

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2コース)

長野市第一学校給食センター

1 ページ

		小2		小2		小2		小2		小2		小2		小2		小2	
		1日		2日		3日		6日		7日		8日		9日		9日	
		【半夏生献立】				【七夕献立】											
献立名	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 たこ団子汁 あじの梅だれがけ くずきりサラダ	コッペパン 牛乳 パンキンポタージュ 鶏肉のハーブ焼き ブロッコリーサラダ	麦ご飯 牛乳 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	麦ご飯 牛乳 ごま豆乳汁 きのこしゅうまい キムタク炒め	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 冬瓜のみそ汁 鶏肉と凍り豆腐の甘辛 ゆかり和え										
	ショルダーベーコン 玉ねぎ 人参 大根 キャベツ 冷凍チキンピュイヨン 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	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 でんぷん 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	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 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	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) 三色こんにやくそうめん 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	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	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 ブラウンルウ こしょう 中濃ソース トマトピューレ 赤ワイン しめじ 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 まわかれドレッシング	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 でんぷん 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										

		小2			小2			小2			小2			小2			小2		
		10日			13日			14日			15日			16日			17日		
								【土用の丑の日献立】											【地域食材の日献立】
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 なす入りマーボー豆腐 いかのねぎ塩焼き 春雨サラダ		麦ご飯 牛乳 米粉うどん汁 牛丼煮 梅香和え		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 豆腐とわかめのスープ ビビンバの具 三色ナムル		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 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 玉ねぎ 豚もも肉 大豆(乾) 人参 じゃがいも 冷凍チキンピジョン 塩 こしょう 三温糖 冷凍カットトマト トマトケチャップ 赤ワイン しょうゆ		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 冷凍チキンピジョン しょうゆ みそ オイスターソース 酒 三温糖 でんぷん にら		厚けずり 玉ねぎ しょうが えのきたけ 油揚げ 白菜 米粉めん中切り みりん しょうゆ 塩		ショルダーベーコン 玉ねぎ 人参 冷凍チキンピジョン 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 でんぷん キャベツ 冷凍ホールコーン コールスロードレッシング		玉ねぎ 人参 えのきたけ 冷凍チキンピジョン 豆腐 酒 塩 こしょう しょうゆ カットわかめ		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 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) 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)		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 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					

		小 2			小 2			小 2	
		22日			23日			24日	
	【長野県150周年献立】								
献 立 名	ナン 牛乳 キーマカレー アルクマ青大豆コロッケ こんにゃくサラダ			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 白菜とベーコンのスープ なすのミートペンネ コーンサラダ		
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 赤ワイン 玉ねぎ 人参 カレールウキッズ甘口 カレールウキッズ中辛 カレールウロックス 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			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 冷凍チキンブイヨン こんにゃくそうめん(黄) しょうゆ みそ 酒 こしょう 長ねぎ			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		
	アルクマ青大豆コロッケ 揚げ油(ひまわり油)			ししゃもフリッター(丸ごと) 揚げ油(ひまわり油)			サラダ油(ひまわり油) にんにく 豚ひき肉 玉ねぎ 長なす 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		
	サラダこんにゃく キャベツ かんきつドレッシング			たくあん漬け キャベツ			冷凍ホールコーン キャベツ きゅうり 白しょうゆ 塩 こしょう 酢 サラダ油(ひまわり油)		