

【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6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 5日 | 小2 6日 | 小2 7日 | 小2 8日 | 小2 9日 | 小2 12日 |
|------|--|---|--|--|---|---|---|--|
| 献立名 | コッペパン 牛乳 ブラウンシチュー ポテトカップコーングラタン フレンチサラダ | 麦ごはん 牛乳 すいとん汁 メダイのねぎみそがけ のりっこサラダ | 麦ごはん 牛乳 さつま汁 キムタクご飯の具 磯香和え | 【豊野東小学校お楽しみ献立】 ココアパン 牛乳 春雨スープ とんカツ たたききゅうり メープルマフィン | 【虫歯予防献立】 麦ごはん 牛乳 根菜のみそ汁 いかげそ揚げ はりはり漬け | コッペパン 牛乳 アスパラのシチュー 焼きウィンナー コールスローサラダ | 麦ごはん 牛乳 どさんこ汁 アジの香味ソース 昆布和え | 麦ごはん 牛乳 にら豚汁 信州青大豆コロケ 即席漬け |
| 使用材料 | サラダ油(米油) にんにく 豚もも小間肉 赤ワイン 玉ねぎ 人参 しめじ 冷凍ダイズトマト 塩 こしょう じゃがいも ブラウンルウ ハヤシルウ ケチャップ 中濃ソース ※ポテトカップコーングラタン キャベツ きゅうり 人参 サラダ油(米油) 米酢 塩 こしょう | 煮干し 玉ねぎ 人参 大根 えのきたけ 油揚げ じゃがいも 生すいとん しょうゆ 塩 長ねぎ めだい(魚)切り身 焼き油(米油) 長ねぎ みそ 三温糖 みりん 白菜 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 | 煮干し サラダ油(米油) むきごぼう 鶏胸小間肉 玉ねぎ 人参 大根 こんにゃくスライス さつまもいちょう みそ 長ねぎ サラダ油(米油) ショルダーベーコン 豚もも細切り肉 白菜キムチ 長ねぎ たけのこ水煮 白菜 つぼ漬け しょうゆ 酒 でん粉 水 小松菜 もやし 人参 薄口しょうゆ きざみのり | サラダ油(米油) 玉ねぎ 鶏胸小間肉 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 豚ひれ肉 小麦粉 水 パン粉(乾燥) 揚げ油(米油) しょうゆ ウスターソース みりん 中ざら糖 きゅうり 人参 薄口しょうゆ 上白糖 ごま油 米酢 塩 メープルマフィン | 煮干し 玉ねぎ ささがきごぼう 人参 こんにゃくスライス 皮むきれんこん 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) 切干しだいこん 人参 きゅうり キャベツ せん切りだいこん漬け 米酢 薄口しょうゆ 塩 上白糖 | サラダ油(米油) 鶏もも角切り肉 白ワイン 玉ねぎ 人参 冷凍コーンペースト 冷凍ホールコーン ベシヤメルソース 牛乳 塩 こしょう 無塩バター 生クリーム アスパラガス ロングウィンナー 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 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 | 煮干し 玉ねぎ 豚もも小間肉 人参 じゃがいも 冷凍ホールコーン 白菜 みそ カット干しわかめ あじ(魚)フィレ でん粉 揚げ油(米油) にんにく 生姜 長ねぎ 豆板醤 三温糖 しょうゆ 米酢 でん粉 水 キャベツ きゅうり 人参 塩昆布 薄口しょうゆ | 煮干し サラダ油(米油) むきごぼう 豚もも小間肉 玉ねぎ 人参 大根 こんにゃくスライス じゃがいも みそ にら 青大豆コロケ 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 キャベツ きゅうり 人参 せん切りだいこん漬け 薄口しょうゆ 赤しそ粉 |

