

【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7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 3日	中学 4日	中学 5日	中学 6日	中学 7日	中学 10日	中学 11日
献立名	コッペパン 牛乳 ミートボールスープ えびフライ カレードレッシングサラダ	麦ごはん 牛乳 鶏じゃが あじの紀州焼き 青大豆のサラダ	コッペパン 牛乳 ソルガムマカロニのトマトスープ 鶏肉のアプリコット焼き もやしとコーンのサラダ いちごジャム	麦ごはん 牛乳 キムチ汁 絹揚げの甘辛ダレ 昆布和え	【七夕献立】 麦ごはん 牛乳 七夕そうめん汁 笹かまの磯辺揚げ 糸寒天サラダ 七夕ゼリー	【食べて学ぼう！世界の食文化！デンマーク】 コッペパン 牛乳 ポテトとベーコンのスープ エープルフラッシュク レモンマリネ	麦ごはん 牛乳 もずくスープ キングクリップの南蛮漬け ごぼうサラダ
	使用材料	かつおだしパック サラダ油(米油) 乱切りごぼう 鶏もも角切り肉 玉ねぎ 人参 角切りこんにゃく 三温糖 みりん しょうゆ じゃがいも 冷凍いんげん	にんにく ショルダーベーコン セロリー 玉ねぎ 大根 人参 トマトピューレ 冷凍ダイストマト がらスープ 塩 こしょう キャベツ ソルガムマカロニ(星・ハート) パセリ 鶏もも肉切り身	かつおだしパック 豚もも小間肉 えのきたけ しらたき 白菜キムチ じゃがいも もやし 酒 しょうゆ みそ にら 絹揚げ	かつおだしパック 玉ねぎ 人参 えのきたけ こんにゃくそうめん 白菜 星形なると 薄口しょうゆ みりん 塩 小松菜	【七夕献立】 小麦粉 青のり粉 揚げ油(米油) サラダ用糸寒天 キャベツ きゅうり 人参 塩 こしょう サラダ油(米油) 薄口しょうゆ 米酢 上白糖 七夕ゼリー	【食べて学ぼう！世界の食文化！デンマーク】 ショルダーベーコン 玉ねぎ 人参 じゃがいも 白菜 白ワイン がらスープ 塩 こしょう しょうゆ ちんげん菜 豚肩ロース肉
使用材料	えびフライ 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 でん粉 もやし 人参 きゅうり キャベツ 薄口しょうゆ 米酢 サラダ油(米油) 塩 上白糖 カレー粉	魚の紀州漬け まあじ(魚)切り身 焼き油(米油) 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	しょうゆ 塩 こしょう あんずジャム(漬込み用) 焼き油(米油) 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 いちごジャム	焼き油(米油) サラダ油(米油) 長ねぎ 豆板醤 酒 三温糖 みりん しょうゆ 鶏胸ひき肉 水 でん粉 キャベツ きゅうり 人参 塩昆布 薄口しょうゆ	小松菜 笹かまぼこ	焼き油(米油) 玉ねぎ にんにく りんごピューレ アップルチップ 赤ワイン 薄口しょうゆ 米酢 ケチャップ 塩 水 でん粉 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	キングクリップ(魚) でん粉 揚げ油(米油) 酒 みりん 三温糖 生姜 長ねぎ しょうゆ 水 米酢 七味唐辛子 千切りごぼう きゅうり 人参 冷凍ホールコーン 薄口しょうゆ 上白糖 米酢 サラダ油(米油) こしょう 塩

