

【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5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
	1日	7日	8日	11日	12日	13日	14日
献立名	【こどもの日献立】						
	コッペパン 牛乳 わかめスープ ハンバーグ コロコロサラダ	麦ご飯 牛乳 厚揚げとにらのみそ汁 ほっけの塩焼き 金平ごぼう	コッペパン 牛乳 肉団子のスープ ペンのトマト豆乳煮込み 河内晩柑(柑橘類)	わかめご飯 牛乳 すまし汁 きびなごのかりかり揚げ 豆まめサラダ よもぎだんご	麦ご飯 牛乳 春キャベツのみそ汁 鰯の幽庵焼き 切り干し大根のツナ和え	キャロットパン 牛乳 ジュリアンスープ さばの香味ソース 海藻サラダ	麦ご飯 牛乳 ツナカレー チキンカツ 福神漬け和え
使用材料	鶏むね肉 玉ねぎ 人参 もやし 豆腐 冷凍チキンピイオン 酒 塩 こしょう しょうゆ カットわかめ 長ねぎ	煮干し 豚もも肉 玉ねぎ 人参 大根 冷凍厚揚げ キャベツ みそ にら	玉ねぎ 人参 えのきたけ 大根 肉団子 キャベツ 冷凍チキンピイオン しょうゆ 塩 こしょう チンゲンサイ	厚けずり 玉ねぎ かぶ 人参 ちらし蒲鉾(兜) 白菜 酒 塩 白しょうゆ <small>きびなごかりかりフライ(魚ごと)</small> 揚げ油(ひまわり油)	煮干し 鶏もも肉 玉ねぎ 人参 しめじ キャベツ さつまいも みそ 長ねぎ	玉ねぎ 人参 大根 白菜 じゃがいも 冷凍チキンピイオン 塩 こしょう しょうゆ こまつな	サラダ油(ひまわり油) にんにく しょうが 玉ねぎ 人参 じゃがいも しめじ ツナレトルト 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 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
	ハンバーグ 焼き油(ひまわり油) トマトケチャップ 中濃ソース 赤ワイン 三温糖 水 さつまいも 角切り じゃがいも 人参 ロースハム 酢 塩 こしょう サラダ油(ひまわり油) 上白糖 白しょうゆ	ほっけ(魚)切り身 塩 焼き油(ひまわり油) サラダ油(ひまわり油) 笹がきごぼう 人参 つきこんにやく さつま揚げ 酒 みりん 三温糖 しょうゆ 七味唐辛子	サラダ油(ひまわり油) にんにく 鶏もも肉 玉ねぎ 黄ピーマン 冷凍カットマト トマトケチャップ トマトピューレ 塩 黒こしょう 三温糖 米粉 豆乳(大豆) 豆乳クリーム(大豆) ペンネマカロニ 河内晩柑(柑橘類)	ミックスピーズ きゅうり キャベツ 酢 白しょうゆ サラダ油(ひまわり油) 上白糖 塩 こしょう よもぎだんご	さわら(魚)切り身 幽庵漬けタレ 焼き油(ひまわり油) 切干しだいこん ツナレトルト 人参 上白糖 白しょうゆ 酢 サラダ油(ひまわり油)	さば(魚)切り身 でんぶん 揚げ油(ひまわり油) おろしにんにく おろししょうが 冷凍ねぎみじん 三温糖 しょうゆ 酢 水 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	鶏むね肉 切り身 塩 こしょう 酒 小麦粉 乾パン粉 揚げ油(ひまわり油) もやし 福神漬け 白しょうゆ

