

令和6年1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			
	9日		10日		11日		12日		15日		16日	17日		
					【鏡開き献立】				【裾花中学校思い出献立】					
献立名	麦ご飯 牛乳 白菜と大根のみそ汁 ごぼとん丼の具 デコボン		市田柿パン 牛乳 ミネストローネ えびフライ ツナサラダ		麦ご飯 牛乳 白玉雑煮 ぶりのゆずみそがけ 紅白なます コーヒー牛乳のもと		コッペパン 牛乳 まいたけ入りブラウンシチュー めかじきのレモンソース 枝豆サラダ		麦ご飯 牛乳 キムチ汁 鶏肉のから揚げ 海藻サラダ さつまいもと栗のタルト		麦ご飯 牛乳 かきたま汁 ちくわの南部揚げ 春雨サラダ		食パン 牛乳 コンソメスープ トマト豆乳クリームペンネ いちご メープルジャム	
使用材料	煮干し 大根 人参 冷凍厚揚げ 白菜 えのきたけ みそ カットわかめ		チキンピジョン(小鉢) 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 冷凍カットトマト トマトピューレ 塩 こしょう 白ワイン		厚けずり 人参 鶏もも肉 白菜 しめじ スライスなると巻き かぶ 塩 しょうゆ 白玉もち こまつな		サラダ油(ひまわり油) にんにく しょうが 豚もも肉 玉ねぎ 人参 じゃがいも まいたけ しょうゆ みりん 酒		サラダ油(ひまわり油) にんにく 豚もも肉 玉ねぎ 白菜キムチ 白菜 えのきたけ しょうゆ みりん 酒 じゃがいももちボール にら		厚けずり 玉ねぎ 人参 えのきたけ 白菜 しょうゆ 塩 でんぷん 冷凍液卵 チンゲンサイ		ショルダーベーコン 玉ねぎ 人参 冷凍ホールコーン 白菜 コンソメ しょうゆ こしょう	
	単位g	豚もも肉 しょうゆ 酒 玉ねぎ 笹がきごぼう 人参 白滝 三温糖 しょうゆ 酒 みりん 長ねぎ デコボン		えびフライ(冷凍) 揚げ油(ひまわり油) ウスターソース 三温糖 みりん 赤ワイン		ぶり(魚) 切り身 三温糖 みそ 酒 みりん でんぷん ゆず果汁 水 大根 人参 上白糖 酢 塩 コーヒー牛乳のもと		めかじき(魚) 切り身 焼き油(ひまわり油) 三温糖 しょうゆ チキンピジョン(小鉢) 白ワイン レモン汁 水 でんぷん もやし むきえだまめ(冷凍) 香味塩ドレッシング		鶏もも肉 切り身 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) 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 粉からし		焼きたけ 天ぷら粉 黒いりごま 揚げ油(ひまわり油) 春雨(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 塩 粉からし		サラダ油(ひまわり油) 鶏もも肉 玉ねぎ しめじ 人参 小麦粉 豆乳 トマトケチャップ ウスターソース 塩 こしょう ペンネマカロニ いちご メープルジャム

