

【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11月

予定献立材料表(小2コース)

長野市第四学校給食センター

	小2		小2		小2		小2		小2		小2		小2	
	1日		2日		6日		7日		8日		9日		10日	
	【いい菌の日献立】								【和食の日献立】					
献立名	麦ごはん 牛乳 厚揚げのみそ汁 いかげそ揚げ はりはり漬け		コッペパン 牛乳 白菜の豆乳クリームスープ <small>じゃがいものジビエミートソース和え</small> みかん		麦ごはん 牛乳 白菜スープ ポークチャップ さつまいもとひじきのサラダ		コッペパン 牛乳 さつまいもポターージュ ポテトカップかぼちゃグラタン こんにやくサラダ		麦ごはん 牛乳 豆腐とわかめのみそ汁 鶏肉とごぼうの揚げ煮 おかか和え		食パン 牛乳 キャベツのスープ煮 チリコンカン もやしとコーンのサラダ		麦ごはん 牛乳 沢煮椀 鱈の塩麹焼き 卵の花炒り煮	
使用材料	煮干し 玉ねぎ 人参 白菜 えのきたけ 厚揚げ みそ 小松菜 点線 むらさきいかげそ 生姜 酒 しょうゆ でん粉 揚げ油(米油) 点線 切干しだいこん 人参 きゅうり キャベツ <small>せん切りだいこん漬け</small> 米酢 薄口しょうゆ 塩 上白糖		ショルダーベーコン 玉ねぎ 人参 冷凍ホールコーン 白菜 冷凍チキンブイヨン 塩 こしょう 白ワイン 豆乳(大豆) 米粉 ちんげん菜 点線 サラダ油(米油) にんにく 豚もも小間肉 塩 玉ねぎ しめじ 中濃ソース ケチャップ 赤ワイン ピーマン でん粉 点線 サラダ油(米油) にんにく 豚ももひき肉 玉ねぎ しめじ 塩 こしょう ケチャップ トマトピューレ 中濃ソース 赤ワイン じゃがいも みかん		玉ねぎ 人参 鶏胸小間肉 <small>干しいたけ スライス</small> 冷凍ホールコーン 冷凍チキンブイヨン 塩 こしょう しょうゆ 白菜 ちんげん菜 サラダ油(米油) にんにく 豚もも小間肉 塩 玉ねぎ しめじ 中濃ソース ケチャップ 赤ワイン ピーマン でん粉 点線 さつまいもさいのめ きゅうり 干ひじき ツナレトルト 薄口しょうゆ ノンエッグマヨネーズ		ショルダーベーコン 玉ねぎ 人参 冷凍コーンペースト さつまいもペースト さつまいもいちよう 牛乳 ベンジャメルソース 無塩バター 塩 こしょう 生クリーム パセリ 点線 かぼちゃのグラタン 点線 サラダこんにやく 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		煮干し 玉ねぎ 人参 白菜 カット干しわかめ えのきたけ 豆腐 みそ 長ねぎ 点線 ささがきごぼう 鶏むね肉皮無角切り でん粉 揚げ油(米油) 生姜 三温糖 みりん しょうゆ 水 点線 もやし キャベツ きゅうり かつお削り節 薄口しょうゆ		ショルダーベーコン 玉ねぎ 人参 じゃがいも キャベツ 冷凍チキンブイヨン 塩 こしょう しょうゆ パセリ 点線 大豆(乾) サラダ油(米油) にんにく 豚ももひき肉 赤ワイン 玉ねぎ 塩 こしょう 米粉 ケチャップ 中濃ソース チリパウダー 点線 もやし 冷凍ホールコーン きゅうり 人参 薄口しょうゆ 塩 米粉 サラダ油(米油) こしょう 塩		かつおだしパック 千切りごぼう 豚もも細切り肉 玉ねぎ <small>干しいたけ スライス</small> 大根 えのきたけ 人参 薄口しょうゆ みりん 塩 こしょう 小松菜 点線 魚の塩こうじ漬け ます(魚)切り身 点線 焼き油(米油) サラダ油(米油) 人参 油揚げ ちくわ 白菜 長ねぎ おから 酒 三温糖 みりん 上白糖 しょうゆ 水	

