

【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（中学コース）

長野市第四学校給食センター

	中学 7日	中学 8日	中学 9日	中学 10日	中学 13日	中学 14日	中学 15日
	【入学・進級お祝い献立】						
献立名	麦ごはん 牛乳 沢煮椀 シイラの米粉フライ 昆布和え	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 ツナと豆腐の中華煮 肉しゅうまい もやしのナムル	五目ごはん 牛乳 わかめのすまし汁 メッセージコロッケ かぶのゆかり和え お祝いいちごゼリー	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	麦ごはん 牛乳 すいとん汁 信田煮あんかけ のりマヨ和え	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
使用材料	かつおだしパック 干切りごぼう 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 シイラ(魚)の米粉フライ	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	サラダ油(米油) 生姜 玉ねぎ 人参 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	かつおだしパック 玉ねぎ 人参 えのきたけ 白菜 桜ちらしまぼこ 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ケ 揚げ油(米油) かぶ きゅうり キャベツ 塩 赤しそ粉 いちごゼリー	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 冷凍ダイズマト 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 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	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 まいたけ信田 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	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 冷凍チキンピジョン 塩 こしょう ソルガムマカロニ(乾) あじ(魚)フィーレ でん粉 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 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)

	中学 16日	中学 17日	中学 20日	中学 21日	中学 22日	中学 23日	中学 24日
		(かみかみ献立)					
献立名	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	麦ごはん 牛乳 厚揚げのみそ汁 ちくわのかば焼き 五日きんぴら	ソフト麺 牛乳 五日あんかけスープ 春巻き 糸寒天サラダ	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 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 米粉ワタンスープ 肉并煮 さつまいものサラダ	麦ごはん 牛乳 辛味豆腐汁 鶏肉のから揚げ なめたけ和え
使用材料	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 冷凍チキンブイヨン 酒 しょうゆ 塩 こしょう でん粉 長ねぎ	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 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 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	サラダ油(米油) 生姜 玉ねぎ 豚もも細切り肉 人参 干しいたけ スライス スライスなると 白菜 酒 しょうゆ がらスープ 塩 こしょう でん粉 ちんげん菜 春巻き 揚げ油(米油) 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	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 干しいたけ スライス 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 魚のみりん醤油漬け シルバー(魚)切り身 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	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 ロングウインナー 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 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	サラダ油(米油) 鶏胸ひき肉 玉ねぎ 人参 しめじ 米粉めん(短冊切り) 白菜 がらスープ みそ しょうゆ 長ねぎ サラダ油(米油) ささがきごぼう 豚もも小間肉 玉ねぎ 人参 しらたき 三温糖 酒 しょうゆ とろみ粉 さつまいもさいのめ キャベツ きゅうり 薄口しょうゆ ノンエッグマヨネーズ 塩 こしょう	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
	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						

	中学 27日	中学 28日	中学 30日
	【地域食材の日献立】		
献 立 名	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 いちごジャム	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	麦ごはん 牛乳 じゃがいものみそ汁 ハンバーグ照り焼きソース 梅香和え
使 用 材 料	<p>玉ねぎ ショルダーベーコン 人参 冷凍チキンピヨン 塩 こしょう しょうゆ</p> <p>鶏むね肉皮無角切り 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</p> <p>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 いちごジャム</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 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>	<p>煮干し 玉ねぎ 人参 油揚げ じゃがいも 白菜 みそ カット干しわかめ 長ねぎ</p> <p>ハンバーグ</p> <p>焼き油(米油) 玉ねぎ しょうゆ みりん 三温糖 水</p> <p>でん粉 キャベツ きゅうり 人参 もやし 薄口しょうゆ サラダ油(米油) 上白糖 カリカリ梅チップ きざみのり</p>