		中学		中学		中学		中学		中学		中学		中学		中学
		12日		13日		14日		18日		19日		20日		21日		21日
献立名							【土用の丑の日献立】		【大豆島小学校お楽しみ献立】				【地域食材の日献立】			
	丸パン 牛乳 人参ポタージュ ハンバーグトマトソース コーンサラダ	麦ごはん 牛乳 辛味豆腐汁 野菜コロッケ たくあん和え	麦ごはん 牛乳 キャベツとウインナーのスープ ジビエタコライス 小玉スイカ	麦ごはん 牛乳 冬瓜のみそ汁 牛丼の具 梅香和え	ナン 牛乳 カレー ささみのレモン揚げ こんにゃくサラダ 豆乳レモンムース	麦ごはん 牛乳 春雨スープ 卵入り肉ビビンバ 野菜ビビンバ	麦ごはん 牛乳 夏野菜のみそ汁 いかと凍り豆腐のチリソース たたききゅうり									
使用材料	ショルダーベーコン 玉ねぎ 人参 冷凍人参ペースト 冷凍コーンペースト 白ワイン 塩 こしょう ベシャメルソース スキムミルク 無塩バター 生クリーム パセリ	煮干し サラダ油(米油) 豚ももひき肉 豆板醤 玉ねぎ 人参 もやし みそ しょうゆ 豆腐 えのきたけ にら	玉ねぎ 人参 じゃがいも 冷凍チキンブイヨン しょうゆ 塩 こしょう キャベツ カットウインナー 白ワイン パセリ	煮干し 玉ねぎ 人参 しめじ 油揚げ じゃがいも みそ とうがん ちんげん菜	サラダ油(米油) にんにく 生姜 豚ももひき肉 赤ワイン 玉ねぎ 人参 キッズカレールウ甘口 キッズカレールウ中辛 デラックスカレールウ りんごピューレ ケチャップ 中濃ソース しょうゆ カットかぼちゃ ガラムマサラ 鶏若鶏肉ささ身	玉ねぎ 鶏胸小間肉 人参 白菜 干しいたけ スライス がらスープ しょうゆ 塩 春雨(マロニー) ちんげん菜	煮干し 玉ねぎ えのきたけ 丸なす カットかぼちゃ みそ モロッコいんげん									
	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	野菜コロッケ 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	サラダ油(米油) にんにく 鹿ひき肉 豚ももひき肉 赤ワイン 玉ねぎ 米粉 三温糖 ケチャップ 中濃ソース 塩 こしょう しょうゆ チリパウダー	サラダ油(米油) 豚もも小間肉 牛もも小間肉 ささがきごぼう 玉ねぎ 人参 しらたき 三温糖 酒 しょうゆ 長ねぎ	でん粉 揚げ油(米油) 薄口しょうゆ 三温糖 水 レモン果汁	サラダ油(米油) 生姜 にんにく 豚もも細切り肉 ぜんまい(水煮) 酒 三温糖 しょうゆ たんざく卵 だいずもやし きゅうり 人参 ほうれんそう ごま油 薄口しょうゆ	凍り豆腐 いか短冊 でん粉 揚げ油(米油) サラダ油(米油) にんにく 生姜 長ねぎ ケチャップ しょうゆ みそ 三温糖 酒 水 豆板醤 ピーマン									
	キャベツ 冷凍ホールコーン 人参 きゅうり 塩 サラダ油(米油) 米酢 こしょう 上白糖 薄口しょうゆ	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	にら 鹿ひき肉 豚ももひき肉 赤ワイン 玉ねぎ 米粉 三温糖 ケチャップ 中濃ソース 塩 こしょう しょうゆ チリパウダー 小玉すいか	キャベツ きゅうり もやし カリカリ梅チップ 薄口しょうゆ サラダ油(米油) 上白糖	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 豆乳レモンムース	薄口しょうゆ みそ 上白糖 キムチの素 白すりごま	きゅうり 人参 薄口しょうゆ 上白糖 ごま油 米酢 塩									

		中学		中学		中学
		24日		25日		26日
			【市立中・北部中のみ】			【市立中・北部中のみ】
献立名	コッペパン 牛乳 ジュリエンヌスープ なすのミートソースペンネ プラム (東北中のみ) ココア揚げパン	麦ごはん 牛乳 オニオンスープ メダイのトマトソースがけ 海藻サラダ	コッペパン 牛乳 押し麦入り野菜スープ ラザニア 茎わかめとコーンのサラダ (北部中のみ) ココア揚げパン			
使用材料	セロリー 玉ねぎ ショルダーベーコン 人参 白菜 冷凍チキンブイヨン しょうゆ 塩 こしょう パセリ	ショルダーベーコン 玉ねぎ セロリー 人参 じゃがいも 冷凍チキンブイヨン 塩 しょうゆ 黒こしょう パセリ	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			
	サラダ油(米油) にんにく 豚ももひき肉 玉ねぎ 人参 なす ケチャップ トマトピューレ 中濃ソース 塩 こしょう 赤ワイン ペンネマカロニ プラム	メダイ(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 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	サラダ油(米油) にんにく 豚ももひき肉 玉ねぎ 人参 エリンギ ケチャップ トマトピューレ 塩 こしょう オレガノパウダー 豆乳クリーム ぎょうざの皮 豆乳シュレッドチーズ 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			