

【予定献立材料表に関する留意事項】

予定献立材料表は、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、献立ごとの詳細材料を明確にし、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2コース）

長野市第四学校給食センター

		小2 24日				小2 25日				小2 26日				小2 27日				小2 28日				小2 31日			
										【地域食材の自献立】								【保科小学校 お楽しみ献立】				【かみかみ献立】			
献 立 名	麦ごはん 牛乳 チキンフォースープ 手作りハンバーグハーベキューソース ころころポテトサラダ			コッペパン 牛乳 豆乳クリームスープ ジャーマンポテト ブルーン 《吉田小のみ》 ココア揚げパン			麦ごはん 牛乳 夏野菜のみそ汁 信州ポークと凍り豆腐の揚げ煮 梅香和え			コッペパン 牛乳 押し麦入り野菜スープ 焼きウインナー しそドレサラダ			麦ごはん 牛乳 カレー えびフライ コーンサラダ ガトーショコラ			麦ごはん 牛乳 こんにゃくの炒め煮 シルバーのみりんしょうゆ焼き ごま和え									
	使 用 材 料	セロリー 玉ねぎ 鶏もも小間肉 もやし 冷凍チキンブイヨン 薄口しょうゆ 塩 黒こしょう 米粉めん（太切り） 水菜			ショルダーベーコン 玉ねぎ 人参 しめじ 白菜 冷凍チキンブイヨン 塩 こしょう 白ワイン みそ			煮干し 玉ねぎ しめじ 丸なす 白根 カットかぼちゃ みそ モロッコいんげん			ショルダーベーコン 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			サラダ油(米油) 生姜 おろしにんにく 豚もも小間肉 赤ワイン 玉ねぎ 人参 キッズカレールウ甘口 キッズカレールウ中辛 デラックスカレールウ カットかぼちゃ しょうゆ 中濃ソース ケチャップ りんごピューレ ガラムマサラ えびフライ 揚げ油(米油) ウスターソース ケチャップ 三温糖 みりん 赤ワイン でん粉 水			サラダ油(米油) 生姜 鶏もも小間肉 玉ねぎ 人参 角切りこんにゃく ちくわ 冷凍絹厚揚げ（小） 三温糖 酒 みそ しょうゆ								
豚ももひき肉 牛ひき肉 ナツメグパウダー 塩 こしょう 絞り豆腐 サラダ油(米油) 玉ねぎ 米粉パン粉 えのき水ベースト 焼き油(米油) おろしにんにく おろししょうが 玉ねぎ りんごピューレ しょうゆ 三温糖 酒 水 レモン果汁 でん粉			米粉 豆乳(大豆) ちんげん菜			豚もも角切り肉 凍り豆腐(サロロ) でん粉 揚げ油(米油) しょうゆ みりん 三温糖 酒 水			こしょう ロングウインナー 焼き油(米油) 中濃ソース ケチャップ 三温糖 赤ワイン でん粉 水			カットかぼちゃ しょうゆ 中濃ソース ケチャップ りんごピューレ ガラムマサラ えびフライ 揚げ油(米油) ウスターソース ケチャップ 三温糖 みりん 赤ワイン でん粉 水			魚のみりん醤油漬け シルバー(魚)切り身										
じゃがいも 人参 きゅうり 冷凍ホールコーン サラダ油(米油) 米酢 塩 こしょう 上白糖			サラダ油(米油) カットウインナー 玉ねぎ 人参 塩 こしょう 冷凍ホールコーン じゃがいも ブルーン			キャベツ きゅうり 人参 もやし 薄口しょうゆ サラダ油(米油) 上白糖 カリカリ梅チップ きざみのり			海藻ミックス キャベツ きゅうり 人参 青じそドレッシング			キャベツ 冷凍ホールコーン 人参 きゅうり 塩 サラダ油(米油) 米酢 こしょう 上白糖 薄口しょうゆ ガトーショコラ			焼き油(米油) キャベツ もやし 人参 薄口しょうゆ 上白糖 米酢 白すりごま 白いりごま										