

【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2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 6日	小2 7日	小2 8日	小2 9日
	【節分献立】			【東北中学校思い出献立】			
献立名	麦ごはん 牛乳 豚汁 いわしのかば焼き 福神漬け和え 節分豆	コッペパン 牛乳 大根のスープ スクランブルエッグ ジャキジャキじゃがいもサラダ	麦ごはん 牛乳 マーボー豆腐 かにしゅうまい わかめとコーンのサラダ	麦ごはん 牛乳 キムチ汁 鶏肉のから揚げ 海藻サラダ さつまいもと栗のタルト	コッペパン 牛乳 ミネストローネ ポテトカップかぼちゃグラタン レモン和え ココア牛乳の素	麦ごはん 牛乳 ポークカレー 大根とハムのサラダ みかん（かんぺい）	メロンパン 牛乳 野菜と豆のスープ ウインナーポテト ツナサラダ
使用材料	煮干し ささがきごぼう 豚もも小間肉 玉ねぎ 人参 大根 こんにやくスライス さつまいもいちよう みそ 長ねぎ いわし(魚)開き	玉ねぎ 人参 大根 ホワイトしめじ ショルダーベーコン 白菜 冷凍チキンブイヨン しょうゆ 塩 こしょう パセリ	サラダ油(米油) にんにく 生姜 豆板醤 豚ももひき肉 長ねぎ 玉ねぎ 人参 たけのこ水煮 がらスープ 酒 三温糖 みそ しょうゆ オイスターソース 絞り豆腐 でん粉 にら かにしゅうまい	かつおだしパック 豚もも小間肉 玉ねぎ えのきたけ しらたき 白菜キムチ もやし 酒 豆腐 しょうゆ みそ にら 鶏もも切り身 生姜 しょうゆ 酒 でん粉 揚げ油(米油) 海藻ミックス キャベツ 大根 きゅうり 薄口しょうゆ 米酢 サラダ油(米油) 上白糖 塩 こしょう さつまいもと栗のタルト	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(ハート) パセリ かぼちゃのグラタン 焼き油(米油) キャベツ きゅうり 人参 薄口しょうゆ 塩 こしょう 上白糖 サラダ油(米油) レモン果汁 ココア牛乳の素	サラダ油(米油) 生姜 にんにく 豚もも小間肉 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 しょうゆ 中濃ソース ケチャップ りんごピューレ ガラムマサラ 赤ワイン 大根 キャベツ 人参 冷凍ホールコーン ローズハム 薄口しょうゆ 米酢 上白糖 塩 サラダ油(米油) こしょう かんぺい	ショルダーベーコン 玉ねぎ 人参 白菜 冷凍ホールコーン 冷凍チキンブイヨン 大豆(乾) しょうゆ 塩 こしょう ちんげん菜 冷凍皮付きポテト カットウインナー 揚げ油(米油) パセリ(乾) 塩 こしょう ツナレトルト 大根 キャベツ 人参 レモン果汁 薄口しょうゆ 米酢 塩 こしょう
	でん粉 揚げ油(米油) 三温糖 しょうゆ 酒 生姜 みりん でん粉 水	サラダ油(米油) 玉ねぎ カットウインナー 塩 こしょう ピーマン 赤ピーマン 冷凍液卵	キャベツ カット干しわかめ 冷凍ホールコーン 人参 米酢 薄口しょうゆ 塩 こしょう 上白糖 サラダ油(米油) 塩	海苔ミックス キャベツ 大根 きゅうり 薄口しょうゆ 米酢 サラダ油(米油) 上白糖 塩 こしょう	キャベツ きゅうり 人参 薄口しょうゆ 塩 こしょう 上白糖 サラダ油(米油) レモン果汁 ココア牛乳の素	大根 キャベツ 人参 冷凍ホールコーン ローズハム 薄口しょうゆ 米酢 上白糖 塩 サラダ油(米油) こしょう かんぺい	冷凍皮付きポテト カットウインナー 揚げ油(米油) パセリ(乾) 塩 こしょう ツナレトルト 大根 キャベツ 人参 レモン果汁 薄口しょうゆ 米酢 塩 こしょう
