

【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（中学コース）

長野市第一学校給食センター

1 ページ

	中学 21日	中学 22日	中学 23日	中学 24日	中学 25日	中学 28日	中学 29日
献立名	麦ご飯 牛乳 キムチ汁 のりあげ君 三色和え	コッペパン 牛乳 わかめスープ あじのプロバンス こんにやくサラダ	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	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	麦ご飯 牛乳 けんちん汁 焼肉丼の具 ミニトマト	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
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	チキンピュウ(ﾄﾄﾄ) 鶏もも肉 玉ねぎ 人参 白菜 酒 塩 こしょう しょうゆ カットわかめ 長ねぎ	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	チキンピュウ(ﾄﾄﾄ) 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 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 コールスロドレッシング	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 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	煮干し ごぼう 鶏もも肉 人参 大根 油揚げ スライスこんにやく 豆腐 しょうゆ 塩 酒 長ねぎ サラダ油(ひまわり油) にんにく 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	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 でんぶん 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)
単位	g						
g	鶏ひき肉 じゃがいも 人参 しょうが えのき氷 乾パン粉 しょうゆ 酒 焼きのり 揚げ油(ひまわり油) しょうゆ 三温糖 酒 みりん 水 でんぶん こまつな 人参 もやし カレー粉 白しょうゆ 酢 上白糖	あじ(魚) オリーブ油 にんにく 玉ねぎ トマトケチャップ こしょう サラダこんにやく 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					

		中学	中学
		30日	31日
献 立 名	麦ご飯 牛乳 豚汁 鮭の塩焼き のりっこ和え	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	
	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)	玉ねぎ 人参 鶏もも肉 大根 白菜 チキンブイヨン(トト) しょうゆ 塩 チンゲンサイ ----- サラダ油(ひまわり油)	
使 用 材 料	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	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 g		