

【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8月 予 定 献 立 材 料 表

		小学校	中学校			小学校	中学校			小学校	中学校			小学校	中学校			小学校	中学校		
		25日	28日			26日	25日			27日	31日			28日	26日			31日	27日		
		《長野県150周年記念献立》								《地域食材の日献立》				《川中島小学校お楽しみ献立》							
献立表		ミニコッペパン（小学校） コッペパン（中学校） 牛乳 凍り豆腐のスープ ペンのミートソース 海藻サラダ				麦ご飯 牛乳 夏野菜の豚汁 青大豆コロッケ 糸寒天サラダ ソース				麦ご飯 牛乳 かぼちゃのみそ汁 シルバーのみりんしょうゆ焼き 磯香和え				丸パン 牛乳 レタスのスープ ハンバーグトマトソース 梅ドレサラダ				麦ご飯 牛乳 夏野菜カレー 鶏肉のから揚げ クルトンサラダ ももゼリー			
	使用材料	玉ねぎ 人参 チキンブイヨン 鶏もも小間肉 酒 うすくち醤油 塩 こしょう 白菜 でん粉 凍り豆腐 1/40薄切り 小松菜				煮干し 豚もも小間肉 むきごぼう 玉ねぎ 人参 こんにゃくスライス 丸なす (冷)ホールコーン ズッキーニ 赤味噌 豆腐				煮干し 玉ねぎ えのきたけ 油揚げ カットかぼちゃ 乾燥わかめ 赤味噌 白味噌 シルバー（魚）切り身 小 中				玉ねぎ ショルダーベーコン 人参 チキンブイヨン 大根 白しめじ 白ワイン 白醤油 塩 こしょう レタス ハンバーグ 小 中				キャノーラ油（炒め用） にんにく 生姜 豚もも小間肉 玉ねぎ 人参 赤ワイン カレールウ甘口 カレールウ中辛 すりおろしりんご トマトピューレ 醤油 中濃ソース 丸なす カットかぼちゃ ズッキーニ 赤ピーマン 鶏肉もも 切り身 小 中			
		ペンネマカロニ 塩 キャノーラ油（炒め用） にんにく 豚ひき肉 玉ねぎ トマトケチャップ トマトピューレ ウスターソース こしょう ほぐし粉 海藻ミックス きやべつ きゅうり 上白糖 ごま油 白醤油 塩 こしょう 酢 とろみ粉				イラスト青大豆コロッケ 小 中 キャノーラ油（揚げ用） 糸寒天 きやべつ 小松菜 人参 塩 上白糖 白醤油 キャノーラ油 酢 中濃ソース（ボ'トル） 中濃ソース（小袋）				みりん醤油漬けたレ キャノーラ油（焼き用） 小松菜 きやべつ 人参 緑豆もやし きざみのり 白醤油 キャノーラ油 上白糖 酢 塩 とろみ粉				キャノーラ油（焼き用） キャノーラ油（炒め用） にんにく 玉ねぎ トマトピューレ トマトソース 三温糖 こしょう とろみ粉 きやべつ 緑豆もやし きゅうり 人参 白醤油 キャノーラ油 上白糖 とろみ粉 梅フレーク				生姜 にんにく 酒 醤油 七味唐辛子 でん粉 キャノーラ油（揚げ用） きゅうり きやべつ 人参 (冷)ホールコーン クルトン コールスロードレッシング とろみ粉 ももゼリー			