

【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5月 予定献立材料表（小1コース）

長野市第四学校給食センター

	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																								
							【柳原小学校6-1家庭科学習献立】						【こどもの日献立】						【地域食材の日献立】																							
献立名	コップパン 牛乳 チンゲン菜のスープ パッファローチキン フレンチサラダ						麦ごはん 牛乳 もずくスープ かつおのケチャップがらめ 即席漬け						コップパン 牛乳 ジュリエンヌスープ ポテトカップ野菜グラタン レモンマリネ いちごジャム						麦ごはん 牛乳 春キャベツのスープ煮 ポテトコロッケ ツナとごぼうのサラダ						抹茶パン 牛乳 ミートボールスープ 春のジャーマンポテト カラマンダリン(かんきつ類)						麦ごはん 牛乳 若竹汁 さわらのみそ漬け焼き ごま和え かしわもち						麦ごはん 牛乳 甘シキエのきとふっこう豆腐のみそ汁 信州ポークとさつまいもの揚げ煮 こんにやくサラダ					
使用材料	玉ねぎ ショルダーベーコン 人参 じゃがいも 大根 冷凍チキンピイオン しょうゆ 塩 こしょう ちんげん菜 鶏胸肉切り身						玉ねぎ えのきたけ 冷凍もずく 糸かまぼこ もやし がらスープ しょうゆ 塩 酒 こしょう						ショルダーベーコン 玉ねぎ セロリー 大根 人参 冷凍チキンピイオン しょうゆ 塩 こしょう カップグラタン(5種の野菜)						玉ねぎ 人参 カットウインナー キャベツ 白ワイン 冷凍チキンピイオン 塩 こしょう しょうゆ ポテトコロッケ						玉ねぎ 人参 干しいたけ スライス 冷凍ミートボール 白菜 冷凍チキンピイオン 酒 しょうゆ 塩 こしょう ちんげん菜 サラダ油(米油)						かつおだしパック 玉ねぎ 人参 干しいたけ スライス しらたき たけのこ水煮 かぶとちらしかまぼこ 酒 薄口しょうゆ 塩 カット干しわかめ 魚の味噌漬け さわら(魚)切り身						煮干し 玉ねぎ 人参 甘シキエのき 大根 豆腐 みそ カット干しわかめ 長ねぎ 豚もも角切り肉 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					
	玉ねぎ ショルダーベーコン 人参 じゃがいも 大根 冷凍チキンピイオン しょうゆ 塩 こしょう ちんげん菜 鶏胸肉切り身						玉ねぎ えのきたけ 冷凍もずく 糸かまぼこ もやし がらスープ しょうゆ 塩 酒 こしょう						ショルダーベーコン 玉ねぎ セロリー 大根 人参 冷凍チキンピイオン しょうゆ 塩 こしょう カップグラタン(5種の野菜)						玉ねぎ 人参 カットウインナー キャベツ 白ワイン 冷凍チキンピイオン 塩 こしょう しょうゆ ポテトコロッケ						玉ねぎ 人参 干しいたけ スライス 冷凍ミートボール 白菜 冷凍チキンピイオン 酒 しょうゆ 塩 こしょう ちんげん菜 サラダ油(米油)						かつおだしパック 玉ねぎ 人参 干しいたけ スライス しらたき たけのこ水煮 かぶとちらしかまぼこ 酒 薄口しょうゆ 塩 カット干しわかめ 魚の味噌漬け さわら(魚)切り身						煮干し 玉ねぎ 人参 甘シキエのき 大根 豆腐 みそ カット干しわかめ 長ねぎ 豚もも角切り肉 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					
	玉ねぎ ショルダーベーコン 人参 じゃがいも 大根 冷凍チキンピイオン しょうゆ 塩 こしょう ちんげん菜 鶏胸肉切り身						玉ねぎ えのきたけ 冷凍もずく 糸かまぼこ もやし がらスープ しょうゆ 塩 酒 こしょう						ショルダーベーコン 玉ねぎ セロリー 大根 人参 冷凍チキンピイオン しょうゆ 塩 こしょう カップグラタン(5種の野菜)						玉ねぎ 人参 カットウインナー キャベツ 白ワイン 冷凍チキンピイオン 塩 こしょう しょうゆ ポテトコロッケ						玉ねぎ 人参 干しいたけ スライス 冷凍ミートボール 白菜 冷凍チキンピイオン 酒 しょうゆ 塩 こしょう ちんげん菜 サラダ油(米油)						かつおだしパック 玉ねぎ 人参 干しいたけ スライス しらたき たけのこ水煮 かぶとちらしかまぼこ 酒 薄口しょうゆ 塩 カット干しわかめ 魚の味噌漬け さわら(魚)切り身						煮干し 玉ねぎ 人参 甘シキエのき 大根 豆腐 みそ カット干しわかめ 長ねぎ 豚もも角切り肉 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					
	玉ねぎ ショルダーベーコン 人参 じゃがいも 大根 冷凍チキンピイオン しょうゆ 塩 こしょう ちんげん菜 鶏胸肉切り身						玉ねぎ えのきたけ 冷凍もずく 糸かまぼこ もやし がらスープ しょうゆ 塩 酒 こしょう						ショルダーベーコン 玉ねぎ セロリー 大根 人参 冷凍チキンピイオン しょうゆ 塩 こしょう カップグラタン(5種の野菜)						玉ねぎ 人参 カットウインナー キャベツ 白ワイン 冷凍チキンピイオン 塩 こしょう しょうゆ ポテトコロッケ						玉ねぎ 人参 干しいたけ スライス 冷凍ミートボール 白菜 冷凍チキンピイオン 酒 しょうゆ 塩 こしょう ちんげん菜 サラダ油(米油)						かつおだしパック 玉ねぎ 人参 干しいたけ スライス しらたき たけのこ水煮 かぶとちらしかまぼこ 酒 薄口しょうゆ 塩 カット干しわかめ 魚の味噌漬け さわら(魚)切り身						煮干し 玉ねぎ 人参 甘シキエのき 大根 豆腐 みそ カット干しわかめ 長ねぎ 豚もも角切り肉 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					
玉ねぎ ショルダーベーコン 人参 じゃがいも 大根 冷凍チキンピイオン しょうゆ 塩 こしょう ちんげん菜 鶏胸肉切り身						玉ねぎ えのきたけ 冷凍もずく 糸かまぼこ もやし がらスープ しょうゆ 塩 酒 こしょう						ショルダーベーコン 玉ねぎ セロリー 大根 人参 冷凍チキンピイオン しょうゆ 塩 こしょう カップグラタン(5種の野菜)						玉ねぎ 人参 カットウインナー キャベツ 白ワイン 冷凍チキンピイオン 塩 こしょう しょうゆ ポテトコロッケ						玉ねぎ 人参 干しいたけ スライス 冷凍ミートボール 白菜 冷凍チキンピイオン 酒 しょうゆ 塩 こしょう ちんげん菜 サラダ油(米油)						かつおだしパック 玉ねぎ 人参 干しいたけ スライス しらたき たけのこ水煮 かぶとちらしかまぼこ 酒 薄口しょうゆ 塩 カット干しわかめ 魚の味噌漬け さわら(魚)切り身						煮干し 玉ねぎ 人参 甘シキエのき 大根 豆腐 みそ カット干しわかめ 長ねぎ 豚もも角切り肉 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						

