

【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2コース)

長野市第一学校給食センター

1 ページ

	小2	小2	小2	小2	小2	小2	
	7日	8日	9日	10日	13日	14日	
	7日	8日	9日	10日	13日	14日	
献立名	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 ABCスープ ロングウインナー コールスローサラダ	麦ご飯 牛乳 沢煮椀 シルバーの西京焼き 大根のそぼろ煮	黒糖パン 牛乳 コンソメスープ ポテトカットマトクリームグラタン ツナサラダ	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	麦ご飯 牛乳 ポークカレー えびフライ 春色サラダ	アップルパン 牛乳 ミネストローネ イラストコロッケ (給食の約束) ひじきサラダ
使用材料	サラダ油(ひまわり油) しょうが 玉ねぎ 人参 たけのこ缶 ツナレトルト 冷凍チキンブイヨン しょうゆ オイスターソース 冷凍豆腐 でんぶん 長ねぎ ぎょうざ 揚げ油(ひまわり油) もやし こまつな 人参 酢 ごま油 白しょうゆ	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 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 冷凍ホールコーン コールスロードレッシング	厚げずり 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 焼き油(ひまわり油) サラダ油(ひまわり油) 鶏ひき肉 大根 スライスこんにやく 冷凍さやいんげん しょうゆ 三温糖 みりん 酒 とろみ粉	ショルダーベーコン 玉ねぎ 人参 冷凍ホールコーン 白菜 コンソメ しょうゆ 塩 こしょう ポテトカットマト クリームグラタン キャベツ きゅうり 人参 ツナレトルト 白しょうゆ こしょう 酢 サラダ油(ひまわり油)	鶏もも肉 人参 玉ねぎ 白菜 冷凍チキンブイヨン 塩 しょうゆ こしょう 乾燥ワタカン チンゲンサイ まだら(魚)角切り でんぶん 揚げ油(ひまわり油) サラダ油(ひまわり油) 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 むきえだまめ(冷凍) 塩中華ドレッシング	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 えびフライ(冷凍) 揚げ油(ひまわり油) 春キャベツ きゅうり 冷凍ホールコーン 極細かまぼこ(赤) 白しょうゆ 酢 塩 こしょう サラダ油(ひまわり油)	サラダ油(ひまわり油) にんにく ショルダーベーコン 玉ねぎ 人参 大根 セロリー 冷凍チキンブイヨン 白菜 ソルガムマカロニ(星) 冷凍カットトマト トマトケチャップ 塩 こしょう 赤ワイン 白しょうゆ イラストポテトコロッケ (給食の約束) 揚げ油(ひまわり油) 干ひじき キャベツ 人参 ささみフレーク水煮 サラダ油(ひまわり油) 酢 白しょうゆ 塩 上白糖

	小2 16日	小2 17日	小2 20日	小2 21日	小2 22日	小2 23日	小2 24日
		【お花見献立】	【入学進級お祝い献立】	【地域食材の日献立】			
献立名	麦ご飯 牛乳 豆腐のみそ汁 肉じゃが たくあん漬け和え	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	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	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	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 豆腐とわかめのスープ ブルコギ 磯マヨ和え	コッペパン 牛乳 ポトフ 鶏ささみのレモンソース 海藻サラダ
使用材料	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 ----- サラダ油(ひまわり油) 豚もも肉 玉ねぎ 人参 じゃがいも つきこんにゃく 三温糖 しょうゆ みりん 酒 とろみ粉 冷凍さやいんげん ----- たくあん漬け キャベツ 白いりごま	鶏もも肉 玉ねぎ 人参 ホワイトしめじ 白菜 豆腐 こしょう コンソメ チンゲンサイ 白ワイン 米粉 豆乳(大豆) ----- 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) 玉ねぎ 赤ワイン 三温糖 中濃ソース トマトケチャップ ----- リボンマカロニ キャベツ きゅうり 人参 サラダ油(ひまわり油) 酢 塩 こしょう	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 ----- 紅白あらればんぺん 鶏もも肉 切り身 にんにく しょうが しょうゆ 酒 でんぷん ----- 揚げ油(ひまわり油) ----- 菜の花 キャベツ もやし 大豆の華 白しょうゆ 酢 上白糖 ----- サラダ油(ひまわり油) ----- いちごクレープ(お祝い)	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 揚げ油(ひまわり油) 三温糖 しょうゆ みりん 水 白いりごま ----- サラダこんにゃく キャベツ かんきつドレッシング	ショルダーベーコン 玉ねぎ 人参 冷凍チキンフィヨン 春キャベツ しめじ 塩 しょうゆ こしょう ----- 大豆(乾) サラダ油(ひまわり油) 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 ----- 夏みかんシロップ漬け パインシロップ漬け ナタデココ カットゼリー(いちご)	鶏もも肉 玉ねぎ えのきたけ 冷凍チキンフィヨン 豆腐 ちらし蒲鉾(桜) 酒 塩 こしょう しょうゆ カットわかめ ----- ごま油 にんにく 豚もも肉 玉ねぎ たけのこ缶 人参 三温糖 酒 みりん コチュジャン しょうゆ 塩 にら 白すりごま ----- 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	玉ねぎ 人参 カットウインナー しめじ じゃがいも かぶ 白菜 冷凍チキンフィヨン 塩 こしょう しょうゆ 白ワイン ----- 鶏肉ささ身 でんぷん 揚げ油(ひまわり油) 三温糖 白ワイン 白しょうゆ 水 レモン汁 ----- 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

	小 2	小 2	小 2
	27日	28日	30日
献 立 名	麦ご飯 牛乳 ぶるぶる寒天スープ 肉団子の甘酢和え シヤキシヤキポテトサラダ	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 さつま汁 鮭フライ おかか和え
使 用 材 料	玉ねぎ 人参 鶏もも肉 えのきたけ 白菜 冷凍チキンブイヨン 酒 塩 しょうゆ こしょう こんにやく寒天 チンゲンサイ 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	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 焼き竹輪 天ぷら粉 カレー粉 塩 揚げ油(ひまわり油) キャベツ きゅうり 人参 ゆかり粉 白しょうゆ	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 揚げ油(ひまわり油) 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
	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)		