

【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5年1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 6日	中学 10日	中学 11日	中学 12日	中学 13日	中学 16日	中学 17日
	【七草献立】		【若穂中学校思い出献立】		【お正月献立】		
献立名	麦ごはん 牛乳 押し麦入り野菜スープ ささみのレモン揚げ 青大豆のサラダ	麦ごはん 牛乳 七草すまし汁 信田煮あんかけ 五目きんぴら	黒砂糖パン 牛乳 ABCスープ ハンバーグデミグラスソース コーンサラダ ガトーショコラ	麦ごはん 牛乳 雑煮汁 ますの幽庵焼き 紅白なます	麦ごはん 牛乳 白菜とウインナーのスープ ドライカレー ぼんかん	コッペパン 牛乳 さつまいものポターージュ 鶏肉のハーブ焼き ほうれん草とコーンのサラダ	麦ごはん 牛乳 どさんこ汁 きんぴら包み焼き こんにゃくの炒め物
使用材料	<p>ショルダーベーコン 玉ねぎ 人参 冷凍ホールコーン 白菜 おおむぎ(押麦) 冷凍チキンブイヨン しょうゆ 塩 こしょう パセリ</p> <p>鶏肉ささ身 でん粉 揚げ油(米油) 薄口しょうゆ 三温糖 水 レモン果汁</p> <p>青大豆 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</p>	<p>かつおだしパック 玉ねぎ 大根 人参 酒 薄口しょうゆ 塩 てまり麩 小松菜 かぶ</p> <p>まいたけ信田</p> <p>しょうゆ 三温糖 みりん でん粉 水</p> <p>サラダ油(米油) 鶏もも小間肉 ささがきごぼう つきこんにゃく 三温糖 しょうゆ 酒 みりん 人参 冷凍いんげん</p>	<p>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 塩 こしょう しょうゆ アルファベットマカロニ パセリ</p> <p>ハンバーグ</p> <p>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</p> <p>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</p>	<p>かつおだしパック 鶏胸小間肉 人参 大根 えのきたけ 白菜 油揚げ 祝なると 酒 塩 薄口しょうゆ 米だんご みつば</p> <p>魚の幽庵漬け ます(魚)切り身</p> <p>焼き油(米油)</p> <p>大根 人参 上白糖 米酢 塩 薄口しょうゆ</p>	<p>にんにく 玉ねぎ 人参 えのきたけ 白菜 冷凍チキンブイヨン カットウインナー しょうゆ 塩 こしょう パセリ</p> <p>サラダ油(米油) 生姜 にんにく 豚ももひき肉 玉ねぎ 塩 こしょう カレー粉 米粉 ケチャップ 中濃ソース 三温糖 赤ワイン ナツメグパウダー ローレルパウダー</p> <p>ぼんかん</p>	<p>ショルダーベーコン 玉ねぎ 人参 冷凍コーンペースト さつまいもペースト さつまいもいちよう 牛乳 ベシヤメルソース 無塩バター 塩 こしょう 生クリーム パセリ</p> <p>鶏もも肉切り身</p> <p>塩 こしょう 白ワイン ガーリックパウダー バジル(粉) 焼き油(米油)</p> <p>ほうれんそう キャベツ 人参 冷凍ホールコーン 米酢 サラダ油(米油) 上白糖 こしょう 塩 薄口しょうゆ</p>	<p>煮干し 玉ねぎ 豚もも小間肉 人参 じゃがいも 冷凍ホールコーン 白菜 みそ カット干しわかめ 長ねぎ</p> <p>和風きんぴら包み焼き</p> <p>焼き油(米油) 三温糖 しょうゆ みりん でん粉 水</p> <p>サラダ油(米油) つきこんにゃく 冷凍茎わかめ さつま揚げ 人参 三温糖 みりん 酒 しょうゆ 冷凍いんげん とろみ粉</p>