	小1 15日	小1 18日	小1 19日	小1 20日	小1 21日	小1 22日	小1 25日
	【浅川小学校 お楽しみ献立】		【かみかみ献立】				【栄養教諭実習生の献立】
献立名	コッペパン 牛乳 オニオンスープ 鶏肉のから揚げ のりマヨ和え サイダーゼリー	麦ごはん 牛乳 にら豚汁 いかのねぎ塩焼き 福神漬け和え	ソフト麺 牛乳 ジビエのミートソース のり塩ポテト 糸寒天サラダ	麦ごはん 牛乳 大根とコーンのスープ ソルガム入りドライカレー ジュースオレンジ(かんきつ類)	麦ごはん 牛乳 ツナじゃが 肉しゅうまい ゆかり和え	黒砂糖パン 牛乳 ミネストローネ 卵と春キャベツの炒め物 もやしとツナのサラダ	麦ごはん 牛乳 大根とたけのこのみそ汁 豚肉のしょうが焼き カレーポテトサラダ
使用材料	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) 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 サイダーゼリー	煮干し サラダ油(米油) ささがきごぼう 生姜 豚もも小間肉 玉ねぎ 人参 大根 こんにゃくスライス じゃがいも みそ にら いか切り身 おろしにんにく おろししょうが 冷凍ねぎみじん 塩 薄口しょうゆ 三温糖 酒 こしょう ごま油 キャベツ きゅうり 人参 福神漬け 薄口しょうゆ	サラダ油(米油) にんにく 豚ももひき肉 鹿ひき肉 赤ワイン 玉ねぎ 人参 ブラウンルウ デミグラスソース しょうゆ 塩 こしょう ケチャップ トマトピューレ 中濃ソース でん粉 冷凍皮付きポテト 揚げ油(米油) 青のり粉 塩 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	大根 えのきたけ 冷凍ホールコーン 糸かまぼこ 冷凍チキンブイヨン 人参 塩 こしょう 薄口しょうゆ 長ねぎ ソルガム(乾) サラダ油(米油) 生姜 にんにく 玉ねぎ 人参 豚ももひき肉 塩 カレー粉 米粉 ケチャップ 中濃ソース しょうゆ 赤ワイン ジュースオレンジ	サラダ油(米油) 玉ねぎ 人参 しらたき ツナレトルト じゃがいも 酒 三温糖 しょうゆ みりん 冷凍むきえだまめ 肉しゅうまい キャベツ きゅうり 人参 塩 赤しそ粉	にんにく ショルダーベーコン セロリー 玉ねぎ 人参 大根 冷凍ダイストマト トマトピューレ 冷凍チキンブイヨン 塩 こしょう ソルガムマカロニ(ハト) サラダ油(米油) 玉ねぎ 人参 カットウインナー 塩 こしょう キャベツ 冷凍液卵 ツナレトルト もやし 冷凍ホールコーン きゅうり 薄口しょうゆ 米酢 塩	煮干し 人参 大根 えのきたけ たけのこ水煮 豆腐 みそ カット干しわかめ 小松菜 豚もも小間肉 おろししょうが おろしにんにく みりん 酒 三温糖 しょうゆ サラダ油(米油) 玉ねぎ じゃがいも キャベツ きゅうり ノンエッグマヨネーズ 米酢 塩 黒こしょう カレー粉 上白糖

