【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。

長野市第一学校給食センター

令和5年5月　　予定献立材料表（小1コース）

	小1	小1	小1	小1	小1	小1	小1
	1日	2日	8日	9日	10日	11日	12日
						【こどもの日献立】	
献立名	麦ご飯 牛乳 根菜と豆腐のみそ汁 かつおのごまがらめ 海藻サラダ	麦ご飯 牛乳 五目あんかけスープ 厚揚げの肉みそがけ ミニトマト	麦ご飯 牛乳 凍り豆腐のみそ汁 シルバーの塩こうじ焼き こんにゃくの金平	麦ご飯 牛乳 けんちん汁 にしんのかば焼き 山吹和え（大豆）	ソフトめん 牛乳 カレーソース ポテトカップトマトグラタン 野菜サラダ	すくすくたけのこご飯 牛乳 豆腐のすまし汁 えびフライ わかめ和え 柏餅	コッペパン 牛乳 コンソメスープ スパゲティナポリタン カラマンダリン(柑橘類)
使用材料	煮干し 玉ねぎ ごぼう 人参 大根 豆腐 みそ 長ねぎ	チキンブイヨン(レトルト) 玉ねぎ 人参 たけのこ缶 白菜 スライスなると巻き 塩 こしょう 酒 しょうゆ でんぷん チンゲンサイ	煮干し 玉ねぎ 人参 大根 じゃがいも えのきたけ 白菜 凍り豆腐 みそ	煮干し ごぼう 鶏むね肉 人参 大根 スライスこんにゃく 豆腐 しょうゆ 塩 酒 長ねぎ	サラダ油(ひまわり油) にんにく 玉ねぎ 豚ひき肉 人参 カレールウキッズ甘口 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 白しょうゆ	厚けずり 玉ねぎ 人参 白菜 豆腐 ちらし蒲鉾（かぶと） 塩 しょうゆ 酒	鶏もも肉 玉ねぎ 人参 冷凍ホールコーン 白菜 キャベツ コンソメ しょうゆ こしょう
	かつお(魚) 角切り しょうが しょうゆ 酒 でんぷん 揚げ油(ひまわり油) しょうゆ 三温糖 みりん 水 白いりごま	冷凍厚揚げ しょうが 豚ひき肉 三温糖 みりん 酒 みそ しょうゆ でんぷん 水	シルバー(魚) 切り身 塩こうじ漬けタレ サラダ油(ひまわり油)	にしん(魚) 切り身 でんぷん 揚げ油(ひまわり油) 三温糖 しょうが 酒 しょうゆ みりん でんぷん 水	ポテトカップトマトグラタン 焼き油(ひまわり油)	えびフライ(冷凍) 揚げ油(ひまわり油) 中濃ソース	サラダ油(ひまわり油) にんにく 豚ひき肉 玉ねぎ トマトケチャップ トマトピューレ 中濃ソース 塩 こしょう ピーマン ハーフスパゲッティ
	海藻ミックス キャベツ きゅうり 人参 サラダ油(ひまわり油) 酢 塩 白しょうゆ こしょう 上白糖	ミニトマト	サラダ油(ひまわり油) 笹がきごぼう 人参 つきこんにゃく さつま揚げ 三温糖 酒 しょうゆ みりん 白いりごま	こまつな キャベツ もやし 大豆の華 白しょうゆ 酢 上白糖 サラダ油(ひまわり油)	キャベツ きゅうり もやし ごま油 白しょうゆ 酢 上白糖 塩	カットわかめ キャベツ きゅうり 白しょうゆ サラダ油(ひまわり油) 酢 ふたご柏餅	カラマンダリン
単位g							