		小2	小2	小2	小2	小2	小2	
		18日	19日	22日	23日	24日	25日	
					【郷土食の日献立】		【給食記念日献立】	
献立名		麦ご飯 牛乳 キャベツのスープ煮 大豆入りキーマカレー ごまドレッシングサラダ	コッペパン 牛乳 ラビオリスープ チキンのマスタードソース コーンサラダ	麦ご飯 牛乳 チキンカレー いかリング揚げ せんキャベツ	ごぼうご飯 牛乳 あら煮汁 おやき(野沢菜) くらかけ豆のサラダ	丸パン 牛乳 ポテトとウインナーのスープ ハンバーグきのこソース もやしとコーンのサラダ	麦ご飯 牛乳 田舎みそ汁 鮭の塩こうじ焼き たくあん漬け和え	コッペパン 牛乳 かぶのクリーム煮 かぼちゃコロッケ ゆでブロッコリー イタリアンドレッシング
	使用材料	チキンブイヨン(ﾄﾄﾙ) 鶏もも肉 玉ねぎ 人参 キャベツ しめじ 酒 塩 しょうゆ こしょう	玉ねぎ 人参 ホワイトしめじ 白菜 チキンブイヨン(ﾄﾄﾙ) 塩 酒 しょうゆ ラビオリ チンゲンサイ	サラダ油(ひまわり油) にんにく しょうが 鶏もも肉 玉ねぎ 人参 じゃがいも 白菜 鮭(魚) 角切り 長ねぎ みそ	煮干し 玉ねぎ 人参 じゃがいも 白菜 鮭(魚) 角切り 長ねぎ みそ おやき(野沢菜) くらかけ豆(大豆)	玉ねぎ 人参 じゃがいも ホワイトしめじ チキンブイヨン(ﾄﾄﾙ) カットウインナー 塩 こしょう しょうゆ 白ワイン	煮干し 玉ねぎ 白菜 人参 えのきたけ 冷凍厚揚げ みそ 長ねぎ 鮭(魚) 切り身 塩こうじ漬けタレ 焼き油(ひまわり油)	サラダ油(ひまわり油) 鶏もも肉 玉ねぎ 人参 しめじ 冷凍ホールコーン かぶ 塩 こしょう ベシヤメルソース スキムミルク 白ワイン
単位g	サラダ油(ひまわり油) にんにく 豚ひき肉 玉ねぎ 人参 大豆 カレー粉 米粉 塩 ナツメグ(粉) トマトケチャップ	鶏もも肉 切り身 白ワイン 塩 こしょう 焼き油(ひまわり油) ノンエッグマヨネーズ 粒入りマスタード 三温糖 しょうゆ 白ワイン 水	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 いかリング しょうゆ みりん でんぷん 揚げ油(ひまわり油) キャベツ	人参 きゅうり キャベツ サラダ油(ひまわり油) 酢 白しょうゆ 塩 こしょう	ハンバーグ サラダ油(ひまわり油) 玉ねぎ 赤ワイン 三温糖 中濃ソース トマトケチャップ しめじ もやし 冷凍ホールコーン 人参 サラダ油(ひまわり油) 白しょうゆ 上白糖 酢 塩	たくあん漬け キャベツ 白しょうゆ 白いりごま	かぼちゃコロッケ 揚げ油(ひまわり油) ブロッコリー イタリアンドレッシング	
		大根 人参 きゅうり 白しょうゆ 酢 サラダ油(ひまわり油) 塩 上白糖 白すりごま	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)	冷凍ホールコーン 塩				

		小2		小2		小2		
		29日		30日		31日		
【大寒献立】								
献立名	麦ご飯 牛乳 マーボー豆腐 えびしゅうまい もやしのナムル		麦ご飯 牛乳 粕汁 いかのねぎ塩焼き キムタク炒め		ソフトめん 牛乳 おにかけ汁 くじらのオーロラソース いもなます			
	使用材料	サラダ油(ひまわり油) にんにく しょうが トウバンジャン 豚ひき肉 玉ねぎ 人参 たけのこ缶 チキンフイヨン(レトルト) 酒 三温糖 みそ しょうゆ オイスターソース 冷凍豆腐 でんぶん にら		厚けずり 鶏もも肉 人参 大根 白菜 里いも 酒かす みそ いか 切り身 しょうが にんにく 長ねぎ 白しょうゆ 塩 三温糖 酒 こしょう ごま油 白いりごま		厚けずり 人参 豚もも肉 えのきたけ 大根 白菜 焼き竹輪 油揚げ しょうゆ みりん みそ 長ねぎ くじら肉(赤肉) しょうゆ 酒 しょうが でんぶん 揚げ油(ひまわり油) 三温糖 中濃ソース みそ トマトケチャップ 水		
		単位g	えびシュウマイ もやし きゅうり 人参 酢 ごま油 白しょうゆ		サラダ油(ひまわり油) 豚もも肉 白菜キムチ 白菜 たけのこ細切り つぼ漬け 長ねぎ		サラダ油(ひまわり油) 人参 じゃがいも 酒 上白糖 塩 みりん しょうゆ 酢	