

【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（中学コース）

長野市第四学校給食センター

	中学 1日	中学 7日	中学 8日	中学 11日	中学 12日	中学 13日	中学 14日
		【長野県の郷土食献立】	【かみかみ献立】		【柳原小学校6-1家庭科学習献立】		【こどもの日献立】
献立名	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	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	麦ごはん 牛乳 にら豚汁 いかのねぎ塩焼き 福神漬け和え	コッペパン 牛乳 ジュリエンスープ ポテトカップ野菜グラタン レモンマリネ ブルーベリージャム	麦ごはん 牛乳 春キャベツのスープ煮 ポテトコロケ 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
使用材料	玉ねぎ えのきたけ 冷凍もずく 系かまぼこ もやし がらスープ しょうゆ 塩 酒 こしょう 人参 おろししょうが かつお(魚)角切り でん粉 揚げ油(米油) ケチャップ 中濃ソース 三温糖 カレー粉 水 キャベツ きゅうり 人参 せん切りだいこん漬け 薄口しょうゆ 赤しそ粉	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 焼き油(米油) しょうゆ 三温糖 みりん 水 米酢 でん粉 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	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	ショルダーベーコン 玉ねぎ セロリー 大根 人参 冷凍チキンブイヨン しょうゆ 塩 こしょう キャベツ きゅうり 人参 薄口しょうゆ 塩 こしょう 上白糖 オリーブ油 レモン果汁 ブルーベリージャム	玉ねぎ 人参 カットウインナー キャベツ 白ワイン 冷凍チキンブイヨン 塩 こしょう しょうゆ ポテトコロケ 揚げ油(米油) ウスターソース ケチャップ 三温糖 みりん 赤ワイン でん粉 水 千切りごぼう キャベツ きゅうり 人参 ツナレトルト 薄口しょうゆ 塩 こしょう 米酢 上白糖	玉ねぎ 人参 干しいたけ スライス 冷凍ミートボール 白菜 冷凍チキンブイヨン 酒 しょうゆ 塩 こしょう ちんげん菜 サラダ油(米油) 玉ねぎ カットウインナー 人参 冷凍ホールコーン アスパラガス 塩 こしょう じゃがいも カラマンダリン	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 焼き油(米油) キャベツ もやし 人参 薄口しょうゆ 上白糖 米酢 白すりごま 白いりごま かしわもち(葉なし)

	中学 15日	中学 18日	中学 19日	中学 20日	中学 21日	中学 22日	中学 25日
			【柳原小学校6-2家庭科学習献立】	【浅川小学校 お楽しみ献立】	【栄養教諭実習生の献立】		
献立名	麦ごはん 牛乳 ツナじゃが 肉しゅうまい ゆかり和え	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 なめこ汁 アジのマスタードソースがけ 春雨サラダ	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 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	麦ごはん 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	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
使用材料	<p>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</p> <p>キャベツ きゅうり 人参 塩 赤しそ粉</p>	<p>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</p> <p>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</p>	<p>煮干し 玉ねぎ 人参 大根 豆腐 みそ なめこ 長ねぎ あじ(魚)フィレ</p> <p>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</p> <p>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>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</p> <p>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</p>	<p>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</p> <p>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</p> <p>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</p>	<p>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 冷凍チキンブイヨン 酒 しょうゆ 塩 こしょう 耐熱寒天 ちんげん菜</p> <p>ハンバーグ</p> <p>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 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</p>	<p>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(特)</p> <p>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</p> <p>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</p>

	中学 26日	中学 27日	中学 28日	中学 29日
	【地域食材の日献立】			
献立名	麦ごはん 牛乳 <small>甘シャキえ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</small> こんにやくサラダ	コッペパン 牛乳 コーンポタージュ <small>シルバーのトマトソースがけ</small> 海藻サラダ	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 <small>ジュースーオレンジ(かんきつ類)</small>	麦ごはん 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
使用材料	煮干し 玉ねぎ 人参 甘シャキえのき 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	ショルダーベーコン 白ワイン 玉ねぎ <small>冷凍コーンペースト 冷凍ホールコーン</small> 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 <small>シルバー(魚)切り身</small> 焼き油(米油) サラダ油(米油) おろしにんにく <small>冷凍ダイストマト</small> ケチャップ 中濃ソース 塩 こしょう でん粉 水	大根 えのきたけ <small>冷凍ホールコーン</small> 糸かまぼこ <small>冷凍チキンブイヨン</small> 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 <small>ジュースーオレンジ</small>	玉ねぎ <small>ショルダーベーコン</small> 人参 じゃがいも 大根 <small>冷凍チキンブイヨン</small> しょうゆ 塩 こしょう ちんげん菜 鶏胸肉切り身 でん粉 揚げ油(米油) サラダ油(米油) おろしにんにく ケチャップ トマトピューレ しょうゆ 三温糖 米酢 チリパウダー キャベツ きゅうり 人参 サラダ油(米油) 米酢 上白糖 塩 こしょう
	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	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		
				キヤベツ きゅうり 人参 サラダ油(米油) 米酢 塩 こしょう