

【予定献立材料表に関する留意事項】

予定献立材料表は、献立ごとの詳細材料を明確にし、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4月 予定献立材料表（小2コース）

長野市第一学校給食センター

		小2		小2		小2		小2		小2		小2		小2	
		7日		10日		11日		12日		13日		14日		17日	
献立名		コッペパン 牛乳 ポークビーンズ ロングウインナー コーンサラダ		麦ご飯 牛乳 わかめスープ キャベツメンチカツ 菜の花サラダ		麦ご飯 牛乳 豚汁 ちくわのカレー揚げ 磯香和え		コッペパン 牛乳 野菜スープ ハンバーグデミグラスソース コールスローサラダ		麦ご飯 牛乳 ふのみそ汁 シルバーの西京焼き 切り干し大根の煮物		黒糖パン 牛乳 春キャベツのスープ ポテトカップグラタン こんにゃくサラダ		【よい歯の日献立】 麦ご飯 牛乳 凍り豆腐のスープ ししやもの南蛮漬け 海藻サラダ	
	使用材料	サラダ油(ひまわり油) 玉ねぎ 豚もも肉 チキンブイヨン(1ℓ未満) 大豆 人参 じゃがいも 塩 こしょう 赤ワイン トマトケチャップ ウスターソース しょうゆ 三温糖 ロングウインナー 冷凍ホールコーン キャベツ きゅうり 人参 白しょうゆ 塩 こしょう 酢 サラダ油(ひまわり油) 上白糖		チキンブイヨン(1ℓ未満) 鶏もも肉 玉ねぎ 人参 白菜 たけのこ缶 酒 塩 こしょう しょうゆ カットわかめ 長ねぎ キャベツメンチカツ 揚げ油(ひまわり油) ウスターソース トマトケチャップ みりん 三温糖 赤ワイン こまつな キャベツ もやし 冷凍ホールコーン 白しょうゆ 酢 上白糖 サラダ油(ひまわり油)		煮干し ごぼう 豚もも肉 人参 大根 じゃがいも スライスこんにゃく みそ 長ねぎ 焼き竹輪 天ぷら粉 カレー粉 塩 揚げ油(ひまわり油) キャベツ ほうれん草 もやし 人参 白しょうゆ 刻みのり		玉ねぎ 大根 人参 ホワイトしめじ カットウインナー 白菜 チキンブイヨン(1ℓ未満) しょうゆ 塩 こしょう チンゲンサイ ハンバーグ 玉ねぎ トマトケチャップ デミグラスソース 中濃ソース トマトピューレ 赤ワイン 三温糖 でんぷん キャベツ 冷凍ホールコーン コールスロードレッシング		煮干し 玉ねぎ 人参 じゃがいも 豆腐 小切り麩 みそ こまつな シルバー(魚)切り身 西京漬けタレ 焼き油(ひまわり油) サラダ油(ひまわり油) つきこんにゃく 切干しだいこん 油揚げ 人参 酒 みりん 三温糖 しょうゆ 冷凍さやいんげん		玉ねぎ 人参 鶏もも肉 ちらし蒲鉾(桜) 春キャベツ チキンブイヨン(1ℓ未満) しょうゆ 塩 こしょう ポテトカップグラタン 焼き油(ひまわり油) サラダこんにゃく キャベツ きゅうり 塩 サラダ油(ひまわり油) 白しょうゆ 酢 こしょう		厚けずり 玉ねぎ 人参 鶏もも肉 酒 しょうゆ 塩 こしょう 白菜 凍り豆腐 しょうが ししやも(魚) でんぷん 揚げ油(ひまわり油) 三温糖 しょうゆ 七味唐辛子 酢 水 海藻ミックス キャベツ イタリアンドレッシング	
単位	g														