	小1 26日	小1 27日	小1 28日	小1 29日
		【柳原小学校6-2家庭科学習献立】	【長野県の郷土食献立】	
献立名	丸パン 牛乳 ぶるぶる寒天スープ ハンバーグハヤシソース 青大豆サラダ	麦ごはん 牛乳 なめこ汁 アジのマスタードソースがけ 春雨サラダ	麦ごはん 牛乳 おぶっこ(みそ煮込みうどん) 野菜のふっくら寄せ 塩こうじ和え	コッペパン 牛乳 コーンポタージュ シルバーのトマトソースがけ 海藻サラダ
使用材料	ショルダーベーコン 玉ねぎ 人参 干しいたけ スライス 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 耐熱寒天 ちんげん菜 ハンバーグ	煮干し 玉ねぎ 人参 大根 豆腐 みそ なめこ 長ねぎ あじ(魚)フィーレ	煮干し 玉ねぎ 人参 大根 豚もも小間肉 干しいたけ スライス 生ほうとう しょうゆ みそ コチジャン 長ねぎ 野菜のふっくら寄せ	ショルダーベーコン 白ワイン 玉ねぎ 冷凍コーンペースト 冷凍ホールコーン じゃがいも 人参 ベシヤメルソース スキムミルク 塩 こしょう 無塩バター 生クリーム シルバー(魚)切り身
	焼き油(米油) 玉ねぎ 水 ハヤシルウ 水 ケチャップ 中濃ソース	しょうゆ 三温糖 水 ノンエッグマヨネーズ	焼き油(米油) しょうゆ 三温糖 みりん 水 米酢 でん粉	焼き油(米油) サラダ油(米油) おろしにんにく 冷凍ダイストマト ケチャップ 中濃ソース 塩
	青大豆(乾) キャベツ きゅうり 人参 サラダ油(米油) 米酢 上白糖 薄口しょうゆ 塩 こしょう	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	キャベツ きゅうり 人参 塩こうじ サラダ油(米油) 米酢 塩 こしょう	中濃ソース 塩 こしょう でん粉 水
				海藻ミックス キャベツ 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