

【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	小2	小2	
		1日	7日	8日	11日	12日	13日	14日		
		【こどもの日献立】						【地域食材の日献立】		
献立名	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	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	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	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	ソフト麺 牛乳 肉みそソース 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 凍り豆腐のみそ汁 豚肉の塩麴井の具 アスパラのごま和え			
	使用材料	玉ねぎ 人参 大根 白菜 じゃがいも 冷凍チキンピジョン 塩 こしょう しょうゆ こまつな さば(魚)切り身 でんぷん 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	厚けずり 玉ねぎ かぶ 人参 もやし 豆腐 冷凍チキンピジョン 酒 塩 白しょうゆ きびなごかりかりフライ(食ごと) 揚げ油(ひまわり油) ミックスピーンズ 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	鶏むね肉 玉ねぎ 人参 もやし 豆腐 冷凍チキンピジョン 酒 塩 こしょう しょうゆ カットわかめ 長ねぎ 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	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 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	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 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	サラダ油(ひまわり油) にんにく しょうが トウバンジャン 豚ひき肉 人参 玉ねぎ もやし 冷凍チキンピジョン しょうゆ 酒 三温糖 みそ でんぷん 長ねぎ 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	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 サラダ油(ひまわり油) にんにく しょうが 豚もも肉 玉ねぎ 笹がきごぼう 人参 塩こうじ 三温糖 酒 しょうゆ とろみ粉 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		

	小2	小2	小2	小2	小2	小2	小2
	15日	18日	19日	20日	21日	22日	25日
献立名	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)	麦ご飯 牛乳 米粉ワントンスープ 鹿肉の回鍋肉 野沢菜漬け和え	麦ご飯 牛乳 ツナカレー チキンカツ 福神漬け和え	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	麦ご飯 牛乳 春キャベツのみそ汁 鯖の幽庵焼き 切り干し大根のツナ和え	コッペパン 牛乳 オニオンスープ おからコロッケ コールスローサラダ	麦ご飯 牛乳 若竹汁 かつおの竜田揚げ 山吹和え(大豆)
使用材料	玉ねぎ 人参 えのきたけ 大根 肉団子 キャベツ 冷凍チキンブイヨン しょうゆ 塩 こしょう チンゲンサイ 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)	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 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 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	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 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	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	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 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)	玉ねぎ 人参 えのきたけ 鶏むね肉 冷凍チキンブイヨン 白ワイン 塩 こしょう しょうゆ おからコロッケ 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	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)

	小2 26日	小2 27日	【がんばれ献立】	小2 28日	小2 29日
献立名	麦ご飯 牛乳 春雨入りキムチ汁 信田煮あんかけ 磯香和え	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 山菜米粉うどん汁 鶏肉のねぎ塩焼き 紅白サラダ	コッペパン 牛乳 コーンポタージュ ロングウイ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	
使用材料	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(マロニー) しいたけ信田 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	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 白菜 冷凍ホールコーン 冷凍チキンブイヨン しょうゆ みそ こしょう 塩 でんぷん 長ねぎ 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 酢 塩 上白糖	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 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)	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 ロングウインナー 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 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	