

【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11月

予定献立材料表（中学コース）

長野市第四学校給食センター

				中学 2日				中学 4日				中学 5日				中学 6日				中学 9日				中学 10日				中学 11日
					【おはなし献立：デコビンのとくべつないちにち】				【いい歯の日献立】												【おはなし献立：14ひきのかぼちゃ】							
献立名	コッペパン 牛乳 キャベツのスープ煮 ポークチャップ みかん 《北部中のみ》 シュガー揚げパン	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	麦ごはん 牛乳 厚揚げとわかめのみそ汁 いかのみりん揚げ カレーきんぴら	麦ごはん 牛乳 さつま汁 信田煮あんかけ ごま和え	ソフト麺 牛乳 みそラーメンスープ 大学いも ツナサラダ	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 かぼちゃのシチュー 鶏肉のハニーマスタード焼き レモンマリネ																					
使用材料	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	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	煮干し 玉ねぎ 人参 大根 しめじ 冷凍絹厚揚げ(小) みそ カット干しわかめ 小松菜	煮干し サラダ油(米油) ささがきごぼう 鶏胸小間肉 玉ねぎ 人参 こんにやくスライス 大根 さつまいもいちょう みそ 長ねぎ	サラダ油(米油) おろしにんにく 生姜 豚もも細切り肉 玉ねぎ 人参 干ししいたけ スライス たけのこ水煮 スライスなると もやし がらスープ しょうゆ オイスターソース みそ 酒 こしょう でん粉 長ねぎ	ショルダーベーコン 玉ねぎ 人参 干ししいたけ 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	サラダ油(米油) 玉ねぎ ショルダーベーコン 人参 ホワイトしめじ 冷凍ホールコーン 冷凍コンベースト 白ワイン カットかぼちゃ ベシメルソース スキムミルク 塩 こしょう 無塩バター 生クリーム																					
	サラダ油(米油) おろしにんにく 豚もも小間肉 玉ねぎ しめじ 塩 こしょう 中濃ソース ケチャップ 赤ワイン ピーマン でん粉	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	いか短冊 でん粉 揚げ油(米油) しょうゆ みりん 酒 三温糖 水	しょうゆ 三温糖 みりん でん粉 水	揚げ油(米油) しょうゆ みりん 水	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	こしょう 無塩バター 生クリーム																					
	みかん	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)	豚もも細切り肉 千切りごぼう つきこんにやく 人参 三温糖 酒 しょうゆ みりん カレー粉 冷凍いんげん	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	さつまいも乱切り でん粉 揚げ油(米油) しょうゆ 水 三温糖 みりん 水あめ 米酢 黒いりごま	キャベツ きゅうり つぼ漬け 薄口しょうゆ	鶏もも肉切り身																					

