【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（中学コース）

長野市第一学校給食センター

	中学 1日	中学 2日	中学 3日	中学 4日	中学 5日	中学 8日	中学 9日
			【入梅献立】		【中体連応援献立】		
献立名	麦ご飯 牛乳 じゃがいものそぼろ煮 シルバーのカップ焼き はりはり漬け	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	麦ご飯 牛乳 にら豚汁 いわしのカリカリ揚げ 梅香和え	コッペパン 牛乳 にんじんポタージュ 照り焼きチキン こんにゃくサラダ	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 中華コーンスープ チャプチェ 茎わかめサラダ	コッペパン 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 ※犀陵中のみ 抹茶揚げパン
使用材料	サラダ油(ひまわり油) 鶏ひき肉 しょうが 玉ねぎ 人参 じゃがいも 干し椎茸スライス つきこんにゃく 三温糖 しょうゆ みりん 冷凍きぬさや でんぷん --- シルバー(魚)切り身 塩 冷凍にんじんペースト 玉ねぎ でんぷん ノンエッグマヨネーズ しょうゆ --- 切干しだいこん きゅうり キャベツ たくあん漬け 酢 白しょうゆ 塩 上白糖	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 冷凍チキンブイヨン 冷凍カットトマト 赤ワイン ソルガムマカロニ(ハート) トマトケチャップ 塩 こしょう --- 鶏肉ささ身 でんぷん 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	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	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 ベシャメルソース 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) --- サラダこんにゃく 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	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) しょうが 玉ねぎ 鶏むね肉 人参 白菜 冷凍コーンペースト 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 でんぷん 長ねぎ --- ごま油 しょうが にんにく 豚もも肉 もやし たけのこ缶 赤ピーマン チンゲンサイ 三温糖 酒 みそ オイスターソース 春雨(マロニー) とろみ粉 白すりごま --- くきわかめ キャベツ 塩中華ドレッシング	ショルダーベーコン にんにく 玉ねぎ 人参 白菜 冷凍チキンブイヨン 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

	中学 10日	中学 11日	中学 12日	中学 15日	中学 16日	中学 17日	中学 18日
	【歯と口の健康週間献立】						
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	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	麦ご飯 牛乳 ぷるぷる寒天スープ にしんのおいだれがけ 磯香和え	麦ご飯 牛乳 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 具だくさんみそ汁 ニギスのカレー揚げ こんにゃくの金平	コッペパン 牛乳 ラビオリスープ 豚肉のトマトソースがけ 青大豆サラダ
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 でんぷん 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	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) 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	玉ねぎ 人参 鶏むね肉 えのきたけ 白菜 冷凍チキンブイヨン 酒 塩 しょうゆ こしょう こんにゃく寒天 にしん(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 三温糖 しょうゆ 酒 トウバンジャン りんごピューレ でんぷん 水 こまつな もやし 人参 白しょうゆ 刻みのり	サラダ油(ひまわり油) 豚ひき肉 酒 玉ねぎ 人参 しめじ 白菜 冷凍チキンブイヨン 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) 冷凍チキンブイヨン しょうゆ 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	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	サラダ油(ひまわり油) にんにく 鶏むね肉 玉ねぎ 人参 白菜 塩 酒 しょうゆ ラビオリ こしょう チンゲンサイ 豚肩ロース 焼き油(ひまわり油) サラダ油(ひまわり油) おろしにんにく 冷凍カットトマト トマトケチャップ 中濃ソース 塩 こしょう でんぷん 青大豆(乾) 人参 きゅうり キャベツ サラダ油(ひまわり油) 酢 白しょうゆ 上白糖 塩 こしょう

	中学 19日	中学 22日	中学 23日	中学 24日	中学 25日	中学 26日	中学 29日
	【地域食材の日献立】				【食べて学ぼう！世界の食文化！メキシコ】		
献立名	麦ご飯 牛乳 ジビエのキーマカレー のり塩ビーンズ 福神漬け和え	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 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 凍り豆腐の卵とじ しいらのみそ漬け焼き なめたけ和え	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 マーボー豆腐 かにしゅうまい もやしのナムル	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
使用材料	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	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	ショルダーベーコン 玉ねぎ 人参 大根 白菜 冷凍チキンブイヨン しょうゆ 塩 チンゲンサイ 皮付きポテト 鶏もも肉 でんぷん 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 パインシロップ漬け ナタデココ カットゼリーシャインマスカット	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	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 冷凍チキンブイヨン 白ワイン 豆乳（大豆） 塩 こしょう でんぷん 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	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 たけのこ缶 冷凍チキンブイヨン 酒 三温糖 みそ しょうゆ オイスターソース 冷凍豆腐 でんぷん 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 ごま油 白しょうゆ 塩	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 スライスこんにゃく 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 でんぷん 水 キャベツ きゅうり 人参 塩昆布 白しょうゆ

				中学
				30日
献立名	A-2	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		
使用材料		玉ねぎ 鶏むね肉 人参 キャベツ 冷凍ホールコーン 冷凍チキンブイヨン 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		