

令和5年9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 1日	中学 4日	中学 5日	中学 6日	中学 7日	中学 8日	中学 11日
	【重陽の節句献立】	【地域食材の日献立】		【松ヶ丘小学校お楽しみ献立】			
献立名	麦ご飯 牛乳 ふのみそ汁 鯖の西京焼き 菊花和え(大豆)	麦ご飯 牛乳 信州の牛丼 ながの野菜サラダ 巨峰	丸パン 牛乳 わかめスープ えびカツ クエン酸たっぷりレモン和え ノンエッグタルタルソース	麦ご飯 牛乳 ABCスープ 鶏肉のから揚げ 春雨サラダ さつまいもと栗のタルト	コッペパン 牛乳 五目スープ 肉団子の甘酢あん こんにやくサラダ ブルーベリージャム	麦ご飯 牛乳 ぶるぶる寒天スープ 揚げぎょうざ 豚肉とピーマンの炒め物	麦ご飯 牛乳 沢煮椀 厚揚げの人参みそがけ 磯香和え
使用材料	煮干し 玉ねぎ 人参 じゃがいも 大根 小切り麩 カットわかめ みそ 長ねぎ	サラダ油(ひまわり油) 玉ねぎ 人参 えのきたけ 三温糖 酒 しょうゆ みりん 牛肩ロース しょうゆ	チキンピジョン(100g) 鶏むね肉 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	ショルダーベーコン 玉ねぎ 人参 チキンピジョン(100g) しょうゆ 塩 こしょう 白菜 ABCマカロニ チンゲンサイ 鶏もも肉 切り身	チキンピジョン(100g) 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	厚けずり 玉ねぎ 人参 極細かまぼこ(黄) 白菜 えのきたけ 酒 塩 しょうゆ こしょう ぶるぶる寒天 チンゲンサイ	厚けずり 切りごぼう 玉ねぎ 豚もも肉 人参 大根 えのきたけ 白しょうゆ 塩 こしょう
単位	さば(魚)切り身 西京漬けタレ 焼き油(ひまわり油)	酒 キャベツ きゅうり 糸寒天 ごま油 白しょうゆ 酢 上白糖 塩	えびカツ 揚げ油(ひまわり油) キャベツ 人参 きゅうり 冷凍ホールコーン 塩 レモン汁 上白糖 白しょうゆ	にんにく しょうが しょうゆ 酒 でんぷん 揚げ油(ひまわり油) マロニー キャベツ きゅうり 人参 上白糖 サラダ油(ひまわり油) 酢 白しょうゆ さつまいもと栗のタルト	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 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 ブルーベリージャム	ぎょうざ 揚げ油(ひまわり油) 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 もやし 三温糖 酒 しょうゆ みそ オイスターソース ピーマン とろみ粉	冷凍厚揚げ しょうが 鶏ひき肉 人参 三温糖 みりん 酒 みそ しょうゆ でんぷん 水 キャベツ こまつな もやし 白しょうゆ 刻みのり

