

【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7月 予 定 献 立 材 料 表 (小1コース)

長野市第一学校給食センター

1 ページ

	小1			小1			小1			小1			小1			小1					
	1日			2日			3日			6日			7日			8日					
										【半夏生献立】			【七夕献立】								
献立名	コッペパン 牛乳 ポークビーンズ 太刀魚のフライ ズッキーニのサラダ			麦ご飯 牛乳 冬瓜のみそ汁 鶏肉と凍り豆腐の甘辛 ゆかり和え			丸パン 牛乳 ABCスープ ハンバーグオニオンソース コールスローサラダ			麦ご飯 牛乳 たこ団子汁 あじの梅だれがけ くずきりサラダ			麦ご飯 牛乳 七夕そうめん汁 笹かまぼこの磯辺揚げ 米粉のお星さまサラダ 七夕ゼリー			コッペパン 牛乳 野菜たっぷりスープ チリコンカン 冷凍みかん			麦ご飯 牛乳 ごま豆乳汁 きのこしゅうまい キムタク炒め		
使用材料	サラダ油(ひまわり油) にんにく 玉ねぎ 豚もも肉 大豆(乾) 人参 じゃがいも 冷凍チキンブイヨン 塩 こしょう 三温糖 冷凍カットマト トマトケチャップ 赤ワイン しょうゆ			煮干し 玉ねぎ 人参 えのきたけ 油揚げ とうがん みそ カットわかめ 鶏肉ささ身 おろししょうが しょうゆ 酒 凍り豆腐 でんぶん 揚げ油(ひまわり油) しょうゆ みりん 三温糖 酒 水 キャベツ きゅうり 人参 ゆかり粉 白しょうゆ			ショルダーベーコン 玉ねぎ 人参 冷凍チキンブイヨン しょうゆ 塩 こしょう 白菜 ABCマカロニ チンゲンサイ ハンバーグ サラダ油(ひまわり油) 玉ねぎ おろしにんにく みりん 三温糖 酢 しょうゆ 酒 水 でんぶん キャベツ 冷凍ホールコーン コールスロードレッシング			煮干し 玉ねぎ 人参 えのきたけ たこボール 白菜 酒 みそ チンゲンサイ あじ(魚)切り身 焼き油(ひまわり油) おろししょうが みりん 酒 上白糖 しょうゆ ねり梅 水 でんぶん くずきり(乾) キャベツ きゅうり 冷凍ホールコーン 白しょうゆ ごま油 酢 上白糖 塩			厚けずり 玉ねぎ 人参 えのきたけ 白菜 スライスなると巻き(星) 三色こんにゃくそうめん 酒 しょうゆ 塩 笹かまぼこ 天ぷら粉 あおのり粉 揚げ油(ひまわり油) キャベツ きゅうり 米粉マカロニ(星) イタリアンドレッシング 天の川ゼリー			ショルダーベーコン 玉ねぎ 人参 大根 キャベツ 冷凍チキンブイヨン しょうゆ 塩 チンゲンサイ 大豆(乾) サラダ油(ひまわり油) にんにく 玉ねぎ 豚ひき肉 赤ワイン トマトケチャップ 中濃ソース 塩 チリパウダー とろみ粉 冷凍みかん			厚けずり 玉ねぎ 人参 えのきたけ さつまいも 油揚げ 豆乳(大豆) みそ カットわかめ 白すりごま きのこしゅうまい サラダ油(ひまわり油) 豚もも肉 白菜キムチ 白菜 たけのこ缶 つぼ漬け		

