

【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4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 7日	小2 8日	小2 9日	小2 10日	小2 13日	小2 14日	小2 15日
献立名	コッペパン 牛乳 ミネストローネ アジのマスタードソースがけ シャキシャキじゃがいもサラダ	麦ごはん 牛乳 すいとん汁 信田煮あんかけ のりマヨ和え	食パン 牛乳 春キャベツのスープ煮 ソルガム入りチリコンカン デコボン	麦ごはん 牛乳 辛味豆腐汁 鶏肉のから揚げ なめたけ和え	麦ごはん 牛乳 沢煮椀 シイラの米粉フライ 昆布和え	丸パン 牛乳 押し麦入り野菜スープ ハンバーグトマトソース コールスローサラダ	麦ごはん 牛乳 ツナと豆腐の中華煮 肉しゅうまい もやしのナムル
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 冷凍ダイスタマト トマトピューレ 冷凍チキンピジョン 塩 こしょう ソルガムマカロニ (H-T) あじ(魚)フィーレ	煮干し 玉ねぎ 人参 大根 鶏胸小間肉 えのきたけ 生すいとん しょうゆ みそ 長ねぎ ----- しょうゆ 三温糖 みりん でん粉 水 ----- 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	玉ねぎ 人参 カットウインナー キャベツ 白ワイン 冷凍チキンピジョン 塩 こしょう しょうゆ ----- 大豆(乾) ソルガム(乾) サラダ油(米油) にんにく 豚ももひき肉 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 サラダ油(米油) 豆板醤 豚ももひき肉 玉ねぎ 人参 甘シャキエのき もやし 豆腐 みそ しょうゆ 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) ----- キャベツ きゅうり サラダ用糸寒天 なめたけ 薄口しょうゆ	かつおだしパック 千切りごぼう 豚もも細切り肉 玉ねぎ 干しいたけ スライス 大根 えのきたけ 人参 薄口しょうゆ みりん 塩 こしょう 長ねぎ ----- 揚げ油(米油) みそ 三温糖 みりん しょうゆ ケチャップ ウスターソース 水 ----- キャベツ きゅうり 人参 塩昆布 薄口しょうゆ 米酢	ショルダーベーコン 玉ねぎ 人参 大根 おおむぎ(押麦) 冷凍チキンピジョン しょうゆ 塩 こしょう ----- ハンバーグ ----- 焼き油(米油) 玉ねぎ 冷凍ダイスタマト ケチャップ 中濃ソース 三温糖 みそ でん粉 水 ----- キャベツ きゅうり 冷凍ホールコーン 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	サラダ油(米油) 生姜 玉ねぎ 人参 大根 たけのこ水煮 干しいたけ スライス 絞豆腐 がらスープ 三温糖 塩 こしょう しょうゆ オイスターソース ツナレトルト でん粉 長ねぎ ----- 肉しゅうまい ----- 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