		中学 12日		中学 13日		中学 14日		中学 15日		中学 19日		中学 20日		中学 21日
														【お月見献立】
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 イタリアンサラダ	麦ご飯 牛乳 豚汁 シイラの塩こうじ焼き カレー金平	コッペパン 牛乳 凍り豆腐のスープ チキンのパン粉焼き コーンサラダ	麦ご飯 牛乳 さつま汁 凍り豆腐とホキの甘辛 わかめ和え	コッペパン 牛乳 コンソメスープ ペンネのミートソース 梨	麦ご飯 牛乳 かぼちゃとひき肉のカレー いかのマリネ ミニトマト	丸パン 牛乳 名月スープ 里芋コロッケ 枝豆のサラダ お月見団子							
使用材料	サラダ油(ひまわり油) にんにく 豚もも肉 玉ねぎ 人参 じゃがいも ハヤシルウ ブラウンルウ こしょう 中濃ソース トマトピューレ 赤ワイン しめじ	煮干し ごぼう 豚もも肉 人参 大根 豆腐 みそ 長ねぎ しいら(魚)切り身 塩こうじ漬けタレ 焼き油(ひまわり油)	玉ねぎ 人参 豚もも肉 酒 チキンブイヨン(トト) しょうゆ 塩 こしょう 白菜 凍り豆腐 しょうが	煮干し ごぼう 鶏もも肉 玉ねぎ 人参 大根 さつまいも みそ 長ねぎ ホキ(魚)角切り 凍り豆腐 でんぷん 揚げ油(ひまわり油)	鶏むね肉 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	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 かぼちゃ 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 むきえだまめ(冷凍)	厚けずり 玉ねぎ 人参 えのきたけ 白菜 しょうゆ 塩 ちらし蒲鉾(月見)							
単位	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g
	ポテトカップコーングラタン 焼き油(ひまわり油) キャベツ むきえだまめ(冷凍) イタリアンドレッシング	サラダ油(ひまわり油) 笹がきごぼう 人参 干ひじき つきこんにやく 酒 三温糖 みりん しょうゆ カレー粉 冷凍さやいんげん	鶏もも肉 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) 冷凍ホールコーン キャベツ きゅうり 人参 塩 こしょう 酢 サラダ油(ひまわり油)	ホキ(魚)角切り 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 カットわかめ キャベツ きゅうり 人参 白しょうゆ サラダ油(ひまわり油) 酢	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 ペンネマカロニ なし 塩水	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 むきえだまめ(冷凍) いか でんぷん 揚げ油(ひまわり油) 玉ねぎ 赤パプリカ しょうゆ 三温糖 白ワイン 酢 ミニトマト	ちらし蒲鉾(月見) 里芋コロッケ 揚げ油(ひまわり油) キャベツ むきえだまめ(冷凍) 人参 塩 こしょう サラダ油(ひまわり油) 酢 白しょうゆ おつきみだんご							

		中学 22日	中学 25日	中学 26日	中学 27日	中学 28日	中学 29日
献立名		麦ご飯 牛乳 キムチ汁 えびしゅうまい もやしナムル	麦ご飯 牛乳 もずく汁 いわしのかば焼き たくあん漬け和え	コッペパン 牛乳 パンプキンポタージュ スパイシーチキン 海藻サラダ	麦ご飯 牛乳 鶏ごぼう汁 ちくわのカレー揚げ チョレギサラダ	コッペパン 牛乳 野菜スープ 復興大豆のチリコンカン コールスローサラダ	麦ご飯 牛乳 みそコーンスープ あじのレモンソース 中華ドレサラダ
使用材料		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 えびシユウマイ もやし きゅうり 人参 酢 ごま油 白しょうゆ	厚けずり 玉ねぎ 人参 豆腐 白菜 しょうゆ 塩 酒 冷凍もずく いわし(魚)開き 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 たくあん漬け キャベツ 白しょうゆ 白いりごま	玉ねぎ 人参 カボチャペースト ベシヤメルソース 塩 こしょう かぼちゃ コンソメ スキムミルク 鶏もも肉 切り身 ノンエッグマヨネーズ こしょう カレー粉 トマトケチャップ しょうゆ 中濃ソース 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	厚けずり 笹がきごぼう 鶏むね肉 玉ねぎ 人参 えのきたけ 豆腐 しょうゆ 塩 こしょう 焼き竹輪 天ぷら粉 カレー粉 塩 揚げ油(ひまわり油) キャベツ きゅうり 刻みのり 香味塩ドレッシング	玉ねぎ 人参 鶏むね肉 大根 白菜 チキンフィヨン(レトル) しょうゆ 塩 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 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 鶏むね肉 玉ねぎ 人参 たけのこ缶 白菜 冷凍ホールコーン チキンフィヨン(レトル) みそ 酒 こしょう 長ねぎ あじ(魚) でんぷん 揚げ油(ひまわり油) 三温糖 白ワイン 白しょうゆ 水 レモン汁 もやし むきえだまめ(冷凍) 中華ドレッシング とろみ粉
単位	g						