

【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6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 2日	小2 3日	小2 4日	小2 5日	小2 8日	小2 9日	小2 10日
献立名	麦ご飯 牛乳 中華コーンスープ チャプチェ 荳わかめサラダ	コッパン 牛乳 野菜たっぷりスープ 鶏肉とポテトの揚げ煮 フルーツポンチ	麦ご飯 牛乳 具たくさんみそ汁 ニギスのカレー揚げ こんにゃくの金平	食パン 牛乳 ミートボールスープ ジャーマンポテト 海藻サラダ みかんジャム	【入梅献立】 麦ご飯 牛乳 にら豚汁 いわしのカリカリ揚げ 梅香和え	麦ご飯 牛乳 マーボー豆腐 かにしゅうまい もやしのナムル	丸パン 牛乳 白菜とベーコンのスープ ハンバーグデミグラスソース フレンチサラダ
	使用材料	ショルダーベーコン 玉ねぎ 人参 大根 白菜 冷凍チキンフィヨン しょうゆ 塩 チンゲンサイ 皮付きポテト 鶏もも肉 でんぶん 揚げ油(ひまわり油) 三温糖 しょうゆ みりん 水 みかんシロップ漬け バインシロップ漬け ナタデココ カットゼリーシャインマスカット	煮干し 玉ねぎ 人参 大根 えのきたけ 白菜 なめこ 油揚げ みそ 長ねぎ にぎすからあげ(丸ごと) 揚げ油(ひまわり油) カレー粉 塩 サラダ油(ひまわり油) 豚もも肉 笹がきごぼう 人参 つきこんにゃく 三温糖 酒 しょうゆ みりん 白いりごま	玉ねぎ 人参 干し椎茸スライス ミートボール 白菜 冷凍チキンフィヨン しょうゆ 塩 こしょう チンゲンサイ サラダ油(ひまわり油) 玉ねぎ ショルダーベーコン 人参 冷凍ホールコーン じゃがいも アスパラガス 塩 こしょう キャベツ 海藻ミックス イタリアンドレッシング みかんジャム	煮干し 笹がきごぼう 豚もも肉 玉ねぎ 人参 大根 スライスこんにゃく 豆腐 みそ にら いわしのカリカリ揚げ(丸ごと) 揚げ油(ひまわり油) キャベツ 人参 もやし 白しょうゆ サラダ油(ひまわり油) 上白糖 カリカリ梅 刻みのり	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 玉ねぎ 人参 大根 たけのこ缶 冷凍チキンフィヨン 酒 三温糖 みそ しょうゆ オイスターソース 冷凍豆腐 でんぶん にら かにシュウマイ もやし きゅうり 人参 カットわかめ 酢 塩 ごま油 白しょうゆ 塩	ショルダーベーコン にんにく 玉ねぎ 人参 白菜 冷凍チキンフィヨン しょうゆ 塩 こしょう チンゲンサイ ハンバーグ 焼き油(ひまわり油) 玉ねぎ 赤ワイン デミグラスソース 中濃ソース トマトピューレ キャベツ きゅうり 人参 サラダ油(ひまわり油) 酢 塩 上白糖 こしょう

	小2 11日	小2 12日	小2 15日	小2 16日	小2 17日	小2 18日	小2 19日
	【歯と口の健康週間献立】		【食べて学ぼう！世界の食文化！メキシコ】				
献立名	麦ご飯 牛乳 厚揚げのみそ汁 いかげそ揚げ わかめサラダ	ピタパン 牛乳 豆とかぼちゃのクリームスープ タコスの具 コーンのサラダ	麦ご飯 牛乳 ぶるぶる寒天スープ にしんのおいだれがけ 磯香和え	麦ご飯 牛乳 切干大根のみそ汁 厚揚げの甘辛だれ 昆布和え	コッペパン 牛乳 にんじんポタージュ 照り焼きチキン こんにやくサラダ	麦ご飯 牛乳 すいとん汁 肉丼煮 たくあん漬け和え	コッペパン 牛乳 ミネストローネ 鶏ささみのレモンソース ごまドレッシングサラダ
使用材料	煮干し 玉ねぎ 人参 大根 冷凍厚揚げ えのきたけ みそ こまつな いかげそ おろししょうが 酒 しょうゆ でんぶん 揚げ油(ひまわり油) キャベツ カットわかめ 冷凍ホールコーン 人参 酢 白しょうゆ サラダ油(ひまわり油) 塩	ショルダーベーコン 玉ねぎ 人参 冷凍カットかぼちゃ ミックスビーンズ いんげん豆ペースト 冷凍チキンフィヨン 白ワイン 豆乳(大豆) 塩 こしょう でんぶん サラダ油(ひまわり油) にんにく 豚ひき肉 赤ワイン 玉ねぎ 三温糖 トマトケチャップ 中濃ソース 塩 こしょう しょうゆ チリパウダー 米粉 冷凍ホールコーン キャベツ きゅうり 人参 サラダ油(ひまわり油) 酢 白しょうゆ 上白糖 パプリカ(粉) 塩 こしょう	玉ねぎ 人参 鶏むね肉 えのきたけ 白菜 冷凍チキンフィヨン 酒 塩 しょうゆ こしょう こんにやく寒天 にしん(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 三温糖 しょうゆ 酒 トウバンジャン りんごピューレ でんぶん 水 こまつな もやし 人参 白しょうゆ 刻みのり	煮干し サラダ油(ひまわり油) 笹がきごぼう 玉ねぎ 豚もも肉 人参 切干しだいこん スライスこんにやく みそ 長ねぎ 冷凍厚揚げ 冷凍ねぎみじん トウバンジャン 鶏ひき肉 三温糖 みりん 酒 しょうゆ でんぶん 水 キャベツ きゅうり 人参 塩昆布 白しょうゆ	ショルダーベーコン 玉ねぎ 人参 冷凍ホールコーン 冷凍にんじんペースト 冷凍コーンペースト 白ワイン ベシヤメルソース 塩 こしょう スキムミルク 鶏もも肉 切り身 しょうゆ 赤ワイン みりん オニオンパウダー 黒こしょう 焼き油(ひまわり油) サラダこんにやく キャベツ きゅうり 塩 サラダ油(ひまわり油) 白しょうゆ 酢 こしょう	煮干し 鶏むね肉 玉ねぎ 人参 大根 えのきたけ 白菜 みそ しょうゆ 生すいとん 長ねぎ サラダ油(ひまわり油) 笹がきごぼう 豚もも肉 玉ねぎ 人参 白滝 三温糖 酒 しょうゆ とろみ粉 たくあん漬け キャベツ 白いりごま	にんにく ショルダーベーコン セロリー 玉ねぎ 人参 じゃがいも 白菜 冷凍チキンフィヨン 冷凍カットトマト 赤ワイン ソルガムマカロニ(※) トマトケチャップ 塩 こしょう 鶏肉ささ身 でんぶん 揚げ油(ひまわり油) 三温糖 白ワイン 白しょうゆ 水 レモン汁 大根 きゅうり キャベツ 白しょうゆ 酢 サラダ油(ひまわり油) 塩 上白糖 白すりごま

	小2 22日	小2 23日	小2 24日	【地域食材の日献立】 小2 25日	小2 26日	小2 29日	小2 30日
献立名	麦ご飯 牛乳 もずくスープ かつおのみそカツ レモン和え	麦ご飯 牛乳 米粉ワンタンみそスープ きんぴら包み焼き ひじきサラダ	コッペパン 牛乳 押し麦入り野菜スープ かぼちゃコロッケ カレードレッシングサラダ	麦ご飯 牛乳 ジビエのキーマカレー のり塩ビーンズ 福神漬け和え	コッペパン 牛乳 キャベツのスープ煮 ソルガム入りミートソースペンネ 小玉すいか	麦ご飯 牛乳 鶏ごぼう汁 ちくわのかばやき 即席漬け	麦ご飯 牛乳 凍り豆腐の卵とじ しいらのみそ漬け焼き なめたけ和え
使用材料	厚けずり 玉ねぎ えのきたけ 糸かまぼこ 冷凍もずく 白菜 人参 酒 しょうゆ 塩 こしょう しょうが かつお(魚)切り身 小麦粉 乾パン粉 揚げ油(ひまわり油) みそ 三温糖 みりん しょうゆ トマトケチャップ ウスターソース 水 キャベツ きゅうり 人参 白しょうゆ 塩 こしょう 上白糖 サラダ油(ひまわり油) レモン汁	サラダ油(ひまわり油) 豚ひき肉 酒 玉ねぎ 人参 しめじ 白菜 冷凍チキンフィヨン 米粉めん 短冊切り みそ しょうゆ 長ねぎ きんぴら包み焼き 焼き油(ひまわり油) 三温糖 しょうゆ みりん 水 でんぷん 干ひじき キャベツ きゅうり 冷凍ホールコーン サラダ油(ひまわり油) 酢 白しょうゆ 塩 上白糖	鶏むね肉 玉ねぎ 人参 白菜 おおむぎ(押麦) 冷凍チキンフィヨン 塩 こしょう チンゲンサイ かぼちゃコロッケ 揚げ油(ひまわり油) ウスターソース 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 もやし 人参 酢 サラダ油(ひまわり油) 白しょうゆ 塩 カレー粉 上白糖	サラダ油(ひまわり油) にんにく しょうが 豚ひき肉 鹿ひき肉 赤ワイン 玉ねぎ 人参 じゃがいも しめじ 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 青大豆(乾) でんぷん 揚げ油(ひまわり油) あおのり粉 上白糖 塩 キャベツ 福神漬け 白しょうゆ	玉ねぎ 鶏むね肉 人参 キャベツ 冷凍ホールコーン 冷凍チキンフィヨン 塩 しょうゆ こしょう サラダ油(ひまわり油) にんにく 豚ひき肉 ソルガム(たかきび) 玉ねぎ しめじ トマトケチャップ トマトピューレ 中濃ソース 塩 こしょう ペンネマカロニ 小玉すいか	厚けずり 笹がきごぼう 鶏むね肉 玉ねぎ 人参 えのきたけ 大根 しょうゆ 塩 こしょう 長ねぎ 焼き竹輪 でんぷん 揚げ油(ひまわり油) 三温糖 しょうゆ おろししょうが 酒 みりん でんぷん 水 キャベツ きゅうり たくあん漬け 人参 白しょうゆ ゆかり粉	厚けずり サラダ油(ひまわり油) 鶏もも肉 玉ねぎ 人参 じゃがいも 凍り豆腐 塩 しょうゆ 三温糖 酒 冷凍液卵 冷凍きぬさや しいら(魚)切り身 みそ漬けタレ 焼き油(ひまわり油) キャベツ なめたけ 糸寒天 白しょうゆ