	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
		【入学・進級お祝い献立】	【かみかみ献立】				【地域食材の日献立】
献立名	コッペパン 牛乳 ブラウンシチュー ポテトカップかぼちゃグラタン こんにやくサラダ	五目ごはん 牛乳 わかめのすまし汁 メッセージコロック かぶのゆかり和え お祝いいちごゼリー	麦ごはん 牛乳 厚揚げのみそ汁 ちくわのかば焼き 五目きんぴら	コッペパン 牛乳 豆乳クリームスープ 焼きウインナー ツナサラダ	麦ごはん 牛乳 中華コーンスープ 豚肉とたけのこの炒め物 春雨サラダ	コッペパン 牛乳 ソルガムマカロニのスープ ミートボールのケチャップ和え ごまドレッシングサラダ	麦ごはん 牛乳 ジビエ入りカレー フライビーンズ アスパラサラダ
使用材料	<p>サラダ油(米油) にんにく 豚もも小間肉 赤ワイン 玉ねぎ 人参 しめじ 冷凍ダイストマト 塩 こしょう じゃがいも ブラウンルウ ハヤシルウ ケチャップ 中濃ソース かぼちゃのグラタン</p> <p>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</p>	<p>かつおだしパック 玉ねぎ 人参 えのきたけ 白菜 桜ちらしかまぼこ 酒 薄口しょうゆ 塩 カット干しわかめ イラストポテトコロック</p> <p>揚げ油(米油)</p> <p>かぶ きゅうり キャベツ 塩 赤しそ粉 いちごゼリー</p>	<p>煮干し 玉ねぎ 人参 大根 しめじ 冷凍絹厚揚げ(小) みそ 小松菜 ちくわ</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</p> <p>サラダ油(米油) 豚もも細切り肉 千切りごぼう つきこんにやく 冷凍茎わかめ 人参 三温糖 しょうゆ 酒 みりん</p>	<p>ショルダーベーコン 玉ねぎ 人参 冷凍ホールコーン 白菜 冷凍チキンピジョン 塩 こしょう 白ワイン みそ 米粉 豆乳(大豆) ちんげん菜 ロングウインナー</p> <p>焼き油(米油) 中濃ソース ケチャップ 三温糖 赤ワイン でん粉 水</p> <p>ツナレトルト 大根 キャベツ 人参 レモン果汁 薄口しょうゆ 米酢 塩 こしょう</p>	<p>サラダ油(米油) 生姜 玉ねぎ 鶏胸小間肉 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 冷凍チキンピジョン 酒 しょうゆ 塩 こしょう でん粉 長ねぎ</p> <p>サラダ油(米油) にんにく 生姜 豚もも細切り肉 たけのこ水煮 三温糖 みそ みりん しょうゆ オイスターソース ピーマン とろみ粉 春雨(マロニー) きゅうり キャベツ 人参 ごま油 薄口しょうゆ 塩 米酢 上白糖 和からし</p>	<p>ショルダーベーコン 玉ねぎ 人参 しめじ 白菜 冷凍チキンピジョン 塩 こしょう しょうゆ ソルガムマカロニ(星)</p> <p>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</p> <p>キャベツ きゅうり 大根 人参 サラダ油(米油) 米酢 薄口しょうゆ 塩 こしょう 上白糖 白すりごま</p>	<p>サラダ油(米油) 生姜 にんにく 鹿ひき肉 豚ひき肉 赤ワイン 玉ねぎ 人参 じゃがいも キッズカレールウ甘口 キッズカレールウ中辛 デラックスカレールウ しょうゆ 中濃ソース ケチャップ りんごピューレ ガラムマサラ</p> <p>大豆(乾) 米粉 揚げ油(米油) 青のり粉 上白糖 塩</p> <p>キャベツ アスパラガス 冷凍ホールコーン サラダ油(米油) 薄口しょうゆ 米酢 塩 こしょう</p>

	小2 27日	小2 28日	小2 30日
献立名	麦ごはん 牛乳 じゃがいものそぼろ煮 シルバーの照り焼き 梅ドレサラダ	コッペパン 牛乳 五目スープ ささみのレモンソース 糸寒天サラダ	コッペパン 牛乳 オニオンスープ 鶏肉とさつまいもの揚げ煮 海藻サラダ
使用材料	サラダ油(米油) 生姜 鶏胸ひき肉 玉ねぎ 人参 つきこんにやく <small>干しいたけ スライス</small> じゃがいも 三温糖 しょうゆ みりん みそ でん粉 冷凍いんげん <small>魚のみりん醤油漬け シルバー(魚)切り身</small> 焼き油(米油) キャベツ きゅうり 人参 大根 薄口しょうゆ サラダ油(米油) 上白糖 梅フレーク	サラダ油(米油) 生姜 玉ねぎ 豚もも細切り肉 人参 <small>干しいたけ スライス</small> 白菜 酒 しょうゆ がらスープ 塩 こしょう ちんげん菜 鶏肉ささみ でん粉 揚げ油(米油) おろしにんにく しょうゆ 三温糖 水 レモン果汁 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	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 鶏もね肉皮無角切り さつまいもいちよう でん粉 揚げ油(米油) 三温糖 みりん しょうゆ 水 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

【小2コース 4月28日(火)の献立内容の変更について】

物資納入の都合上、献立を変更しました。

掲載している献立は、**変更後**のものになります。

該当のご家庭へアレルギーに関する資料をすでに配付していますが、改めて4月に学校を通じて変更のお知らせを配付します。

ご確認をお願いします。