| | 小2 13日 | 小2 14日 | 小2 15日 | 小2 16日 | 小2 19日 | 小2 20日 | 小2 21日 | 小2 22日 |
|------|---|--|--|--|---|---|--|--|
| | 【栄養教諭実習生の献立】 | | | 【虫菌予防献立】 | | | 【地域食材の日献立】 | |
| 献立名 | 丸パン 牛乳 ミネストローネ チキンの照り焼き えだまめサラダ | 麦ごはん 牛乳 かき玉汁 絹揚げのにんじんそぼろあん 茎わかめのサラダ | コッペパン 牛乳 オニオンスープ <small>じゃがいものジビエミートソース和え</small> レモンマリネ | 麦ごはん 牛乳 厚揚げのみそ汁 ニギスの甘酢揚げ カレーきんぴら | 麦ごはん 牛乳 ツナと豆腐の中華煮 肉しゅうまい キムチ和え | 食パン 牛乳 ポトフ チリコンカン メロン | 麦ごはん 牛乳 たけのこ汁 信州ポークのしょうが焼き 野沢菜漬け和え | コッペパン 牛乳 押し麦入り野菜スープ メカジキのトマトソースがけ こんにやくサラダ あんずジャム |
| 使用材料 | 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 <small>ソルガムマカロニ(星・ハート)</small> パセリ 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) 冷凍えだまめ 人参 キャベツ きゅうり 薄口しょうゆ サラダ油(米油) 米酢 塩 こしょう | かつおだしパック 玉ねぎ 人参 鶏胸小間肉 しめじ 白菜 しょうゆ 塩 みりん でん粉 冷凍液卵 小松菜 絹揚げ 焼き油(米油) 豚ももひき肉 生姜 人参 三温糖 しょうゆ みりん 水 でん粉 冷凍茎わかめ キャベツ きゅうり 冷凍ホールコーン 薄口しょうゆ 米酢 サラダ油(米油) こしょう 塩 | ショルダーベーコン 玉ねぎ セロリー 人参 冷凍チキンブイヨン 塩 しょうゆ こしょう パセリ サラダ油(米油) にんにく 鹿ひき肉 豚ももひき肉 玉ねぎ しめじ 塩 こしょう ケチャップ トマトピューレ 中濃ソース 赤ワイン じゃがいも 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 えのきたけ 白菜 厚揚げ みそ 小松菜 ニギス(魚)から揚げ 揚げ油(米油) 三温糖 しょうゆ 酒 米酢 水 サラダ油(米油) 豚もも細切り肉 千切りごぼう つきこんにやく 人参 三温糖 酒 しょうゆ みりん カレー粉 冷凍いんげん ニギスは体長10cm程度の魚です。 「ニギスの甘酢揚げ」は一口サイズにカットされたニギスを揚げて作ります。 内臓や卵は手作業で取り除いていますが、卵を持っている場合もあります。 魚卵アレルギーで配慮が必要な方は注意してください。 | サラダ油(米油) 生姜 玉ねぎ 人参 たけのこ水煮 <small>干しいたけ スライス</small> 絞豆腐 がらスープ 三温糖 塩 こしょう しょうゆ オイスターソース ツナレトルト でん粉 長ねぎ 肉しゅうまい 大根 きゅうり 人参 サラダ油(米油) キムチの素 薄口しょうゆ | ショルダーベーコン にんにく 生姜 玉ねぎ 人参 キャベツ じゃがいも 冷凍チキンブイヨン しょうゆ 塩 こしょう 白ワイン パセリ 大豆 サラダ油(米油) にんにく 豚ももひき肉 赤ワイン 玉ねぎ 塩 こしょう 米粉 ケチャップ 中濃ソース チリパウダー メロン | 煮干し 玉ねぎ 人参 えのきたけ <small>たけのこ(はちく)水煮</small> レトルトさば水煮 豆腐 みそ 長ねぎ 豚もも小間肉 生姜 みりん 酒 三温糖 しょうゆ サラダ油(米油) 玉ねぎ 焼き油(米油) 野沢菜漬け キャベツ きゅうり 人参 薄口しょうゆ 米酢 上白糖 塩昆布 | 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 めかじき(魚)切り身 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 水 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 あんずジャム |

| | 小2 23日 | 小2 26日 | 小2 27日 | 小2 28日 | 小2 29日 | 小2 30日 |
|------|--|--|---|--|--|--|
| | 【緑ヶ丘小学校お楽しみ献立】 | | | 【入梅献立】 | | |
| 献立名 | 麦ごはん 牛乳 ネバーギブアップ汁 豚肉とさつまいもの揚げ煮 くずきりサラダ | 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 白菜とほたてのスープ ラタトゥイユ さくらんぼ | 麦ごはん 牛乳 じゃがいものそぼろ煮 イナダのみりんじょうゆ焼き 梅香和え | 黒砂糖パン 牛乳 ミートボールのトマトスープ ジャーマンポテト わかめとコーンのサラダ | 麦ごはん 牛乳 モロッコいんげんのみそ汁 ちくわのかば焼き ひじきサラダ |
| 使用材料 | 煮干し 玉ねぎ 人参 大根 白菜 皮むきれんこん みそ なめこ 長ねぎ 豚もも角切り肉 さつまいもいちょう でん粉 揚げ油(米油) 三温糖 みりん しょうゆ 水 くずきり キャベツ きゅうり 人参 薄口しょうゆ サラダ油(米油) 米酢 上白糖 塩 和からし | 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 豆腐 酒 しょうゆ みそ にら 鶏もも肉切り身 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 | 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 オリーブ油 にんにく 鶏もも小間肉 玉ねぎ なす しめじ 塩 こしょう トマト トマトピューレ ケチャップ ズッキーニ 黄ピーマン ペンネマカロニ さくらんぼ | サラダ油(米油) 生姜 鶏胸ひき肉 玉ねぎ 人参 つきこんにやく 干しいたけ スライス 三温糖 酒 しょうゆ みりん じゃがいも 凍り豆腐 冷凍いんげん でん粉 魚のみりん醤油漬け いなだ(魚)切り身 焼き油(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 | 玉ねぎ 人参 ホワイトしめじ 冷凍チキンブイヨン ミートボール キャベツ トマトピューレ しょうゆ 塩 こしょう サラダ油(米油) ショルダーベーコン 玉ねぎ 人参 塩 こしょう 冷凍いんげん じゃがいも キャベツ カット干しわかめ 冷凍ホールコーン 米酢 薄口しょうゆ サラダ油(米油) 塩 | 煮干し 玉ねぎ 人参 大根 えのきたけ 油揚げ みそ モロッコいんげん ちくわ 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 干ひじき キャベツ きゅうり 冷凍ホールコーン 上白糖 薄口しょうゆ 塩 米酢 サラダ油(米油) |