冷凍チキンフィオン</small> 春キャベツ しめじ 塩 しょうゆ こしょう 大豆(乾) <small>サラダ油(ひまわり油)</small> にんにく 玉ねぎ 豚ひき肉 赤ワイン トマトケチャップ 中濃ソース 塩 チリパウダー とろみ粉 <small>夏みかんシロップ漬け バインシロップ漬け ナタデココ カットゼリー(いちご)</small>		<small>サラダ油(ひまわり油)</small> 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 <small>カレールウキッズ甘口 カレールウキッズ中辛 カレールウロクス</small> 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 <small>えびフライ(冷凍) 揚げ油(ひまわり油)</small> 春キャベツ きゅうり <small>冷凍ホールコーン</small> 極細かまぼこ(赤) 白しょうゆ 酢 塩 こしょう <small>サラダ油(ひまわり油)</small>		煮干し 玉ねぎ 人参 大根 豆腐 なめこ みそ 長ねぎ  さつまいも 角切り 豚もも肉 酒 しょうゆ でんぷん <small>揚げ油(ひまわり油)</small> 三温糖 しょうゆ みりん 水 白いりごま <small>サラダこんにゃく キャベツ かんきつドレッシング</small>		鶏もも肉 玉ねぎ 人参 ホワイトしめじ 白菜 塩 こしょう コンソメ チンゲンサイ 白ワイン 米粉 豆乳(大豆) <small>花型ハンバーグ(大豆) 焼き油(ひまわり油) サラダ油(ひまわり油)</small> 玉ねぎ 赤ワイン 三温糖 中濃ソース <small>トマトケチャップ</small> リボンマカロニ キャベツ きゅうり 人参 <small>サラダ油(ひまわり油)</small> 酢 塩 こしょう

	小1 16日	小1 17日	小1 20日	【入学進級お祝い献立】	小1 21日	小1 22日	小1 23日	小1 24日
献立名	麦ご飯 牛乳 さつまい 鮭フライ おかか和え	アップルパン 牛乳 ミネストローネ <small>イラストコロッケ (給食の約束)</small> ひじきサラダ	麦ご飯 牛乳 沢煮椀 シルバーの西京焼き 大根のそぼろ煮	麦ご飯 牛乳 紅白はんぺんのすまし汁 鶏肉のから揚げ 菜の花和え (大豆) お祝いクレープ	ソフト麺 牛乳 ミートソース 青のりポテト コーンサラダ	麦ご飯 牛乳 ワンタンスープ たらのチリソース 塩ドレサラダ	コッペパン 牛乳 ABCスープ ロングウインナー コールスローサラダ	
使用材料	煮干し 笹がきごぼう 鶏もも肉 玉ねぎ 人参 大根 さつまいも 油揚げ みそ 長ねぎ ----- 鮭(魚)切り身 小麦粉 乾パン粉 <small>揚げ油(ひまわり油)</small> しょうゆ ウスターソース みりん 中ざら糖 水 ----- もやし 白菜 こまつな かつお削り節 白しょうゆ	<small>サラダ油(ひまわり油)</small> にんにく <small>ショルダーベーコン</small> 玉ねぎ 人参 大根 セロリー <small>冷凍チキンフィオン</small> 白菜 <small>ソルガムマカロニ(星)</small> <small>冷凍カットトマト</small> トマトケチャップ 塩 こしょう 赤ワイン 白しょうゆ ----- <small>イラストポテトコロッケ (給食の約束)</small> <small>揚げ油(ひまわり油)</small> ----- 干ひじき キャベツ 人参 <small>ささみフレーク水煮</small> <small>サラダ油(ひまわり油)</small> 酢 白しょうゆ 塩 上白糖	厚けずり 切りごぼう 玉ねぎ 豚もも肉 人参 油揚げ えのきたけ 酒 しょうゆ 塩 こしょう ----- シルバー(魚)切り身 西京漬けタレ <small>焼き油(ひまわり油)</small> <small>サラダ油(ひまわり油)</small> 鶏ひき肉 大根 <small>スライスこんにやく</small> <small>冷凍さやいんげん</small> しょうゆ 三温糖 みりん 酒 とろみ粉	厚けずり 玉ねぎ 人参 たけのこ缶 えのきたけ 白菜 しょうゆ 塩 <small>紅白あらればんぺん</small> ----- 鶏もも肉 切り身 にんにく しょうが しょうゆ 酒 でんぷん <small>揚げ油(ひまわり油)</small> ----- 菜の花 キャベツ もやし 大豆の華 白しょうゆ 酢 上白糖 <small>サラダ油(ひまわり油)</small> ----- いちごクレープ(お祝い)	<small>サラダ油(ひまわり油)</small> にんにく 豚ひき肉 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 ----- 皮付きポテト <small>揚げ油(ひまわり油)</small> あおりの粉 塩 ----- <small>冷凍ホールコーン</small> キャベツ きゅうり 人参 白しょうゆ 塩 こしょう 酢 <small>サラダ油(ひまわり油)</small>	鶏もも肉 人参 玉ねぎ 白菜 <small>冷凍チキンフィオン</small> 塩 しょうゆ こしょう 乾燥ワンタン チンゲンサイ ----- まだら(魚)角切り でんぷん <small>揚げ油(ひまわり油)</small> <small>サラダ油(ひまわり油)</small> にんにく しょうが トウバンジャン トマトケチャップ 三温糖 酒 ----- キャベツ <small>むきえだまめ(冷凍)</small> <small>塩中華ドレッシング</small>	<small>ショルダーベーコン</small> 玉ねぎ 人参 <small>冷凍チキンフィオン</small> しょうゆ 塩 こしょう 白菜 ABCマカロニ チンゲンサイ ----- ロングウインナー 中濃ソース トマトケチャップ トマトピューレ 三温糖 ----- キャベツ <small>冷凍ホールコーン</small> <small>コールスロードレッシング</small>	

	小1			小1			小1		
	27日			28日			30日		
献立名	麦ご飯 牛乳 春野菜の豚汁 ちくわのカレー揚げ ゆかり和え			麦ご飯 牛乳 ぶるぶる寒天スープ 肉団子の甘酢和え シャキシャキポテトサラダ			麦ご飯 牛乳 豆腐のみそ汁 肉じゃが たくあん漬け和え		
使用材料	煮干し 笹がきごぼう 豚もも肉 新玉ねぎ 人参 たけのこ缶 スライスこんにやく 新じゃがいも みそ 長ねぎ			玉ねぎ 人参 鶏もも肉 えのきたけ 白菜 冷凍チキンピジョン 酒 塩 しょうゆ こしょう こんにやく寒天 チンゲンサイ			煮干し 玉ねぎ 人参 大根 えのきたけ 豆腐 カットわかめ みそ		
	焼き竹輪 天ぷら粉 カレー粉 塩 揚げ油(ひまわり油)			肉団子 サラダ油(ひまわり油) 玉ねぎ 三温糖 しょうゆ トマトケチャップ 水 でんぷん 酢			サラダ油(ひまわり油) 豚もも肉 玉ねぎ 人参 じゃがいも つきこんにやく 三温糖 しょうゆ みりん 酒 とろみ粉 冷凍さやいんげん		
	キャベツ きゅうり 人参 ゆかり粉 白しょうゆ			じゃがいも 人参 きゅうり 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)			たくあん漬け キャベツ 白いりごま		