		小1				小1				小1				小1				小1			
		10日				13日				15日				16日				17日			
														【地域食材の日献立】				【長野県150周年献立】			
献立名		コッペパン 牛乳 ブラウンシチュー ポテトカップコーングラタン 海藻サラダ				麦ご飯 牛乳 豆腐とわかめのスープ びびんパの具 三色ナムル				麦ご飯 牛乳 こんにゃくみそラーメン ししゃもフリッター たくあん漬け和え			コッペパン 牛乳 パンプキンポタージュ 鶏肉のハーブ焼き ブロッコリーサラダ				麦ご飯 牛乳 夏野菜のみそ汁 豚肉のバーベキューソース 寒天サラダ				
使用材料		サラダ油(ひまわり油) にんにく 豚もも肉 玉ねぎ 人参 じゃがいも ハヤシルウ ブラウンルー こしょう 中濃ソース トマトピューレ 赤ワイン しめじ				玉ねぎ 人参 えのきたけ 冷凍チキンピヨン 豆腐 酒 塩 こしょう しょうゆ カットわかめ				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 たけのこ缶 もやし 冷凍ホールコーン 冷凍チキンピヨン			玉ねぎ カボチャペースト ベシヤメルソース 白ワイン 塩 こしょう コンソメ スキムミルク 冷凍カットかぼちゃ				煮干し 玉ねぎ かぼちゃカット 丸なす 油揚げ カットわかめ みそ 豚肩ロース				
		ポテトカップコーングラタン 焼き油(ひまわり油) キャベツ 海藻ミックス 茎わかめドレッシング				サラダ油(ひまわり油) にんにく しょうが トウバンジャン 豚もも肉 たけのこ缶 三温糖 しょうゆ 酒 みそ 短冊卵(冷凍) もやし こまつな 人参 酢 ごま油 白しょうゆ				サラダ油(ひまわり油) にんにく しょうゆ みそ 酒 こしょう 長ねぎ ししゃもフリッター(臭ごと) 揚げ油(ひまわり油) たくあん漬け キャベツ			鶏もも肉 切り身 黒こしょう ガーリックパウダー バジル(粉) しょうゆ 白ワイン オリーブ油 焼き油(ひまわり油) ブロッコリー キャベツ 人参 酢 サラダ油(ひまわり油) 白しょうゆ 上白糖 塩 こしょう				サラダ油(ひまわり油) おろしにんにく 玉ねぎ りんごピューレ しょうゆ 三温糖 みりん 白すりごま こんにゃく寒天 キャベツ きゅうり 人参 白しょうゆ 酢 上白糖 塩 ごま油				
																		サラダ油(ひまわり油) カレーウキッズ甘口 カレーウキッズ中辛 カレーウロークス 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 ピーマン アルクマ青大豆コロッケ 揚げ油(ひまわり油) サラダこんにゃく キャベツ かんきつドレッシング			

		小1				小1				小1			
		22日				23日				24日			
献 立 名		コッペパン 牛乳 コンソメスープ スパイシーチキン シャキシャキポテトサラダ				麦ご飯 牛乳 なす入りマーボー豆腐 いかのねぎ塩焼き 春雨サラダ				コッペパン 牛乳 白菜とベーコンのスープ サクサクフレークチキン スパゲッティサラダ			
使 用 材 料		ショルダーベーコン 玉ねぎ 人参 冷凍ホールコーン 白菜 コンソメ しょうゆ 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 長なす 冷凍豆腐 冷凍チキンブイヨン しょうゆ みそ オイスターソース 酒 三温糖 でんぶん にら				ショルダーベーコン 玉ねぎ 人参 冷凍チキンブイヨン 白菜 しょうゆ 塩 こしょう チンゲンサイ			
		鶏もも肉 切り身 ノンエッグマヨネーズ こしょう カレー粉 トマトケチャップ しょうゆ 中濃ソース 焼き油(ひまわり油)				鶏むね肉 切り身 小麦粉 乾パン粉 コーンフレーク 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				鶏むね肉 切り身 小麦粉 乾パン粉 コーンフレーク 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			
		じゃがいも 人参 きゅうり 白しょうゆ レモン汁 塩 こしょう 上白糖 サラダ油(ひまわり油)				いか切り身 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 こしょう ごま油 白いりごま 焼き油(ひまわり油) 春雨(マロニー) キャベツ きゅうり 上白糖 サラダ油(ひまわり油) 酢 白しょうゆ				サラダスパゲッティ キャベツ きゅうり 冷凍ホールコーン 人参 サラダ油(ひまわり油) 上白糖 酢 塩 こしょう 白しょうゆ			