			中学 12日			中学 13日			中学 16日			中学 17日			中学 18日			中学 19日			中学 20日
	【東部中学校 思い出献立】			【和食の日献立】			【おはなし献立：そして、バトンは渡された】			【おはなし献立：レストランのおぼけずかん】											
献 立 名	わかめごはん 牛乳 キムチ汁 鶏肉のから揚げ のりマヨ和え さつまいもと栗のタルト			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 豆乳クリームスープ 信州きのこ入りコロッケ 海そうサラダ			麦ごはん 牛乳 大根とコーンのスープ 森宮さんのドライカレー さつまいものサラダ			コッペパン 牛乳 肉団子と春雨のスープ 無限ナポリタン コールスローサラダ			麦ごはん 牛乳 大根のそぼろ汁 さんまのかば焼き ゆかり和え			麦ごはん 牛乳 米粉ルウのハヤシライスソース 卵の花サラダ りんご		
使 用 材 料	かつおだしバック 豚もも小間肉 玉ねぎ 人参 干しいたけ スライス しらたき 白菜キムチ 豆腐 酒 しょうゆ みそ にら			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 魚の生姜醤油漬け まさば(魚)切り身			ショルダーベーコン 玉ねぎ 人参 冷凍ホールコーン 白菜 冷凍チキンブイヨン 塩 こしょう 白ワイン みそ 米粉 豆乳(大豆) ちんげん菜			糸かまぼこ 大根 えのきたけ 冷凍ホールコーン 冷凍チキンブイヨン 塩 こしょう 薄口しょうゆ 人参 長ねぎ			玉ねぎ 人参 干しいたけ スライス 冷凍ミートボール 大根 冷凍チキンブイヨン しょうゆ 塩 こしょう 春雨(マロニー) ちんげん菜			かつおだしバック サラダ油(米油) 生姜 鶏胸ひき肉 玉ねぎ 大根 人参 こんにゃくスライス しょうゆ でん粉 冷凍いんげん			サラダ油(米油) おろしにんにく 生姜 豚もも小間肉 赤ワイン 玉ねぎ 人参 じゃがいも しめじ ハヤシルウ ケチャップ トマトピューレ 中濃ソース		
	鶏もも肉切り身			でん粉 揚げ油(米油)			きのこ入りコロッケ			サラダ油(米油) おろししょうが おろしにんにく 玉ねぎ 人参 豚ももひき肉 塩 こしょう カレー粉 米粉 赤ワイン ケチャップ ウスターソース しょうゆ 三温糖 ピーマン ナツメグパウダー ローレルパウダー			サラダ油(米油) おろしにんにく 玉ねぎ カットウインナー 冷凍ホールコーン トマトピューレ ケチャップ 中濃ソース 塩 こしょう ピーマン ほぐし粉 スパゲッティ(ハーフ)			さんま開きでん粉つき			おから(大豆) 人参 きゅうり キャベツ ツナレトルト ノンエッグマヨネーズ		
	おろししょうが しょうゆ 酒 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			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			玉ねぎ 人参 豚ももひき肉 塩 こしょう カレー粉 米粉 赤ワイン ケチャップ ウスターソース しょうゆ 三温糖 ピーマン ナツメグパウダー ローレルパウダー			揚げ油(米油) 三温糖 しょうゆ 酒 おろししょうが みりん でん粉 水			揚げる			おから(大豆) 人参 きゅうり キャベツ ツナレトルト ノンエッグマヨネーズ		
	きゅうり もやし キャベツ ノンエッグマヨネーズ 薄口しょうゆ きざみのり			でん粉 揚げ油(米油)			きのこ入りコロッケ			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			揚げ油(米油) おろししょうが おろしにんにく 玉ねぎ 人参 豚ももひき肉 塩 こしょう カレー粉 米粉 赤ワイン ケチャップ ウスターソース しょうゆ 三温糖 ピーマン ナツメグパウダー ローレルパウダー			さんま開きでん粉つき			おから(大豆) 人参 きゅうり キャベツ ツナレトルト ノンエッグマヨネーズ		
	さつまいもと栗のタルト			でん粉 揚げ油(米油)			きのこ入りコロッケ			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			揚げ油(米油) おろししょうが おろしにんにく 玉ねぎ 人参 豚ももひき肉 塩 こしょう カレー粉 米粉 赤ワイン ケチャップ ウスターソース しょうゆ 三温糖 ピーマン ナツメグパウダー ローレルパウダー			さんま開きでん粉つき			おから(大豆) 人参 きゅうり キャベツ ツナレトルト ノンエッグマヨネーズ		
	さつまいもと栗のタルト			でん粉 揚げ油(米油)			きのこ入りコロッケ			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			揚げ油(米油) おろししょうが おろしにんにく 玉ねぎ 人参 豚ももひき肉 塩 こしょう カレー粉 米粉 赤ワイン ケチャップ ウスターソース しょうゆ 三温糖 ピーマン ナツメグパウダー ローレルパウダー			さんま開きでん粉つき			おから(大豆) 人参 きゅうり キャベツ ツナレトルト ノンエッグマヨネーズ		
	さつまいもと栗のタルト			でん粉 揚げ油(米油)			きのこ入りコロッケ			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			揚げ油(米油) おろししょうが おろしにんにく 玉ねぎ 人参 豚ももひき肉 塩 こしょう カレー粉 米粉 赤ワイン ケチャップ ウスターソース しょうゆ 三温糖 ピーマン ナツメグパウダー ローレルパウダー			さんま開きでん粉つき			おから(大豆) 人参 きゅうり キャベツ ツナレトルト ノンエッグマヨネーズ		
	さつまいもと栗のタルト			でん粉 揚げ油(米油)			きのこ入りコロッケ			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			揚げ油(米油) おろししょうが おろしにんにく 玉ねぎ 人参 豚ももひき肉 塩 こしょう カレー粉 米粉 赤ワイン ケチャップ ウスターソース しょうゆ 三温糖 ピーマン ナツメグパウダー ローレルパウダー			さんま開きでん粉つき			おから(大豆) 人参 きゅうり キャベツ ツナレトルト ノンエッグマヨネーズ		
	さつまいもと栗のタルト			でん粉 揚げ油(米油)			きのこ入りコロッケ			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			揚げ油(米油) おろししょうが おろしにんにく 玉ねぎ 人参 豚ももひき肉 塩 こしょう カレー粉 米粉 赤ワイン ケチャップ ウスターソース しょうゆ 三温糖 ピーマン ナツメグパウダー ローレルパウダー			さんま開きでん粉つき			おから(大豆) 人参 きゅうり キャベツ ツナレトルト ノンエッグマヨネーズ		
	さつまいもと栗のタルト			でん粉 揚げ油(米油)			きのこ入りコロッケ			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			揚げ油(米油) おろししょうが おろしにんにく 玉ねぎ 人参 豚ももひき肉 塩 こしょう カレー粉 米粉 赤ワイン ケチャップ ウスターソース しょうゆ 三温糖 ピーマン ナツメグパウダー ローレルパウダー			さんま開きでん粉つき			おから(大豆) 人参 きゅうり キャベツ ツナレトルト ノンエッグマヨネーズ		

			中学 24日			中学 25日			中学 26日			中学 27日			中学 30日
	【地域食材の日献立】			【おはなし献立：5分後に恋の結末】			【長野県の郷土食献立】			【西部中学校 思い出献立】					
献立名	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			丸パン 牛乳 オニオンスープ デミグラスハンバーグ ブロッコリーサラダ			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 おでん シルバーの梅の香だれ 野沢菜漬け和え			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		
	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			玉ねぎ ショルダーベーコン 人参 冷凍チキンピヨン 塩 こしょう しょうゆ ハンバーグ			かつおだしパック 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			かつおだしパック 大根 角切りこんにやく 角切り昆布 人参 三温糖 酒 みりん しょうゆ 塩 じゃがいも ちくわ			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 冷凍チキンピヨン 塩 こしょう ソルガムマカロニ(n-1)		
使用材料	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			焼き油(米油) 玉ねぎ 赤ワイン デミグラスソース 中濃ソース トマトピューレ 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			冷凍絹厚揚げ(大) 一口がんも ふり塩 シルバー(魚)切り身			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		
	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			ブロッコリー 冷凍ホールコーン キャベツ ツナレトルト 塩 こしょう サラダ油(米油) 米酢 薄口しょうゆ			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			焼き油(米油) しょうゆ 三温糖 酒 みりん 梅干ペースト おろししょうが 水 でん粉 キャベツ きゅうり 人参 野沢菜漬け 薄口しょうゆ 上白糖 塩昆布			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		