

【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10月 予定献立材料表(小2コース)

長野市第一学校給食センター

1ページ

		小2	小2	小2	小2	小2	小2	
		2日	3日	4日	5日	6日	10日	
		2日	3日	4日	5日	6日	10日	
		【地域食材の日献立】						
献立名		麦ご飯 牛乳 凍り豆腐のみそ汁 マコモタケの炒め物 りんご	麦ご飯 牛乳 寄せ鍋汁 サバの米粉フライ 梅ドレッシングサラダ	ソフトめん 牛乳 ミートソース フライドポテト ツナサラダ	麦ご飯 牛乳 こんにゃくの炒め煮 ハガツオの照り焼き なめたけ和え	丸パン 牛乳 白菜ベーコンスープ ハンバーグデミグラスソース 枝豆サラダ	麦ご飯 牛乳 白菜と大根のみそ汁 シルバーのごまだれがけ かぼちゃサラダ	コッペパン 牛乳 チンゲン菜のスープ レモンチキン揚げ ごまドレッシングサラダ
	使用材料	煮干し 玉ねぎ 人参 大根 じゃがいも えのきたけ 白菜 凍り豆腐 みそ 長ねぎ	厚けずり 鶏もも肉 しめじ 人参 白滝 白菜 ちらし蒲鉾(紅葉) 焼き豆腐 しょうゆ 酒	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 ハヤシルウ ブラウンルウ 塩 こしょう トマトケチャップ 中濃ソース 皮付きポテト 揚げ油(ひまわり油) あおのり粉 塩 キャベツ きゅうり 冷凍ホールコーン ツナレトルト 上白糖 白しょうゆ 塩 こしょう 酢 サラダ油(ひまわり油)	サラダ油(ひまわり油) しょうが 豚もも肉 玉ねぎ 人参 こんにゃく 焼き竹輪 大根 三温糖 酒 しょうゆ みそ 冷凍さやいんげん ハガツオ(魚) 生姜醤油漬けたれ 焼き油(ひまわり油) キャベツ なめたけ きゅうり カットわかめ 白しょうゆ	ショルダーベーコン 玉ねぎ 人参 じゃがいも 白菜 チキンブイヨン(レトルト) しょうゆ 塩 こしょう チンゲンサイ ハンバーグ 玉ねぎ デミグラスソース 中濃ソース 赤ワイン もやし むきえだまめ(冷凍) 香味塩ドレッシング	煮干し 大根 人参 厚揚げ 白菜 えのきたけ みそ カットわかめ 長ねぎ シルバー(魚) 三温糖 酒 しょうゆ みりん 水 でんぷん 白すりごま かぼちゃ きゅうり 冷凍ホールコーン ハンエッグマヨネーズ	チキンブイヨン(レトルト) ショルダーベーコン 玉ねぎ 人参 じゃがいも 白菜 こしょう しょうゆ 酒 チンゲンサイ 鶏むね肉 切り身 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 大根 人参 きゅうり キャベツ 白しょうゆ 酢 サラダ油(ひまわり油) 塩 上白糖 白すりごま
単位	g	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 マコモタケ 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 りんご 塩水	長ねぎ サバ米粉フライ 揚げ油(ひまわり油) ウスターソース トマトケチャップ 三温糖 赤ワイン 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 梅ごはんのもと					