		中学 18日	中学 19日	中学 20日	中学 23日	中学 24日	中学 25日	中学 26日
				【ちくわで食文化献立】		【給食記念日献立】		【大寒献立】
献立名	丸パン 牛乳 ジュリエンスープ えびカツ レモンマリネ	麦ごはん 牛乳 ハヤシライスソース れんこんサラダ 復興りんご	麦ごはん 牛乳 豚汁 ちくわのかば焼き 野沢菜漬け和え	ソフト麺 牛乳 カレー南蛮汁 切干大根のおやき ひじきサラダ	麦ごはん 牛乳 すいとん汁 鮭の塩焼き たくあん和え	コッペパン 牛乳 オニオンスープ ペンネナポリタン コールスローサラダ	麦ごはん 牛乳 粕汁 ホキと凍り豆腐の揚げ煮 糸寒天サラダ	
使用材料	<p>ショルダーベーコン 玉ねぎ セロリー えのきたけ 人参 白菜 冷凍チキンブイヨン しょうゆ 塩 こしょう</p> <p>えびカツ</p> <p>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</p> <p>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</p>	<p>サラダ油(米油) 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 ブラウンルウ ブラウンルウ ハヤシルウ ケチャップ トマトピューレ 中濃ソース</p> <p>皮むきれんこん キャベツ 小松菜 人参 塩 米酢 上白糖 和からし ノンエッグマヨネーズ りんご</p>	<p>煮干し サラダ油(米油) ささがきごぼう 豚もも小間肉 玉ねぎ 人参 大根 こんにゃくスライス さつまいもいちょう みそ 長ねぎ</p> <p>ちくわ</p> <p>でん粉 揚げ油(米油) 三温糖 みりん しょうゆ 酒 生姜 水 でん粉</p> <p>野沢菜漬け キャベツ 人参 薄口しょうゆ 米酢 上白糖 塩昆布</p>	<p>かつおだしパック 玉ねぎ 人参 しめじ 豚もも細切り肉 油揚げ キッズカレールウ甘口 デラックスカレールウ カレー粉 しょうゆ みりん でん粉 長ねぎ</p> <p>切り干し大根のおやき</p> <p>干ひじき キャベツ きゅうり 人参 ツナレトルト 上白糖 薄口しょうゆ 塩 米酢</p>	<p>煮干し 玉ねぎ 人参 大根 えのきたけ 油揚げ 白菜 生すいとん しょうゆ みそ 長ねぎ</p> <p>鮭(魚)切り身</p> <p>焼き油(米油) キャベツ きゅうり 人参 薄口しょうゆ せん切りだいこん漬</p>	<p>ショルダーベーコン 玉ねぎ セロリー 人参 しめじ 冷凍チキンブイヨン 塩 しょうゆ 黒こしょう パセリ</p> <p>サラダ油(米油) にんにく 玉ねぎ 豚もも小間肉 赤ワイン 塩 こしょう トマトピューレ ケチャップ 中濃ソース ピーマン ペンネマカロニ</p> <p>人参 キャベツ きゅうり 塩 サラダ油(米油) 米酢 レモン果汁 上白糖 薄口しょうゆ</p>	<p>煮干し 玉ねぎ 人参 大根 白菜 油揚げ みそ 酒かす 長ねぎ</p> <p>ホキ(魚)角切り 凍り豆腐(サイコ) でん粉 揚げ油(米油) しょうゆ みりん 三温糖 酒 水</p> <p>サラダ用糸寒天 キャベツ きゅうり 人参 塩 こしょう サラダ油(米油) 薄口しょうゆ 米酢 上白糖</p>	

		中学 27日		中学 30日		中学 31日
献立名	麦ごはん 牛乳 じゃがいものみそ汁 筑前煮 大根とツナのサラダ	コッペパン 牛乳 根菜のポトフ ほっけのマスタードソースがけ フレンチサラダ	麦ごはん 牛乳 大根のそぼろ汁 焼き鳥丼の具 のりっこサラダ	煮干し 玉ねぎ 油揚げ じゃがいも 白菜 みそ カット干しわかめ 長ねぎ	乱切りごぼう 玉ねぎ 人参 しめじ 大根 じゃがいも 冷凍チキンブイヨン カットウィンナー しょうゆ 塩 黒こしょう 白ワイン パセリ	かつおだしパック 豚ももひき肉 生姜 玉ねぎ 大根 人参 白菜 油揚げ しょうゆ 塩 でん粉 長ねぎ
使用材料	サラダ油(米油) 鶏もも角切り肉 乱切りごぼう 人参 たけのこ水煮 皮むきれんこん 干しいたけ 角切りこんにゃく 三温糖 しょうゆ みりん 酒 冷凍いんげん	ほっけ(魚)切り身 でん粉 揚げ油(米油) 粒入りマスタード しょうゆ 三温糖 水 ノンエッグマヨネーズ	鶏もも角切り肉 しょうゆ 中ざら糖 水あめ 酒 冷凍炒り卵 冷凍えだまめ			
	大根 きゅうり 人参 ツナレトルト 薄口しょうゆ 塩 こしょう 米酢 上白糖 サラダ油(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	キャベツ きゅうり 人参 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			