

【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11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 2日		小1 4日		小1 5日		小1 6日		小1 9日		小1 10日		小1 11日			
	【三輪小学校お楽しみ献立】								【いい歯の日献立】							
献立名	麦ご飯 牛乳 豚汁 さばの竜田揚げ 和風サラダ	メロンパン 牛乳 ABCスープ チキンカツ コーンサラダ	麦ご飯 牛乳 みそけんちん汁 焼き鳥丼の具 なめたけ和え	コッペパン 牛乳 ポトフ 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 小松菜のピリ辛汁 きびなごのかりかり揚げ かみかみサラダ のりふりかけ	麦ご飯 牛乳 さつまいもときのこのカレー きなこビーンズ 福神漬け和え	ソフト麺 牛乳 みそラーメンスープ かにしゅうまい 海藻サラダ									
使用材料	煮干し 笹がきごぼう 豚もも肉 人参 大根 スライスこんにゃく 里いも 豆腐 みそ 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 しょうゆ 塩 こしょう 白菜 ABCマカロニ チンゲンサイ	煮干し 笹がきごぼう 人参 大根 スライスこんにゃく 油揚げ 里いも 豆腐 みそ 長ねぎ	鶏もも肉 玉ねぎ 人参 しめじ じゃがいも かぶ 白菜 冷凍チキンブイヨン 塩 こしょう しょうゆ 白ワイン	煮干し 玉ねぎ 人参 大根 冷凍厚揚げ みそ トウバンジャン こまつな	サラダ油(ひまわり油) にんにく しょうが 豚もも肉 赤ワイン 玉ねぎ 人参 しめじ エリンギ さつまいも角切り カレールウキッズ甘口 カレールウキッズ中辛 カレールウロークス 中濃ソース トマトケチャップ りんごビューレ(加熱済) ガラムマサラ 大豆(乾) でんぷん 揚げ油(ひまわり油) きな粉(大豆) グラニュー糖 塩	サラダ油(ひまわり油) にんにく しょうが 豚ひき肉 玉ねぎ 人参 たけのこ缶 白菜 冷凍ホールコーン 冷凍チキンブイヨン しょうゆ みそ 塩 こしょう でんぷん 長ねぎ かにシュウマイ キャベツ 海藻ミックス 茎わかめドレッシング									
	さば(魚)切り身 生姜醤油漬けたれ でんぷん 揚げ油(ひまわり油)	鶏むね肉切り身 小麦粉 乾パン粉 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	サラダ油(ひまわり油) 冷凍液卵 塩 三温糖 鶏もも肉 しょうゆ 酒 中ざら糖 みずあめ 冷凍さやいんげん	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	揚げ油(ひまわり油) 笹がきごぼう キャベツ ツナレトルト 白しょうゆ 酢 塩 上白糖 のりふりかけ											
	キャベツ きゅうり 人参 糸かまぼこ 白しょうゆ 酢 サラダ油(ひまわり油) 上白糖	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)	キャベツ なめたけ 糸寒天 白しょうゆ	キャベツ 冷凍ホールコーン コールスロードレッシング			キャベツ きゅうり 人参 福神漬け 白しょうゆ									

