

【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8月 予定献立材料表（小1コース）

長野市第一学校給食センター

1 ページ

	小1 22日	小1 23日	小1 24日	小1 25日	小1 28日	小1 29日	小1 30日
献立名	麦ご飯 牛乳 キムチ汁 あじのスタミナ揚げ こんにゃくサラダ	コッペパン 牛乳 ミネストローネ チキンのハーブ焼き コールスローサラダ	麦ご飯 牛乳 夏野菜と復興大豆のカレー えびフライ 福神漬け和え	丸パン 牛乳 コンソメスープ 照り焼きハンバーグ コーンサラダ	麦ご飯 牛乳 夏野菜のみそ汁 ポロニアソーセージフライ コロコロきゅうり	麦ご飯 牛乳 けんちん汁 焼肉丼の具 ミニトマト	ナン 牛乳 野菜たっぷりスープ ソルガム入りキーマカレー とうもろこし
使用材料	厚けずり 豚もも肉 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	チキンブイヨン(ﾄｯﾄ) <small>（ﾄｯﾄ）</small> にんにく ショルダーベーコン 玉ねぎ 人参 じゃがいも セロリー 白菜 ABCマカロニ 冷凍カットトマト トマトピューレ	サラダ油(ひまわり油) にんにく しょうが 玉ねぎ 豚もも肉 人参 かぼちゃ 丸なす ズッキーニ ピーマン 青大豆 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 玉ねぎ 人参 じゃがいも 白菜 コンソメ しょうゆ こしょう 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 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)	煮干し 玉ねぎ かぼちゃ キャベツ 丸なす カットわかめ 油揚げ みそ ポロニアソーセージ 小麦粉 乾パン粉 揚げ油(ひまわり油) 中濃ソース きゅうり 塩 白しょうゆ しょうが 上白糖 酢	煮干し ごぼう 鶏もも肉 人参 大根 油揚げ スライスこんにゃく 豆腐 しょうゆ 塩 酒 長ねぎ にんにく しょうが 豚もも肉 玉ねぎ 三温糖 みりん 酒 しょうゆ とろみ粉 ミニトマト	玉ねぎ 人参 鶏もも肉 大根 白菜 チキンブイヨン(ﾄｯﾄ) <small>（ﾄｯﾄ）</small> しょうゆ 塩 チンゲンサイ サラダ油(ひまわり油) にんにく 豚ひき肉 玉ねぎ 人参 ソルガム(たかきび) カレー粉 小麦粉 トマトケチャップ 塩 とうもろこし ゆで塩
単位	あじ(魚)角切り 酒 しょうゆ にんにく しょうが でんぷん 揚げ油(ひまわり油) しょうゆ 三温糖 トウバンジャン 酢 水 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	塩 こしょう 白ワイン 鶏もも肉 切り身 黒こしょう ガーリックパウダー バジル(粉) しょうゆ 白ワイン オリーブ油 キャベツ 冷凍ホールコーン コールスロードレッシング	えびフライ 揚げ油(ひまわり油) キャベツ もやし 福神漬け 人参 白しょうゆ				

		小1		
		31日		
献立名	麦ご飯 牛乳 豚汁 鮭の塩焼き のりっこ和え			
使用材料	煮干し ごぼう 豚もも肉 人参 大根 豆腐 みそ 長ねぎ			
	鮭(魚)切り身 焼き油(ひまわり油)			
単位g	キャベツ きゅうり 人参 白しょうゆ サラダ油(ひまわり油) 上白糖 乾燥梅 刻みのり			