

【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9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 1日			小2 2日			小2 3日			小2 4日			小2 7日			小2 8日			小2 9日	
	【地域食材の日献立】													【防災献立】							
献立名	コッペパン 牛乳 ポテトスープ ジビエタコスの具 こんにゃくサラダ			麦ごはん 牛乳 沢煮椀 かつおのソースカツ ゆかり和え			コッペパン 牛乳 もずくスープ トマトとツナの Pasta 巨峰(ぶどう)			麦ごはん 牛乳 こんにゃくめんのみそラーメンスープ 揚げぎょうざ キムチ和え			救給カレー(ごはん入り) 牛乳 具だくさんスープ フルーツポンチ			黒砂糖パン 牛乳 ミネストローネ 鶏肉とさつまいものレモン和え フレンチサラダ			麦ごはん 牛乳 中華コーンスープ 豚肉とカラフルピーマンの炒め物 スパイシーサラダ		
使用材料	おろしにんにく 玉ねぎ 人参 大根 じゃがいも カットウインナー 冷凍チキンブイヨン 塩 こしょう しょうゆ ちんげん菜			かつおだしパック 千切りごぼう 豚もも細切り肉 玉ねぎ 干しいたけ スライス 大根 えのきたけ 人参 薄口しょうゆ みりん 塩 こしょう 長ねぎ			糸かまぼこ 玉ねぎ えのきたけ 冷凍もずく もやし がらスープ しょうゆ おろししょうが 塩 酒 こしょう 人参			サラダ油(米油) おろしにんにく おろししょうが 豚もも細切り肉 玉ねぎ 人参 干しいたけ スライス こんにゃくそうめん 冷凍ホールコーン 白菜 がらスープ しょうゆ みそ こしょう でん粉 長ねぎ			おろしにんにく 玉ねぎ 人参 大根 白菜 冷凍ミートボール じゃがいも 酒 冷凍チキンブイヨン 塩 こしょう しょうゆ			おろしにんにく シヨルダーペーコン セロリー 玉ねぎ 人参 大根 冷凍ダイストマト トマトピューレ 冷凍チキンブイヨン 塩 こしょう ソルガムマカロニ(ハート)			サラダ油(米油) 生姜 玉ねぎ 鶏胸小間肉 人参 干しいたけ スライス 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 でん粉 長ねぎ		
	サラダ油(米油) おろしにんにく 鹿ひき肉 豚ももひき肉 赤ワイン 玉ねぎ 米粉 三温糖 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			かつお(魚)切り身			サラダ油(米油) おろしにんにく 玉ねぎ 人参 冷凍ダイストマト 冷凍ホールコーン 塩 こしょう ケチャップ 中濃ソース ツナレトルト ほぐし粉 マカロニネグリ			ぎょうざ			冷凍みかん バインシロップ漬け ナタデココ 冷凍カットゼリー(9gﾀﾞｰ)			鶏むね肉皮無角切り さつまいもいちよう でん粉 揚げ油(米油) 酒 しょうゆ 三温糖 レモン果汁			サラダ油(米油) 生姜 おろしにんにく 豚もも細切り肉 たけのこ水煮 三温糖 みりん しょうゆ みそ オイスターソース ピーマン 赤ピーマン 黄ピーマン とろみ粉		
				小麦粉 パン粉(乾燥) 揚げ油(米油) しょうゆ ウスターソース みりん 中ざら糖						揚げ油(米油)						キャベツ きゅうり 人参 サラダ油(米油) 米酢 上白糖 塩 こしょう			とろみ粉		
	キャベツ きゅうり 人参 塩 赤しそ粉															キャベツ きゅうり 人参 スパイシードレッシング 塩					
	サラダこんにゃく キャベツ きゅうり 塩 サラダ油(米油) こしょう 米酢 薄口しょうゆ						巨峰														