	小2	小2	小2	小2	小2		
	18日	19日	20日	21日	24日		
	18日	19日	20日	21日	24日		
					【入学・進学お祝い献立】		
献立名	麦ご飯 牛乳 ワンタン汁 ブリの米粉フライ ごま和え	コッペパン 牛乳 ABCスープ チリコンカン デコボン	麦ご飯 牛乳 チキンカレー ツナサラダ ミニトマト	コッペパン 牛乳 豆乳クリームスープ メルルーサのレモンソース アスパラサラダ	麦ご飯 牛乳 紅白はんぺんのすまし汁 鶏肉のから揚げ 春色サラダ いちごクレープ	麦ご飯 牛乳 鶏ごぼうスープ 肉じゃが 福神漬け和え	ソフトめん 牛乳 みそラーメンスープ えびしゅうまい 新じゃがのシャキシャキサラダ
使用材料	チキンブイヨン(1ℓ未満) 鶏むね肉 人参 たけのこ缶 玉ねぎ 白菜 塩 しょうゆ こしょう みそ しょうが 乾燥ワンタン チンゲンサイ ブリの米粉フライ 揚げ油(ひまわり油) 中濃ソース こまつな キャベツ もやし 白すりごま 白いりごま 白しょうゆ 上白糖	鶏もも肉 玉ねぎ 人参 チキンブイヨン(1ℓ未満) しょうゆ 塩 こしょう キャベツ ABCマカロニ こまつな 大豆 サラダ油(ひまわり油) にんにく 玉ねぎ 豚ひき肉 トマトケチャップ 中濃ソース 塩 チリパウダー 赤ワイン とろみ粉 デコボン	サラダ油(ひまわり油) にんにく しょうが 鶏むね肉 玉ねぎ 人参 じゃがいも カレールウキッズ甘口 カレールウキッズ中辛 カレールウロークス 中濃ソース トマトケチャップ りんごピューレ ガラムマサラ 赤ワイン キャベツ きゅうり 人参 ツナレトルト 上白糖 白しょうゆ こしょう 酢 サラダ油(ひまわり油) ミニトマト	サラダ油(ひまわり油) ショルダーベーコン 玉ねぎ 人参 ホワイトしめじ 白菜 チキンブイヨン(1ℓ未満) 塩 こしょう 白ワイン 米粉 豆乳(大豆) メルルーサ(魚)切り身 でんぷん 揚げ油(ひまわり油) 三温糖 白ワイン しょうゆ 水 レモン汁 でんぷん アスパラガス 冷凍ホールコーン キャベツ きゅうり サラダ油(ひまわり油) 白しょうゆ 酢 塩 こしょう	厚けずり 玉ねぎ 人参 えのきたけ 白菜 白しょうゆ 塩 紅白あらればんぺん 鶏もも肉 切り身 にんにく しょうが しょうゆ 酒 でんぷん 揚げ油(ひまわり油) 春キャベツ ロースハム 冷凍ホールコーン 大根 サラダ油(ひまわり油) 酢 塩 白しょうゆ こしょう 上白糖 いちごクレープ(お祝い)	チキンブイヨン(1ℓ未満) 笹がきごぼう 鶏もも肉 玉ねぎ 人参 えのきたけ 豆腐 しょうゆ 塩 こしょう サラダ油(ひまわり油) 豚もも肉 玉ねぎ 人参 じゃがいも つきこんにやく 三温糖 しょうゆ みりん 酒 とろみ粉 冷凍さやいんげん キャベツ きゅうり 大根 福神漬け 白しょうゆ	サラダ油(ひまわり油) にんにく しょうが 豚もも肉 玉ねぎ 人参 たけのこ缶 白菜 冷凍ホールコーン チキンブイヨン(1ℓ未満) しょうゆ みそ こしょう 酒 塩 でんぷん にら えびしゅうマイ じゃがいも 人参 きゅうり ノンエッグマヨネーズ 白しょうゆ
単位	g						

	小2	小2
	27日	28日
献立名	麦ご飯 牛乳 油揚げのみそ汁 スパイシーチキン こんにゃくの炒め物	コッペパン 牛乳 ミートボールのスープ 凍り豆腐とめだいのキャブ 和え しらぬい(柑橘類)
使用材料	煮干し 玉ねぎ 人参 じゃがいも 油揚げ えのきたけ カットわかめ みそ こまつな	チキンブイヨン(レトルト) 玉ねぎ 人参 えのきたけ ミートボール 白菜 しょうゆ 塩 こしょう チンゲンサイ
単位 g	鶏もも肉 切り身 ノンエッグマヨネーズ こしょう カレー粉 トマトケチャップ しょうゆ 中濃ソース サラダ油(ひまわり油) さつま揚げ 笹がきごぼう 人参 つきこんにゃく 三温糖 みりん 酒 しょうゆ とろみ粉 冷凍さやいんげん	めだい(魚) 角切り しょうゆ 酒 凍り豆腐 でんぷん 揚げ油(ひまわり油) 中濃ソース トマトケチャップ 三温糖 水 しらぬい