

【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4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 7日	小2 10日	小2 11日	小2 12日	小2 13日	小2 14日	小2 17日
献立名	麦ごはん 牛乳 じゃがいものみそ汁 ぶりの米粉フライ たくあん和え	麦ごはん 牛乳 大根のスープ ハンバーグトマトソース フレンチサラダ	コッペパン 牛乳 押し麦入り野菜スープ ほっけのマスタードソース じゃがいものみそ汁	麦ごはん 牛乳 わかめと油揚げのみそ汁 ちくわのかば焼き ひじきサラダ	コッペパン 牛乳 ソルガムマカロニのスープ 焼きウインナー コールスローサラダ	【入学進級お祝い献立】 減量ちらずし 牛乳 お祝いすまし汁 メッセージコロッケ かぶのゆかり和え お祝いゼリー	
使用材料	煮干し 玉ねぎ 人参 油揚げ じゃがいも 白菜 みそ カット干しわかめ 長ねぎ ぶりフライ(米粉)	ショルダーベーコン 玉ねぎ 人参 大根 しめじ 冷凍チキンピジョン 白菜 しょうゆ 塩 こしょう パセリ	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) 冷凍チキンピジョン しょうゆ 塩 こしょう パセリ	煮干し 玉ねぎ 人参 えのきたけ 白菜 油揚げ みそ カット干しわかめ 長ねぎ ちくわ	ショルダーベーコン 玉ねぎ 人参 しめじ 白菜 冷凍チキンピジョン 塩 こしょう しょうゆ ソルガムマカロニ(ハート) パセリ	かつおだしパック 玉ねぎ 人参 えのきたけ 祝なると 豆腐 酒 薄口しょうゆ 塩 みつば イラストポテトコロッケ	玉ねぎ えのきたけ がらスープ 糸かまぼこ 白菜 しょうゆ 酒 塩 黒こしょう 生姜 冷凍もずく 人参
	揚げ油(米油) みそ 三温糖 みりん しょうゆ ケチャップ ウスターソース 水	ハンバーグ 焼き油(米油) 玉ねぎ 冷凍ダイストマト ケチャップ 中濃ソース 三温糖 みそ でん粉 水	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	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	焼き油(米油) 中濃ソース ケチャップ 三温糖 赤ワイン でん粉 水	揚げ油(米油) かぶ キャベツ 塩 赤しそ粉 ストロベリーフレッシュ	サラダ油(米油) にんにく 生姜 豚もも細切り肉 たけのこ水煮 しめじ 三温糖 みそ みりん しょうゆ オイスターソース ピーマン とろみ粉
	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	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	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)	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	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 こしょう		春雨(マロニー) きゅうり キャベツ 人参 ロースハム サラダ油(米油) 薄口しょうゆ 塩 米酢 上白糖 和からし

	小2	小2	小2	小2	小2	小2	
	18日	19日	20日	21日	24日	25日	
	18日	19日	20日	21日	24日	25日	
献立名	コッペパン 牛乳 桜の豆乳クリームスープ 照り焼きチキン レモンマリネ	麦ごはん 牛乳 えのきのみそ汁 かつおのケチャップ和え 小松菜のごま和え	食パン 牛乳 野菜スープ ソルガム入りタコスの具 春のフルーツポンチ	麦ごはん 牛乳 沢煮椀 絹揚げの肉みそがけ こんにゃくサラダ	麦ごはん 牛乳 さつま汁 シルバーの西京焼き のりっこサラダ	ソフト麺 牛乳 マーボー麺汁 春巻き パンパンジーサラダ(ごま入り)	麦ごはん 牛乳 ニラ豚汁 信田煮あんかけ 五日きんぴら
使用材料	ショルダーベーコン 玉ねぎ 冷凍ホールコーン 白菜 桜ちらしかまぼこ 冷凍チキンブイヨン 塩 こしょう 白ワイン 米粉 豆乳(大豆) ちんげん菜 鶏もも肉切り身 オニオンパウダー しょうゆ 赤ワイン みりん 黒こしょう 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 オリーブ油 レモン果汁	煮干し 玉ねぎ 人参 キャベツ 油揚げ えのきたけ みそ 長ねぎ かつお(魚)角切り 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 小松菜 もやし 人参 白菜 ごま油 白いりごま 白すりごま 上白糖 薄口しょうゆ 米酢	ショルダーベーコン 玉ねぎ 人参 キャベツ 冷凍ホールコーン 冷凍チキンブイヨン じゃがいも しょうゆ 塩 こしょう パセリ ソルガム サラダ油(米油) にんにく 豚ももひき肉 赤ワイン 玉ねぎ 米粉 ケチャップ 中濃ソース 塩 こしょう チリパウダー みかんシロップ漬け パインシロップ漬け ナタデココ 桜絵模様寒天ゼリー カットゼリー(いちご)	かつおだしパック 千切りごぼう 豚もも細切り肉 玉ねぎ 干しいたけ スライス 大根 えのきたけ 人参 みりん 塩 こしょう 薄口しょうゆ 長ねぎ 絹揚げ 焼き油(米油) 玉ねぎ 三温糖 みそ しょうゆ みりん 水 鶏もも挽肉 でん粉 サラダこんにゃく 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) むきごぼう 鶏胸小間肉 玉ねぎ 人参 白菜 こんにゃくスライス さつまいもいちよう みそ 長ねぎ 魚の西京味噌漬け シルバー(魚)切り身 焼き油(米油) 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	サラダ油(米油) にんにく 生姜 豚ももひき肉 玉ねぎ 人参 たけのこ水煮 豆腐 がらスープ 三温糖 豆板醤 甜麺醤 酒 しょうゆ みそ でん粉 ちんげん菜 春巻き 揚げ油(米油) もやし きゅうり 人参 ささみフレーク水煮 米酢 薄口しょうゆ 上白糖 ごま油 ねりごま 塩	煮干し サラダ油(米油) 豚もも小間肉 えのきたけ 人参 大根 じゃがいも 油揚げ 酒 みそ にら まいたけ信田 しょうゆ 三温糖 みりん でん粉 水 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

	小2 27日	小2 28日
献立名	黒砂糖パン 牛乳 春野菜のポトフ ちようちよパスタ デコポン	麦ごはん 牛乳 ポークカレー フライビーンズ もやしとコーンのサラダ
使用材料	鶏もも角切り肉 玉ねぎ 人参 ホワイトしめじ キャベツ じゃがいも 冷凍チキンフイヨン しょうゆ 塩 黒こしょう 白ワイン パセリ かぶ	サラダ油(米油) 生姜 にんにく 豚もも小間肉 赤ワイン 玉ねぎ 人参 じゃがいも キッズカレー(米油)甘口 キッズカレー(米油)中辛 デラックスカレー(米油) しょうゆ 中濃ソース ケチャップ りんごピューレ garam masala
	サラダ油(米油) にんにく 玉ねぎ 人参 カットウィンナー 塩 こしょう トマトピューレ ケチャップ 中濃ソース 赤ワイン ピーマン ファルファッレマカロニ	大豆(乾) でん粉 揚げ油(米油) 青のり粉 上白糖 塩
	デコポン	もやし 冷凍ホールコーン 人参 きゅうり サラダ油(米油) 薄口しょうゆ 米酢 塩 こしょう 上白糖