		小2 10日		小2 11日		小2 14日		小2 15日		小2 16日		小2 17日		小2 18日	
			【まごわやさしい献立】		【川田小学校 お楽しみ献立】				【かみかみ献立】						
献立名	コッペパン 牛乳 オニオンスープ ポテトカップかぼちゃグラタン 海藻サラダ いちごジャム		麦ごはん 牛乳 じゃがいもとわかめのみそ汁 アジの香味ソース 大豆入りごま和え		わかめごはん 牛乳 キムチ汁 肉団子のケチャップ和え もやしのナムル 豆乳プリンタルト		コッペパン 牛乳 キャベツと大根のスープ ラタトゥイユ 梨		麦ごはん 牛乳 厚揚げのビリ辛みそ汁 ニギスののり塩揚げ 福神漬け和え		コッペパン 牛乳 コーンクリームスープ 鶏肉のアブリコットソース レモンマリネ		麦ごはん 牛乳 じゃがいものそぼろ煮 きんぴら包み焼き ひじきサラダ		
使用材料	玉ねぎ ショルダーベーコン 人参 冷凍チキンピジョン 塩 こしょう しょうゆ かぼちゃのグラタン		煮干し 玉ねぎ 人参 大根 えのきたけ じゃがいも みそ カット干しわかめ あじ(魚)フィレ		かつおだしパック 豚もも小間肉 玉ねぎ 人参 干ししいたけ スライス しらたき 白菜キムチ 豆腐 酒 しょうゆ みそ にら 冷凍ミートボール 揚げ油(米油) 玉ねぎ 三温糖 中濃ソース ケチャップ みそ 水 でん粉 もやし きゅうり キャベツ 人参 ごま油 米酢 薄口しょうゆ 塩 豆乳プリンタルト		ショルダーベーコン 玉ねぎ 人参 大根 キャベツ 冷凍チキンピジョン しょうゆ 塩 こしょう オリーブ油 おろしにんにく 鶏もも小間肉 玉ねぎ なす しめじ 冷凍ダイストマト 塩 こしょう トマトピューレ ケチャップ ズッキーニ 黄ピーマン ペンネマカロニ 梨 塩		煮干し 玉ねぎ 人参 さつまいもいちよう 大根 甘シヤキエのき 冷凍絹厚揚げ(小) みそ 豆板醤 小松菜 ニギス(魚)から揚げ(丸ごと) 揚げ油(米油) 青のり粉 塩 キャベツ きゅうり 人参 福神漬け 薄口しょうゆ		ショルダーベーコン 玉ねぎ 人参 冷凍コーンペースト 冷凍ホールコーン スキムミルク ベシヤメルソース 白ワイン 塩 こしょう 無塩バター 生クリーム 鶏もも肉切り身 焼き油(米油) あんずジャム(調理用) 薄口しょうゆ 白ワイン 塩 でん粉 水 キャベツ きゅうり 人参 薄口しょうゆ 塩 こしょう 上白糖 オリーブ油 レモン果汁		サラダ油(米油) 生姜 鶏胸ひき肉 玉ねぎ 人参 つきこんにゃく 干ししいたけ スライス じゃがいも 三温糖 しょうゆ みりん みそ でん粉 和風きんぴら包み焼き 焼き油(米油) 三温糖 しょうゆ みりん でん粉 水 干ひじき キャベツ 冷凍ホールコーン 人参 上白糖 薄口しょうゆ 塩 米酢 サラダ油(米油)		

			小2				小2					小2				小2		
			24日				25日					28日				29日		30日
	【徳間小学校 お楽しみ献立】				【お月見献立】													
献立名	ナン 牛乳 ポークカレー 鶏肉のから揚げ 春雨サラダ チョコクレープ				麦ごはん 牛乳 月見米粉うどん汁 里いもコロッケ 青大豆サラダ				麦ごはん 牛乳 すいとん汁 シイラのねぎみそがけ なめたけ和え				コッペパン 牛乳 ジュリエンスープ ハンバーグトマトソース 茎わかめのサラダ				麦ごはん 牛乳 かぼちゃのみそ汁 豚肉のしょうが炒め 梅ドレ和え	
使用材料	サラダ油(米油) おろししょうが おろしにんにく 豚もも小間肉 赤ワイン 玉ねぎ 人参 じゃがいも 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				かつおだしパック 玉ねぎ 人参 鶏もも小間肉 干しいたけ スライス 月見ちらしかまぼこ 白菜 しょうゆ 塩 米粉めん 長ねぎ				煮干し 玉ねぎ 人参 大根 えのきたけ 油揚げ 生すいとん しょうゆ 塩 カット干しわかめ しいら(魚)切り身				ショルダーベーコン 玉ねぎ セロリー 大根 人参 冷凍チキンブイヨン しょうゆ 塩 こしょう				煮干し 玉ねぎ 人参 白菜 えのきたけ 油揚げ カットかぼちゃ みそ 長ねぎ	
	しょうゆ 中濃ソース ケチャップ りんごビューレ ガラムマサラ				里いもコロッケ				焼き油(米油) みそ 冷凍ねぎみじん 三温糖 みりん				ハンバーグ 焼き油(米油) 玉ねぎ 冷凍ダイストマト ケチャップ 中濃ソース 三温糖 みそ でん粉 水				サラダ油(米油) ささがきごぼう 豚もも小間肉 玉ねぎ 人参 三温糖 酒 しょうゆ おろししょうが とろみ粉	
	鶏もも肉切り身				三温糖 みりん 赤ワイン でん粉 水				キャベツ きゅうり サラダ用糸寒天 塩				冷凍茎わかめ キャベツ きゅうり 人参 薄口しょうゆ 米酢 サラダ油(米油) こしょう 塩				キャベツ きゅうり 大根 薄口しょうゆ サラダ油(米油) 上白糖 梅フレーク	
	おろししょうが しょうゆ 酒 でん粉 揚げ油(米油) 春雨(マロニー)				青大豆(乾) キャベツ きゅうり 人参 サラダ油(米油) 米酢 上白糖 薄口しょうゆ 塩 こしょう				なめたけ 薄口しょうゆ									
	きゅうり キャベツ 人参 ごま油 薄口しょうゆ 塩 米酢 上白糖 和からし																	
	チョコクレープ(米粉)																	