		小1 12日					小1 13日					小1 16日					小1 17日					小1 18日					小1 19日					小1 20日				
						【地域食材の日献立】												【和食の日献立】																		
献 立 名		麦ご飯 牛乳 豆乳みそ汁 秋野菜の煮物 たくあん漬け和え				丸パン 牛乳 ミネストローネ えびカツ ひじきサラダ ノンエッグタルタルソース				麦ご飯 牛乳 きのこ汁 豚肉と凍り豆腐の甘辛 糸寒天とソルガムの和え物				麦ご飯 牛乳 すいとん汁 ごぼとん丼の具 りんご				コッペパン 牛乳 白菜とベーコンのスープ ジビエのチリコンカン れんこんサラダ				麦ご飯 牛乳 沢煮椀 鰯ののみじソース 大根のそぼろ煮				コッペパン 牛乳 キャベツのスープ煮 鶏肉のトマトソース フルーツヨーグルト										
使 用 材 料		厚けずり 玉ねぎ 人参 さつまいも 油揚げ 白菜 豆乳(大豆) みそ				サラダ油(ひまわり油) にんにく ショルダーベーコン セロリー 玉ねぎ 人参 じゃがいも 冷凍チキンブイヨン 白菜				煮干し 人参 大根 白菜 しめじ えのきたけ なめこ 油揚げ みそ 長ねぎ				煮干し 鶏もも肉 玉ねぎ 人参 大根 えのきたけ 白菜 みそ しょうゆ 生すいとん				ショルダーベーコン 玉ねぎ 人参 白菜 冷凍チキンブイヨン しょうゆ 塩 こしょう こまつな 大豆(乾)				厚けずり 切りごぼう 玉ねぎ 豚もも肉 干し椎茸スライス 人参 えのきたけ ちらし蒲鉾(紅葉) 塩 酒 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 キャベツ 冷凍ホールコーン 塩 しょうゆ こしょう										
		サラダ油(ひまわり油) しょうが 鶏もも肉 角切りこんにやく 人参 皮むきれんこん 大根 三温糖 酒 オイスターソース しょうゆ みりん とろみ粉 冷凍さやいんげん				ソルガムマカロニ(パド) 冷凍カットトマト トマトケチャップ 塩 こしょう 赤ワイン 白しょうゆ えびカツ 揚げ油(ひまわり油) 干ひじき キャベツ きゅうり 冷凍ホールコーン サラダ油(ひまわり油) 酢 白しょうゆ 塩 上白糖 ノンエッグタルタルソース				豚もも肉 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				サラダ油(ひまわり油) 豚もも肉 玉ねぎ 笹がきごぼう 人参 白滝 三温糖 しょうゆ 酒 みりん 長ねぎ とろみ粉 りんご 塩水				サラダ油(ひまわり油) にんにく 玉ねぎ 豚ひき肉 鹿ひき肉 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 皮むきれんこん キャベツ 人参 ノンエッグマヨネーズ 白しょうゆ 白すりごま				さわら(魚)切り身 焼き油(ひまわり油) 人参 トマトケチャップ ノンエッグマヨネーズ 水 とろみ粉 サラダ油(ひまわり油) 鶏ひき肉 大根 スライスこんにやく むきえだまめ(冷凍) しょうゆ 三温糖 みりん 酒 とろみ粉				鶏もも肉 切り身 しょうゆ 白ワイン 焼き油(ひまわり油) サラダ油(ひまわり油) おろしにんにく 玉ねぎ 冷凍カットトマト トマトケチャップ 中濃ソース 三温糖 バジル(粉) こしょう でんぷん みかんシロップ漬け カットゼリーシャインマスカット カットゼリーいちご ナタデココ ヨーグルト										

	小1 24日			小1 25日			小1 26日			小1 27日			小1 30日		
	【犀陵中学校思い出献立】						【おはなし献立(14ひきのあさごはん)】			【おはなし献立(給食アンサンブル)】					
献 立 名	わかめご飯 牛乳 キムチ汁 鶏肉のから揚げ 春雨サラダ さつまいもと栗のタルト			ソフト麺 牛乳 ちゃんぽんスープ さつまいもコロッケ かぶの浅漬け			麦ご飯 牛乳 米粉ワンタンスープ たらのチリソース 塩ドレサラダ			コッペパン 牛乳 きのこのクリームスープ ロングウイナー 米粉マカロニのサラダ			麦ご飯 牛乳 マーボー豆腐 春巻 三色ナムル		
使 用 材 料	厚けずり 豚もも肉 玉ねぎ 白菜キムチ 白菜 えのきたけ じゃがいももちボール 酒 しょうゆ みそ			厚けずり 玉ねぎ 人参 豚もも肉 いか さつま揚げ 白菜 酒 オイスターソース 塩			鶏むね肉 玉ねぎ 人参 えのきたけ 冷凍チキンブイヨン 白菜 米粉めん みそ しょうゆ チンゲンサイ			サラダ油(ひまわり油) 鶏もも肉 玉ねぎ 人参 じゃがいも しめじ エリンギ 塩 こしょう 白ワイン コンソメ ベシャメルソース スキムミルク			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 冷凍チキンブイヨン 三温糖 酒 みそ しょうゆ オイスターソース 冷凍豆腐 でんぶん にら		
	鶏もも肉切り身 おろしにんにく おろししょうが しょうゆ 酒 でんぶん 揚げ油(ひまわり油)			こしょう しょうゆ みりん 白湯スープ 長ねぎ でんぶん			スケソウダラ(魚)角切り でんぶん 揚げ油(ひまわり油) サラダ油(ひまわり油) おろしにんにく おろししょうが トウバンジャン トマトケチャップ 三温糖			ロングウイナー 中濃ソース トマトケチャップ トマトピューレ 三温糖			春巻 揚げ油(ひまわり油)		
	春雨(マロニー) キャベツ きゅうり 上白糖 ごま油 酢 白しょうゆ			さつまいもコロッケ 揚げ油(ひまわり油) かぶ キャベツ 人参 白しょうゆ 塩昆布			トマトケチャップ 三温糖 酒 キャベツ むきえだまめ(冷凍) 塩中華ドレッシング			きゅうり 米粉マカロニ(星) イタリアンドレッシング			もやし こまつな 人参 酢 ごま油 白しょうゆ		
	さつまいもと栗のタルト														