	小2	小2	小2	小2	小2	小2	
	12日	13日	16日	17日	18日	19日	
献立名	麦ご飯 牛乳 ツナカレー キャベツメンチ こんにゃく海藻サラダ	コッペパン 牛乳 ミネストローネ 鶏肉の豆乳ソース 大根サラダ	麦ご飯 牛乳 おじゃがもちスープ 手作りシュウマイ おかかとわかめの和風サラダ	麦ご飯 牛乳 石狩汁 焼き鳥丼の具 梨	ソフトめん 牛乳 肉うどん汁 大学芋 磯香和え	麦ご飯 牛乳 すいとん汁 信田煮あんかけ 中華ドレサラダ	コッペパン 牛乳 コーンポタージュ ポテトカップトマトグラタン ごぼうサラダ
使用材料	サラダ油(ひまわり油) にんにく しょうが 玉ねぎ 人参 じゃがいも ツナレトルト 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	チキンブイヨン(レトルト) にんにく ショルダーベーコン 玉ねぎ 人参 じゃがいも 冷凍ホールコーン セロリー キャベツ ABCマカロニ 冷凍カットマト トマトピューレ 塩 こしょう 白ワイン	チキンブイヨン(レトルト) サラダ油(ひまわり油) しょうが 鶏むね肉 玉ねぎ 人参 えのきたけ おじゃがもちボール 白菜 しょうゆ 塩 こしょう しゅうまいの皮 豚ひき肉 しょうが 玉ねぎ しょうゆ でんぷん 三温糖 サラダ油(ひまわり油) 大根 きゅうり カットわかめ かつお削り節 白しょうゆ 三温糖 酢 サラダ油(ひまわり油)	煮干し 笹がきごぼう 玉ねぎ 人参 大根 しめじ さけ(魚) 酒 油揚げ みそ 長ねぎ サラダ油(ひまわり油) 冷凍液卵 塩 三温糖 でんぷん 水 鶏もも肉 しょうゆ 酒 ざらめ糖 みずあめ むきえだまめ(冷凍) なし 塩水	厚けずり 玉ねぎ 豚肩肉 人参 油揚げ 白菜 スライス蒲鉾 しめじ しょうゆ 塩 みりん 酒 でんぷん 長ねぎ さつまいも 揚げ油(ひまわり油) しょうゆ 三温糖 水 でんぷん 黒いりごま キャベツ ほうれん草 もやし 白しょうゆ 刻みのり	煮干し 鶏むね肉 玉ねぎ 人参 大根 えのきたけ 白菜 みそ しょうゆ 生すいとん 長ねぎ まいたけ信田 しょうゆ 三温糖 みりん 水 でんぷん キャベツ きゅうり 中華ドレッシング とろみ粉	バター ショルダーベーコン 玉ねぎ 冷凍コーンペースト 冷凍クリームコーン ベシヤメルソース 塩 こしょう スキムミルク 白ワイン ポテトカップトマトグラタン 焼き油(ひまわり油) 笹がきごぼう キャベツ きゅうり 減塩和風ドレッシング
単位	g						

	小2	小2	小2	小2	小2	小2
	23日	24日	25日	26日	27日	30日
			【防災献立】	【更北中学校思い出献立】		【秋の味覚献立】
献立名	麦ご飯 牛乳 豚汁 厚揚げの肉みそがけ 切干大根の煮物	麦ご飯 牛乳 じゃがいものそぼろ汁 レバーのみそがらめ ゆでブロッコリー イタリアンドレッシング	ミニ黒糖パン 牛乳 寒天スープ 救給カレー ひじきのサラダ	わかめご飯 牛乳 キムチ汁 鶏肉のから揚げ もやしのナムル ガトーショコラ	コッペパン 牛乳 コンソメスープ トマトとツナのペンネ コールスローサラダ いちごジャム	麦ご飯 牛乳 里芋のみそ汁 さんまの塩焼き 白菜の昆布和え
使用材料	煮干し サラダ油(ひまわり油) ごぼう 豚もも肉 人参 大根 じゃがいも スライスこんにゃく みそ 長ねぎ 七味唐辛子	厚けずり 鶏ひき肉 玉ねぎ しょうが 人参 大根 じゃがいも しょうゆ みそ でんぷん 長ねぎ	厚けずり サラダ油(ひまわり油) 玉ねぎ 人参 豚もも肉 白菜 えのきたけ 酒 塩 しょうゆ こしょう こんにゃく寒天 チンゲンサイ 救給カレー	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 にら 鶏もも肉 切り身 にんにく しょうが しょうゆ 酒 七味唐辛子 でんぷん 揚げ油(ひまわり油)	鶏むね肉 玉ねぎ 人参 じゃがいも 白菜 コンソメ しょうゆ こしょう サラダ油(ひまわり油) しょうが にんにく 玉ねぎ 人参 しめじ 冷凍カットトマト トマトケチャップ 中濃ソース 三温糖 塩 こしょう ツナレトルト ピーマン ペンネマカロニ ゆで塩 キャベツ 冷凍ホールコーン コールスロードレッシング いちごジャム	煮干し 玉ねぎ 人参 大根 さといも(冷凍) なめこ 厚揚げ みそ 長ねぎ さんま(魚)切り身 大根 しょうゆ みりん 水 白菜 きゅうり 塩昆布 白しょうゆ
単位 g	冷凍厚揚げ しょうが 鶏ひき肉 三温糖 みりん 酒 みそ しょうゆ でんぷん 水 サラダ油(ひまわり油) 人参 切干しだいこん さつま揚げ 三温糖 しょうゆ みりん 酒 冷凍さやいんげん	豚レバー しょうが しょうゆ 酒 でんぷん 揚げ油(ひまわり油) 三温糖 みそ しょうゆ みりん 酒 水 ブロッコリー イタリアンドレッシング	干ひじき キャベツ きゅうり サラダ油(ひまわり油) 酢 白しょうゆ こしょう	もやし きゅうり 人参 酢 ごま油 白しょうゆ ガトーショコラ		焼き竹輪 天ぷら粉 カレー粉 塩 揚げ油(ひまわり油) じゃがいも 人参 きゅうり 白しょうゆ レモン汁 塩 こしょう 上白糖 サラダ油(ひまわり油)