	キャベツ きゅうり 人参 福神漬け 薄口しょうゆ	じゃがいも 人参 キャベツ ツナレトルト 薄口しょうゆ 米酢 塩 こしょう 上白糖 サラダ油(米油)	キャベツ カット干しわかめ 冷凍ホールコーン 人参 米酢 薄口しょうゆ サラダ油(米油) 塩	海藻ミックス キャベツ 大根 きゅうり 薄口しょうゆ 米酢 サラダ油(米油) 上白糖 塩 こしょう	キャベツ きゅうり 人参 薄口しょうゆ 塩 こしょう 上白糖 サラダ油(米油) レモン果汁 ココア牛乳の素	大根 キャベツ 人参 冷凍ホールコーン ローズハム 薄口しょうゆ 米酢 上白糖 塩 サラダ油(米油) こしょう かんぺい	冷凍皮付きポテト カットウインナー 揚げ油(米油) パセリ(乾) 塩 こしょう ツナレトルト 大根 キャベツ 人参 レモン果汁 薄口しょうゆ 米酢 塩 こしょう
	節分豆	じゃがいも 人参 キャベツ ツナレトルト 薄口しょうゆ 米酢 塩 こしょう 上白糖 サラダ油(米油)	キャベツ カット干しわかめ 冷凍ホールコーン 人参 米酢 薄口しょうゆ サラダ油(米油) 塩	海藻ミックス キャベツ 大根 きゅうり 薄口しょうゆ 米酢 サラダ油(米油) 上白糖 塩 こしょう	キャベツ きゅうり 人参 薄口しょうゆ 塩 こしょう 上白糖 サラダ油(米油) レモン果汁 ココア牛乳の素	大根 キャベツ 人参 冷凍ホールコーン ローズハム 薄口しょうゆ 米酢 上白糖 塩 サラダ油(米油) こしょう かんぺい	冷凍皮付きポテト カットウインナー 揚げ油(米油) パセリ(乾) 塩 こしょう ツナレトルト 大根 キャベツ 人参 レモン果汁 薄口しょうゆ 米酢 塩 こしょう

	小2	小2	小2	小2	小2	小2	
	10日	13日	14日	15日	16日	17日	
				【豊野中学校思い出献立】			
献立名	麦ごはん 牛乳 こんにゃくの炒め煮 鮭の幽庵焼き のりマヨ和え	麦ごはん 牛乳 みそワタンスープ 肉丼煮 ほうれん草サラダ	ソフト麺 牛乳 ソルガム入り肉みそスープ 赤魚の磯辺揚げ 糸寒天サラダ	麦ごはん 牛乳 春雨スープ 鶏肉のレモン揚げ ブロッコリーサラダ 鮭ふりかけ スイートポテト	コッペパン 牛乳 白菜のクリーム煮 かじきのトマトソースがけ ごまドレッシングサラダ	麦ごはん 牛乳 中華コーンスープ 肉団子の中華煮 もやしのツナ和え	麦ごはん 牛乳 さつま汁 ハンバーグ照り焼きソース 小松菜の和え物
使用材料	<p>サラダ油(米油) 生姜 豚もも小間肉 酒 玉ねぎ 人参 角切りこんにゃく たけのこ水煮 ちくわ 三温糖 みそ しょうゆ 冷凍いんげん 魚の幽庵漬け ぎんざけ(魚)</p> <p>焼き油(米油) ほうれんそう 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</p>	<p>サラダ油(米油) 鶏ひき肉 玉ねぎ 人参 しめじ 乾燥ワタン たけのこ水煮 がらスープ みそ しょうゆ 長ねぎ</p> <p>サラダ油(米油) ささがきごぼう 牛もも小間肉 豚もも小間肉 玉ねぎ 人参 しらたき 三温糖 酒 しょうゆ 冷凍いんげん とろみ粉</p> <p>ほうれんそう キャベツ 冷凍ホールコーン ツナレトルト 米酢 薄口しょうゆ サラダ油(米油) 上白糖 こしょう</p>	<p>サラダ油(米油) にんにく 生姜 豆板醤 豚ももひき肉 人参 玉ねぎ たけのこ水煮 白菜 ソルガム しょうゆ 酒 三温糖 みそ がらスープ でん粉 長ねぎ</p> <p>あかうお(魚)角切り でん粉 揚げ油(米油) 青のり粉 塩</p> <p>サラダ用糸寒天 大根 キャベツ 人参 塩 サラダ油(米油) 薄口しょうゆ 米酢 上白糖</p>	<p>玉ねぎ 豚もも細切り肉 人参 白菜 干しいたけ スライス がらスープ しょうゆ 塩 こしょう 春雨(マロニー) ちんげん菜</p> <p>鶏もも角切り肉 でん粉 揚げ油(米油) しょうゆ 三温糖 みりん レモン果汁 水</p> <p>ブロッコリー 冷凍ホールコーン キャベツ 塩 こしょう サラダ油(米油) 米酢 薄口しょうゆ さけふりかけ</p> <p>スイートポテト</p>	<p>サラダ油(米油) 玉ねぎ 人参 じゃがいも ベシヤメルソース しめじ ロースハム 冷凍ホールコーン スキムミルク 塩 こしょう 白菜 白ワイン 生クリーム めかじき(魚)</p> <p>焼き油(米油) サラダ油(米油) にんにく 冷凍ダイストマト ケチャップ 中濃ソース 塩 こしょう でん粉 大根 人参 きゅうり キャベツ 薄口しょうゆ 米酢 サラダ油(米油) 塩 上白糖 白すりごま</p>	<p>サラダ油(米油) 生姜 玉ねぎ 鶏もも小間肉 人参 干しいたけ スライス 冷凍コーンペースト 冷凍ホールコーン 白菜 酒 しょうゆ がらスープ 塩 こしょう でん粉 ちんげん菜</p> <p>ミートボール 揚げ油(米油) サラダ油(米油) 玉ねぎ 人参 たけのこ水煮 三温糖 酒 しょうゆ ケチャップ オイスターソース でん粉 米酢 水 ピーマン</p> <p>ツナレトルト もやし ほうれんそう 薄口しょうゆ 米酢 塩</p>	<p>煮干し サラダ油(米油) ささがきごぼう 鶏もも小間肉 玉ねぎ 人参 大根 こんにゃくスライス さつまいもいちよう みそ 長ねぎ</p> <p>ハンバーグ</p> <p>焼き油(米油) 玉ねぎ しょうゆ みりん 三温糖 水 でん粉</p> <p>小松菜 人参 キャベツ 糸かまぼこ 上白糖 薄口しょうゆ 米酢 サラダ油(米油) 塩</p>

	小2 21日	小2 22日	小2 24日	小2 27日	小2 28日
献立名	食パン 牛乳 白菜とほたてのスープ 菜花の豆乳クリームパスタ いちご メープルジャム	野沢菜ごはん 牛乳 寄せ鍋汁 つくねのあんかけ ひじきの五目煮	麦ごはん 牛乳 里芋となめこのみそ汁 あじとごぼうの揚げ煮 梅ドレサラダ	麦ごはん 牛乳 切り干し大根のみそ汁 スズキの香味ソース 卵の花サラダ	ソフト麺 牛乳 チリコンカンソース いかマリネ こんにゃくサラダ
使用材料	<p>玉ねぎ 人参 じゃがいも 白菜 ほたて貝柱水煮 冷凍ホールコーン がらスープ しょうゆ 塩 こしょう ちんげん菜</p> <p>オリーブ油 にんにく 玉ねぎ ショルダーベーコン 人参 しめじ 菜花 白ワイン 小麦粉 豆乳(大豆) 塩 粗挽き黒こしょう 顆粒コンソメ ファルファッレマカロニ いちご メープルジャム</p>	<p>かつおだしパック 人参 えのきたけ しらたき 白菜 スライスかまぼこ まだら(魚)角切り 焼き豆腐 しょうゆ 酒 長ねぎ</p> <p>さくさくつくね</p> <p>焼き油(米油) 三温糖 しょうゆ みりん 米酢 でん粉 水</p> <p>サラダ油(米油) 干ひじき つきこんにゃく さつま揚げ 三温糖 しょうゆ みりん さつまいもいちょう 人参 冷凍いんげん</p>	<p>煮干し 人参 さといも 白菜 なめこ 豆腐 みそ 長ねぎ</p> <p>ささがきごぼう まあじ(魚)角切り でん粉 揚げ油(米油) 三温糖 みりん しょうゆ 水</p> <p>キャベツ きゅうり 人参 大根 薄口しょうゆ サラダ油(米油) 上白糖 梅フレーク</p>	<p>煮干し 玉ねぎ 豚もも小間肉 人参 白菜 切干しだいこん みそ 長ねぎ すずき(魚)</p> <p>焼き油(米油) 薄口しょうゆ 米酢 三温糖 ごま油 水 にんにく 生姜 長ねぎ でん粉</p> <p>おから(大豆) 人参 ほうれんそう キャベツ ツナレトルト ノンエッグマヨネーズ 塩 米酢 上白糖</p>	<p>サラダ油(米油) にんにく 玉ねぎ 人参 しめじ 大豆(ゆで) カットウィンナー ハヤシルウ デミグラスソース ケチャップ 中濃ソース 赤ワイン しょうゆ こしょう チリパウダー</p> <p>いか短冊 でん粉 揚げ油(米油) 玉ねぎ 赤ピーマン しょうゆ 三温糖 白ワイン 米酢</p> <p>サラダこんにゃく キャベツ きゅうり 海藻ミックス 塩 サラダ油(米油) こしょう 米酢 薄口しょうゆ</p>