	小2	小2	小2	小2	小2	小2	小2	小2	小2	小2	小2
	13日	14日	15日	16日	17日	20日	21日				
			【北部中学校思い出献立】				【レスキューりんご献立】				
献立名	麦ごはん 牛乳 さつまい さばのねぎみそがけ なめたけ和え	ソフト麺 牛乳 ソルガム入り肉みそスープ ちくわのかば焼き シャキシャキじゃがいもサラダ	わかめごはん 牛乳 キムチ汁 豚カツ 磯香和え チョコレープ	コッペパン 牛乳 ブラウンシチュー ブロッコリーのサラダ りんご	麦ごはん 牛乳 凍り豆腐の卵とじ 鯛の紀州焼き 昆布和え	麦ごはん 牛乳 里芋のみそ汁 焼肉 もやしのピリ辛和え	コッペパン 牛乳 野菜スープ ハンバーグりんごソース フレンチサラダ				
使用材料	煮干し サラダ油(米油) むきごぼう 鶏胸小間肉 玉ねぎ 人参 白菜 こんにやくスライス さつまいもいちよう みそ 長ねぎ さば(魚)切り身 焼き油(米油) 長ねぎ みそ 三温糖 みりん キャベツ きゅうり 塩 なめたけ 薄口しょうゆ	サラダ油(米油) にんにく 生姜 豆板醤 豚ももひき肉 玉ねぎ たけのこ水煮 人参 白菜 ソルガム がらスープ しょうゆ 酒 三温糖 みそ でん粉 長ねぎ ちくわ でん粉 揚げ油(米油) 三温糖 みりん しょうゆ 酒 生姜 水 でん粉 じゃがいも 人参 キャベツ 薄口しょうゆ 米酢 塩 こしょう 上白糖 サラダ油(米油)	かつおだしパック 鶏胸小間肉 玉ねぎ えのきたけ しらたき 白菜キムチ キャベツ 豆腐 酒 しょうゆ みそ なら 豚ひれ肉 小麦粉 水 パン粉(乾燥) 揚げ油(米油) しょうゆ ウスターソース みりん 中ざら糖 小松菜 もやし 人参 薄口しょうゆ きざみのり チョコレープ(米粉)	サラダ油(米油) にんにく 豚もも小間肉 赤ワイン 玉ねぎ 人参 しめじ 冷凍ダイストマト 塩 こしょう じゃがいも ブラウンルウ ハヤシルウ ケチャップ 中濃ソース ブロッコリー ロースハム 冷凍ホールコーン キャベツ 塩 こしょう サラダ油(米油) 米酢 薄口しょうゆ りんご	かつおだしパック サラダ油(米油) 鶏胸小間肉 玉ねぎ 人参 じゃがいも 凍り豆腐(サイコロ) 三温糖 しょうゆ 塩 酒 冷凍液卵 冷凍いんげん 魚の紀州漬け いわし(魚)開き 焼き油(米油) キャベツ きゅうり 人参 塩昆布 薄口しょうゆ	煮干し 人参 玉ねぎ さといも 白菜 えのきたけ こんにやくスライス みそ 長ねぎ 豚もも小間肉 にんにく 生姜 みりん 酒 三温糖 しょうゆ 玉ねぎ 焼き油(米油) キャベツ もやし きゅうり 人参 サラダ油(米油) 薄口しょうゆ 上白糖 米酢 豆板醤	ショルダーベーコン 玉ねぎ 人参 じゃがいも 白菜 冷凍ホールコーン 冷凍チキンブイヨン しょうゆ 塩 こしょう パセリ ハンバーグ 焼き油(米油) 玉ねぎ にんにく りんご りんごピューレ しょうゆ 三温糖 米酢 ケチャップ でん粉 キャベツ きゅうり 人参 サラダ油(米油) 米酢 塩 こしょう				

	小2 22日	小2 24日	小2 27日	小2 28日	小2 29日	小2 30日
	【地域食材の日献立】	【食べて学ぼう！世界の食文化！韓国】			【市立長野中学校思い出献立】	
献立名	麦ごはん 牛乳 きのこ汁 信州青大豆コロッケ 野沢菜和え	麦ごはん 牛乳 わかめスープ チャブチェ キムチ和え	麦ごはん 牛乳 大根のそぼろ汁 じゃが豚キムチ 小松菜の和え物	ソフト麺 牛乳 五目あんかけスープ 春巻き 切干大根のナムル	麦ごはん 牛乳 ポークカレー 鶏肉のから揚げ のりマヨ和え さつま芋と栗のタルト	コッペパン 牛乳 オニオンスープ ホキのレモン和え れんこんサラダ いちごジャム
使用材料	煮干し 人参 白菜 しめじ えのきたけ なめこ 大根 みそ 長ねぎ 青大豆コロッケ 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 野沢菜漬け キャベツ 人参 薄口しょうゆ かつお削り節	かつおだしパック 玉ねぎ 糸かまぼこ 干しいたけ スライス 人参 豆腐 塩 しょうゆ カット干しわかめ 長ねぎ ごま油 にんにく 豚もも細切り肉 もやし たけのこ水煮 赤ピーマン ちんげん菜 三温糖 みそ 酒 オイスターソース 春雨(マロニー) とろみ粉 白すりごま 大根 きゅうり 人参 サラダ油(米油) キムチの素 薄口しょうゆ	かつおだしパック サラダ油(米油) 生姜 鶏胸ひき肉 玉ねぎ 大根 人参 こんにゃくスライス しょうゆ でん粉 ちんげん菜 サラダ油(米油) 生姜 にんにく 玉ねぎ 豚もも小間肉 人参 しょうゆ 塩 みりん キムチの素 キャベツ じゃがいも にら とろみ粉 小松菜 もやし キャベツ 薄口しょうゆ 米酢 上白糖 塩 こしょう サラダ油(米油)	サラダ油(米油) 生姜 玉ねぎ 豚もも小間肉 人参 干しいたけ スライス なると しょうゆ がらスープ 塩 こしょう 白菜 でん粉 ちんげん菜 春巻き 揚げ油(米油) もやし 切干しだいこん 小松菜 人参 ごま油 米酢 薄口しょうゆ 上白糖 白すりごま	サラダ油(米油) 生姜 にんにく 豚もも小間肉 赤ワイン 玉ねぎ 人参 酒 じゃがいも 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 しょうゆ 中濃ソース ケチャップ りんごビューレ ガラムマサラ 鶏もも肉切り身 生姜 しょうゆ 酒 でん粉 揚げ油(米油) ほうれんそう もやし キャベツ ノンエッグマヨネーズ 薄口しょうゆ きざみのり さつま芋と栗のタルト	サラダ油(米油) 玉ねぎ シオルダーペーコン 人参 えのきたけ 冷凍チキンフイオン 塩 しょうゆ 黒こしょう パセリ ホキ(魚)角切り でん粉 揚げ油(米油) しょうゆ 三温糖 みりん レモン果汁 皮むきれんこん キャベツ 小松菜 塩 米酢 上白糖 薄口しょうゆ サラダ油(米油) いちごジャム