

【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3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 1日	中学 2日	中学 3日	中学 6日	中学 7日	中学 8日	中学 9日
献立名	【応援献立】						
	食パン 牛乳 春野菜のポトフ ソルガム入りドライカレー デコボン	麦ごはん 牛乳 根菜のみそ汁 とんかつ 昆布和え いよかんゼリー	麦ごはん 牛乳 なめこのかきたま汁 きんぴら包み焼き 菜花のツナマヨ和え	ソフト麺 牛乳 ジビエのミートソース ホキのレモン揚げ ひじきサラダ	麦ごはん 牛乳 中華コーンスープ プルコギ いちご	ツイストパン 牛乳 白菜とほたてのクリーム煮 ミートボールのケチャップ和え こんにやくサラダ	麦ごはん 牛乳 豚汁 いかげそ揚げ 梅香和え
使用材料	ショルダーベーコン 玉ねぎ 人参 ホワイトしめじ キャベツ じゃがいも 冷凍チキンブイヨン しょうゆ 塩 粗挽き黒こしょう 白ワイン パセリ かぶ	煮干し 玉ねぎ ささがきごぼう 人参 大根 こんにやくスライス 皮むきれんこん みそ 長ねぎ 豚ひれ肉	かつおだしパック 人参 鶏もも小間肉 大根 酒 しょうゆ みりん 塩 なめこ でん粉 冷凍液卵 長ねぎ 和風きんぴら包み焼き	サラダ油(米油) にんにく 豚ももひき肉 鹿ひき肉 赤ワイン 玉ねぎ 人参 ブラウンルウ デミグラスソース しょうゆ 塩 こしょう ケチャップ トマトピューレ 中濃ソース でん粉 ホキ(魚)角切り でん粉 揚げ油(米油) しょうゆ 三温糖 みりん レモン果汁 水 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	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 白菜 冷凍コーンペースト 冷凍ホールコーン 冷凍チキンブイヨン 酒 しょうゆ 塩 こしょう でん粉 ちんげん菜 サラダ油(米油) にんにく 玉ねぎ 牛もも小間肉 人参 たけのこ水煮 三温糖 酒 みりん コチジャン しょうゆ にら 白すりごま ごま油 とろみ粉 いちご	玉ねぎ 人参 じゃがいも 冷凍ホールコーン 白菜 ベシャメルソース 牛乳 塩 こしょう ほたて貝柱水煮 白ワイン 無塩バター 生クリーム パセリ 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 サラダこんにやく キャベツ きゅうり 塩 サラダ油(米油) こしょう 米酢 薄口しょうゆ	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 油揚げ さつまいもいちょう みそ 長ねぎ むらさきいかげそ 生姜 酒 しょうゆ でん粉 揚げ油(米油) キャベツ きゅうり 人参 もやし 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

	中学 10日	中学 13日	中学 14日	中学 15日	中学 16日	中学 17日
	【ひな祭り献立】		【卒業お祝い献立】		市立長野中のみ	市立長野中のみ
献立名	ちらしずし 牛乳 春のすまし汁 銀鮭の塩麹焼き かぶのゆかり和え ひしもち 手巻きのり	コッペパン 牛乳 オニオンスープ マーマレードチキン フレンチサラダ ラ・フランスジャム	栗赤飯 牛乳 たけのこのすまし汁 金目鯛の西京焼き れんこんサラダ お祝いケーキ ごま塩	コッペパン 牛乳 キャベツのスープ煮 ポークチャップ ブロッコリーサラダ 〈豊野中・北部中のみ〉 抹茶揚げパン	麦ごはん 牛乳 春雨スープ タラのカップ焼き 青大豆のサラダ やさいふりかけ	麦ごはん 牛乳 押し麦入り野菜スープ 手作りメンチカツ ポテトサラダ
使用材料	かつおだしパック 玉ねぎ 人参 大根 えのきたけ 梅ちらしかまぼこ 酒 塩 薄口しょうゆ みつば	ショルダーベーコン 玉ねぎ セロリー 人参 ホワイトしめじ 冷凍チキンブイヨン 塩 しょうゆ 粗挽き黒こしょう パセリ	かつおだしパック 玉ねぎ 人参 たけのこ水煮 えのきたけ 祝なると 冷凍湯葉(大豆) みりん 薄口しょうゆ 塩	ショルダーベーコン 玉ねぎ 人参 じゃがいも キャベツ 冷凍チキンブイヨン 塩 こしょう しょうゆ パセリ	サラダ油(米油) 玉ねぎ 豚もも小間肉 人参 干しいたけ スライス 白菜 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 まだら(魚) 切り身	ショルダーベーコン 玉ねぎ 人参 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
	魚の塩こうじ漬け 銀鮭(魚)切り身	鶏もも肉切り身	カット干しわかめ 魚の西京味噌漬け 金目鯛(魚)切り身	サラダ油(米油) にんにく 豚もも小間肉 塩	春雨(マロニー) ちんげん菜 まだら(魚) 切り身	牛ももひき肉 豚ももひき肉 塩
	焼き油(米油)	にんにく しょうゆ 白ワイン	焼き油(米油)	玉ねぎ ホワイトしめじ 中濃ソース ケチャップ 赤ワイン ピーマン でん粉	サラダ油(米油) 玉ねぎ ケチャップ バジル(粉) 塩	こしょう ナツメグパウダー 玉ねぎ パン粉(乾燥) 小麦粉 小麦粉 水
	かぶ キャベツ 塩 赤しそ粉 ひしもち	みりん マーマレード(調理用) 焼き油(米油)	皮むきれんこん キャベツ ロースハム 人参 薄口しょうゆ 上白糖 米酢 サラダ油(米油) 塩	ブロッコリー(蓋使用) ロースハム 冷凍ホールコーン きゅうり 塩	こしょう ピーマン 豆乳シュレッドチーズ	パン粉(乾燥) 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
	手巻きのり	キャベツ きゅうり 人参 サラダ油(米油) 米酢 塩 こしょう ラ・フランスジャム	いちごのお祝いケーキ ごま塩	でん粉 ロースハム 冷凍ホールコーン きゅうり 塩 こしょう サラダ油(米油) 米酢 薄口しょうゆ	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 やさいふりかけ	揚げる ウスターソース ケチャップ 三温糖 みりん 赤ワイン じゃがいも 人参 きゅうり ロースハム 塩 こしょう ノンエッグマヨネーズ