

		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				
		【和食の日献立】					【地域食材の日献立】					【西部中学校 思い出献立】					【長野県の郷土食献立】					【おはなし献立：デコビンのとくべつないちにち】													
献 立 名		麦ごはん 牛乳 秋野菜のみそ汁 さばの竜田揚げ 塩こうじ和え				コッペパン 牛乳 キャベツのスープ煮 じゃがいものジビエミートソース和え みかん				麦ごはん 牛乳 すいとん汁 信州ポークときのこの炒めもの 綿内れんこんサラダ				抹茶パン 牛乳 ミネストローネ えびフライ もやしのナムル ガトーショコラ				麦ごはん 牛乳 かき玉汁 絹揚げの甘辛だれがけ 塩丸いかの酢のもの				麦ごはん 牛乳 ぶるぶる寒天スープ レバーのケチャップ和え つぼ漬け和え				コッペパン 牛乳 押し麦入り野菜スープ ラッキーミートボール (ミートボールのケチャップ和え) シャキシャキじゃがいもサラダ									
	使 用 材 料	煮干し 玉ねぎ ささがきごぼう 人参 大根 皮むきれんこん 油揚げ みそ 長ねぎ				玉ねぎ 人参 カットウインナー キャベツ 白ワイン 冷凍チキンブイヨン 塩 こしょう しょうゆ				煮干し 玉ねぎ 人参 大根 鶏胸小間肉 生すいとん しょうゆ みそ カット干しわかめ				おろしにんにく ショルダーベーコン 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(n-1)				かつおだしバック 玉ねぎ 人参 鶏胸小間肉 しめじ 大根 しょうゆ 塩 みりん でん粉 冷凍液卵 ちんげん菜				ショルダーベーコン 玉ねぎ 人参 干しいたけ スライス 大根 冷凍チキンブイヨン 酒 しょうゆ 塩 こしょう 耐熱寒天 ちんげん菜				ショルダーベーコン 玉ねぎ 人参 大根 おおむぎ(押麦) 冷凍チキンブイヨン しょうゆ 塩 こしょう 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									
		魚の生姜醤油漬け まさば(魚)切り身				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 しめじ 塩 こしょう ケチャップ トマトピューレ 中濃ソース じゃがいも みかん				サラダ油(米油) 豚もも小間肉 玉ねぎ しらたき しめじ エリンギ えのきたけ 三温糖 しょうゆ みりん 酒 長ねぎ でん粉				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				冷凍絹厚揚げ(大) 焼き油(米油) 冷凍ねぎみじん 豆板醤 酒 三温糖 みりん しょうゆ 豚ももひき肉 冷凍むきえだまめ 水 でん粉				豚レバー でん粉 揚げ油(米油) ケチャップ 中濃ソース 三温糖 カレー粉 水				じゃがいも 人参 キャベツ 薄口しょうゆ 米酢 塩 こしょう 上白糖 サラダ油(米油)									
		でん粉 揚げ油(米油) キャベツ きゅうり 人参 塩こうじ サラダ油(米油) 米酢 塩 こしょう								皮むきれんこん キャベツ きゅうり 人参 ツナレトルト 薄口しょうゆ 上白糖 米酢 サラダ油(米油) 塩				もやし きゅうり 人参 カット干しわかめ ごま油 米酢 薄口しょうゆ 塩 ガトーショコラ				キャベツ きゅうり 塩いか(塩抜き) カット干しわかめ 薄口しょうゆ 米酢 上白糖				キャベツ きゅうり つぼ漬け 薄口しょうゆ													