		小1				小1				小1				小1				小1				小1				小1		
		15日				16日				17日				18日				19日				22日				23日		
																						【七二会小 お楽しみ献立】				【がんばれ献立】		
献立名	麦ご飯 牛乳 若竹汁 凍り豆腐と豚肉の甘辛 のりごま和え				麦ご飯 牛乳 さつま汁 きびなごのカリカリ揚げ アスパラサラダ				コッペパン 牛乳 わかめスープ ハンバーグオニオンソース イタリアンサラダ				麦ご飯 牛乳 ぷるぷる寒天スープ 肉団子の甘酢あん かみかみサラダ				コッペパン 牛乳 クリームシチュー 真ほっけのレモンソース コールスローサラダ				麦ご飯 牛乳 ポークカレー 照り焼きチキン 枝豆のサラダ 豆乳プリンタルト				麦ご飯 牛乳 紅白がんばれスープ 飛び魚のフライ スタミナアップサラダ		
使用材料 単位g	厚けずり 玉ねぎ たけのこ缶 えのきたけ 人参 糸かまぼこ カットわかめ 豆腐 塩 しょうゆ 豚もも肉 しょうが しょうゆ 酒 凍り豆腐 でんぷん 揚げ油(ひまわり油) しょうゆ みりん 三温糖 酒 水 キャベツ ほうれん草 もやし 白しょうゆ 刻みのり 白いりごま				煮干し ごぼう 鶏もも肉 玉ねぎ 人参 大根 さつまいも 油揚げ みそ 長ねぎ きびなごカリカリフライ 揚げ油(ひまわり油) アスパラガス キャベツ きゅうり 人参 ノンエッグマヨネーズ 白しょうゆ				チキンブイヨン(レトルト) 玉ねぎ 人参 白菜 極細かまぼこ(黄) 酒 塩 こしょう しょうゆ カットわかめ 長ねぎ ハンバーグ サラダ油(ひまわり油) 玉ねぎ 三温糖 しょうゆ 水 でんぷん キャベツ 米粉マカロニ イタリアンドレッシング				厚けずり 玉ねぎ 人参 鶏もも肉 白菜 えのきたけ 酒 塩 しょうゆ こしょう ぷるぷる寒天 チンゲンサイ ミートボール サラダ油(ひまわり油) 玉ねぎ 三温糖 しょうゆ トマトケチャップ 水 でんぷん 酢 笹がきごぼう 人参 キャベツ ツナレトルト 白しょうゆ 酢 上白糖				サラダ油(ひまわり油) 鶏もも肉 玉ねぎ 人参 じゃがいも しめじ 塩 こしょう 白ワイン ベシャメルソース スキムミルク 真ほっけ(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 キャベツ 冷凍ホールコーン コールスロードレッシング				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 じゃがいも しめじ 冷凍ホールコーン 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 鶏もも肉 切り身 酒 みりん しょうゆ こしょう もやし むきえだまめ(冷凍) 塩 こしょう サラダ油(ひまわり油) 酢 白しょうゆ 豆乳プリンタルト				厚けずり 玉ねぎ 人参 えのきたけ 白菜 しょうゆ 塩 紅白あられはんぺん とびうおフライ 揚げ油(ひまわり油) 中濃ソース 干ひじき 白しょうゆ キャベツ こまつな サラダ油(ひまわり油) 酢 白しょうゆ こしょう		

		小1				小1				小1				小1				小1				小1		
		24日				25日				26日				29日				30日				31日		
献立名		ソフトめん 牛乳 みそラーメンスープ えびしゅうまい じゃがいものミートソース				麦ご飯 牛乳 キムチ汁 あじのパン粉焼き こんにゃくサラダ				コッペパン 牛乳 キャベツのスープ チリコンカン ジューシーオレンジ				麦ご飯 牛乳 豚汁 木の葉かまぼこの新緑揚げ たくあん漬け和え				麦ご飯 牛乳 中華スープ 豚肉とたけのこの炒め物 塩ドレサラダ				コッペパン 牛乳 春雨スープ ポテトコロッケ カラフルサラダ いちごジャム		
使用材料単位g		サラダ油(ひまわり油) にんにく しょうが 豚ひき肉 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(レトルト) しょうゆ みそ こしょう でんぷん 長ねぎ えびシュウマイ サラダ油(ひまわり油) にんにく 鶏ひき肉 玉ねぎ 人参 赤ワイン トマトピューレ トマトケチャップ 中濃ソース 塩 こしょう じゃがいも				厚けずり 鶏むね肉 玉ねぎ 白菜キムチ 白菜 えのきたけ おじゃがもちボール 酒 しょうゆ みそ 長ねぎ あじ(魚) 切り身 塩 こしょう 白ワイン ガーリックパウダー バジル(粉) オレガノ パセリ(乾) オリーブ油 乾パン粉 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				玉ねぎ 人参 鶏むね肉 キャベツ チキンブイヨン(レトルト) しょうゆ 塩 こしょう 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 ジューシーオレンジ				煮干し ごぼう 豚もも肉 人参 大根 豆腐 みそ 長ねぎ 木の葉かまぼこ あおのり粉 天ぷら粉 塩 揚げ油(ひまわり油) たくあん漬け キャベツ 白しょうゆ				チキンブイヨン(レトルト) 玉ねぎ 人参 えのきたけ 白菜 スライスなると巻き しょうゆ 塩 こしょう チンゲンサイ でんぷん サラダ油(ひまわり油) にんにく しょうが トウバンジャン 豚もも肉 たけのこ缶 人参 もやし 三温糖 酒 しょうゆ みそ オイスターソース でんぷん キャベツ 冷凍ホールコーン 香味塩ドレッシング とろみ粉				玉ねぎ 鶏もも肉 人参 えのきたけ 白菜 チキンブイヨン(レトルト) しょうゆ 塩 こしょう マロニー 長ねぎ ポテトコロッケ 揚げ油(ひまわり油) 中濃ソース キャベツ きゅうり 冷凍ホールコーン 極細かまぼこ(赤) 白しょうゆ 酢 塩 こしょう サラダ油(ひまわり油) いちごジャム		