	小1 15日	小1 18日	【地域食材の日献立】	小1 19日	小1 20日	小1 21日	小1 22日	小1 25日
献立名	コッペパン 牛乳 オニオンスープ おからクロック コールスローサラダ	麦ご飯 牛乳 春雨入りキムチ汁 信田煮あんかけ 磯香和え	麦ご飯 牛乳 凍り豆腐のみそ汁 豚肉の塩麹井の具 アスパラのごま和え	ソフト麺 牛乳 みそラーメンスープ 大学芋 かみかみサラダ	麦ご飯 牛乳 うすくず汁 凍り豆腐の肉みそがけ 新じゃがと筍の煮物	コッペパン 牛乳 コーンポタージュ ロングウィンナーマスタードソースがけ レモンドレッシングサラダ	【がんばんれ献立】 麦ご飯 牛乳 山菜米粉うどん汁 鶏肉のねぎ塩焼き 紅白サラダ	
使用材料	<p>玉ねぎ 人参 えのきたけ 鶏むね肉 冷凍チキンピジョン 白ワイン 塩 こしょう しょうゆ</p> <p>おからクロック 揚げ油(ひまわり油) ウスターソース 中濃ソース トマトケチャップ 三温糖 みりん 赤ワイン キャベツ きゅうり 人参 ノンエッグマヨネーズ 塩 こしょう レモン汁 酢 上白糖</p>	<p>厚けずり 豚もも肉 玉ねぎ 白菜キムチ 白菜 大根 えのきたけ 酒 みそ しょうゆ 春雨(マロニ)</p> <p>まいたけ信田 焼き油(ひまわり油) しょうゆ 三温糖 みりん 水 でんぷん ほうれん草 きゅうり キャベツ 冷凍ホールコーン 白しょうゆ ノンエッグマヨネーズ 刻みのり</p>	<p>煮干し 玉ねぎ 大根 さつまいも しめじ 白菜 凍り豆腐 みそ にら</p> <p>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 白菜 冷凍ホールコーン 冷凍チキンピジョン しょうゆ みそ こしょう 塩 でんぷん 長ねぎ</p> <p>乱切り さつまいも 揚げ油(ひまわり油) 三温糖 みずあめ しょうゆ みりん 水 でんぷん 黒いりごま 笹がきごぼう 人参 キャベツ きゅうり 白しょうゆ 上白糖</p> <p>アスパラガス キャベツ 人参 白すりごま 白いりごま 白しょうゆ 上白糖</p>	<p>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 白菜 冷凍ホールコーン 冷凍チキンピジョン しょうゆ みそ こしょう 塩 でんぷん 長ねぎ</p> <p>揚げ油(ひまわり油) 鶏ひき肉 おろししょうが 玉ねぎ みそ みりん 上白糖 しょうゆ トウバンジャン でんぷん 水</p> <p>人参 キャベツ きゅうり 白しょうゆ 酢 塩 上白糖</p>	<p>厚けずり スライス蒲鉾 玉ねぎ 人参 笹がきごぼう 白菜 大根 酒 白しょうゆ 塩 でんぷん こまつな 凍り豆腐 でんぷん 揚げ油(ひまわり油) 鶏ひき肉 おろししょうが 玉ねぎ みそ みりん 上白糖 しょうゆ トウバンジャン でんぷん 水</p> <p>人参 たけのこ缶 梅型こんにやく さつま揚げ 新じゃがいも 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 冷凍コーンペースト 冷凍ホールコーン ベシヤメルソース 塩 こしょう スキムミルク 白ワイン</p> <p>ロングウィンナー 粒入りマスタード ノンエッグマヨネーズ 三温糖 しょうゆ 白ワイン 水</p> <p>大根 きゅうり キャベツ 人参 レモン汁 サラダ油(ひまわり油) 塩 こしょう 上白糖</p>	<p>厚けずり 豚もも肉 玉ねぎ 人参 えのきたけ 白菜 大根 油揚げ 山菜ミックス しょうゆ 酒 みりん 塩 米粉めん</p> <p>鶏むね肉 切り身 おろししょうが おろしにんにく 冷凍ねぎみじん 白しょうゆ 塩 三温糖 酒 黒こしょう ごま油 白いりごま 春キャベツ きゅうり 人参 極細かまぼこ(赤) 極細かまぼこ(白) 白しょうゆ 酢 塩 こしょう サラダ油(ひまわり油)</p>	

	小1 26日	小1 27日	小1 28日	小1 29日
献立名	麦ご飯 牛乳 米粉ワンタンスープ 鹿肉の回鍋肉 野沢菜漬け和え	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 青じそドレサラダ	麦ご飯 牛乳 若竹汁 かつおの竜田揚げ 山吹和え（大豆）	ココアパン 牛乳 キャベツとウインナーのスープ あじのマリネ イタリアンドレサラダ
使用材料	サラダ油(ひまわり油) しょうが 鶏ひき肉 人参 玉ねぎ 白菜 干し椎茸スライス 冷凍チキンブイヨン 塩 こしょう しょうゆ 米粉めん チンゲンサイ	サラダ油(ひまわり油) にんにく 豚もも肉 玉ねぎ 人参 じゃがいも しめじ ハヤシルウ ブラウンルウ こしょう 中濃ソース トマトピューレ 赤ワイン	厚けずり 玉ねぎ たけのこ缶 人参 えのきたけ エソとワカメのつみれ みりん 塩 白しょうゆ かつお(魚)角切り おろししょうが しょうゆ 酒 でんぷん 揚げ油(ひまわり油) こまつな 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)	玉ねぎ 人参 キャベツ しめじ カットウインナー かぶ 冷凍チキンブイヨン 塩 こしょう しょうゆ こまつな あじ(魚)切り身 でんぷん 揚げ油(ひまわり油) サラダ油(ひまわり油) 玉ねぎ 人参 ピーマン しょうゆ 三温糖 酢 白ワイン 水 大根 冷凍ホールコーン イタリアンドレッシング
	サラダ油(ひまわり油) にんにく しょうが 鹿肉 豚もも肉 キャベツ 人参 玉ねぎ みそ しょうゆ トウバンジャン テンメンジャン オイスターソース 酒 とろみ粉 野沢菜漬け 大根 白しょうゆ 白いりごま	ポテトカップかぼちゃグラタン 焼き油(ひまわり油) キャベツ 冷凍ホールコーン 青じそドレッシング		