

【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6年1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			
	9日		10日		11日		12日		15日		16日	17日		
献立名									【新春献立】		【地域食材の日献立】			
	コッペパン 牛乳 キャベツのスープ煮 ペンネナポリタン りんご コーヒー牛乳のもと		麦ごはん 牛乳 春雨スープ いかとポテトのチリソース もやしのナムル		ツイストパン 牛乳 根菜のポトフ アジのマスタードソースがけ フレンチサラダ		麦ごはん 牛乳 厚揚げのみそ汁 シルバーの幽庵焼き れんこんの炒め物		麦ごはん 牛乳 雑煮汁 信田煮あんかけ 紅白なます		コッペパン 牛乳 押し麦入り野菜スープ 鶏胸肉と凍り豆腐のレモンソース もやしとコーンのサラダ みかんジャム		麦ごはん 牛乳 ソルガム入り麻婆豆腐 きのこ入り肉しゅうまい こんにやくサラダ	
使用材料	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		サラダ油(米油) 玉ねぎ 豚もも小間肉 人参 干しいたけ スライス 白菜 がらスープ しょうゆ 塩 こしょう パセリ		乱切りごぼう 玉ねぎ 人参 しめじ 大根 じゃがいも 冷凍チキンブイヨン カットウィンナー しょうゆ 塩 こしょう 白ワイン パセリ		煮干し 玉ねぎ 人参 白菜 えのきたけ 厚揚げ みそ 小松菜 魚の幽庵漬け シルバー(魚)		かつおだしパック 鶏胸小間肉 玉ねぎ 人参 えのきたけ 白菜 酒 塩 薄口しょうゆ 米だんご 長ねぎ まいたけ信田		ショルダーベーコン 玉ねぎ 人参 白菜 おおむぎ(押麦) 冷凍チキンブイヨン しょうゆ 塩 こしょう パセリ		サラダ油(米油) にんにく 生姜 豆板醤 豚ももひき肉 長ねぎ 玉ねぎ 人参 たけのこ水煮 ソルガム がらスープ 酒 三温糖 みそ しょうゆ オイスターソース 絞豆腐 でん粉 にら	
	サラダ油(米油) にんにく 玉ねぎ 豚もも小間肉 赤ワイン 塩 こしょう トマトピューレ ケチャップ 中濃ソース ピーマン ペンネマカロニ りんご 塩 コーヒー牛乳の素		春雨(マロニー) ちんげん菜 冷凍皮付きポテト いか短冊 でん粉 揚げ油(米油) サラダ油(米油) にんにく 生姜 豆板醤 冷凍ねぎみじん しょうゆ みそ 酒 三温糖 ケチャップ 水 ピーマン もやし きゅうり 人参 カット干しわかめ ごま油 米酢 薄口しょうゆ 塩		あじ(魚)切り身 でん粉 揚げ油(米油) 粒入りマスタード しょうゆ 三温糖 水 ノンエッグマヨネーズ キャベツ きゅうり 人参 サラダ油(米油) 米酢 上白糖 塩 こしょう		焼き油(米油) サラダ油(米油) 豚もも細切り肉 皮むきれんこん こんにやくスライス 人参 三温糖 酒 しょうゆ 水 冷凍いんげん		しょうゆ 三温糖 みりん でん粉 水 大根 人参 糸かまぼこ 上白糖 米酢 塩 薄口しょうゆ		鶏むね肉皮無角切り 凍り豆腐(サイコ) でん粉 揚げ油(米油) 三温糖 白ワイン しょうゆ みりん 水 レモン果汁 もやし 冷凍ホールコーン きゅうり 人参 薄口しょうゆ 上白糖 米酢 サラダ油(米油) こしょう 塩 みかんジャム		きのこしゅうまい 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	

	小2		小2		小2		小2		小2		小2		小2		
		18日		19日		22日		23日		24日		25日		26日	
献立名	【大寒献立】			【給食記念日献立】											
	コッペパン 牛乳 大根スープ 焼きウインナー コールスローサラダ	麦ごはん 牛乳 粕汁 わかさぎのカレー揚げ 糸寒天サラダ	麦ごはん 牛乳 すいとん汁 鮭の塩焼き たくあん和え	コッペパン 牛乳 ジュリエンスープ <small>じゃがいものジビエミートソース和え</small> うす青大豆サラダ	麦ごはん 牛乳 さつまいものみそ汁 筑前煮 ぼんかん わかめふりかけ	丸パン 牛乳 クリームシチュー 米粉パン粉のキャベツメンチ レモンマリネ	麦ごはん 牛乳 沢煮椀 絹揚げの肉みそがけ ゆかり和え								
使用材料	ショルダーベーコン 玉ねぎ 人参 大根 ホワイトしめじ 白菜 冷凍チキンブイヨン しょうゆ 塩 こしょう	煮干し 玉ねぎ 人参 大根 鶏胸小間肉 <small>こんにやくスライス</small> 白菜 さといも みそ 酒かす 長ねぎ	煮干し 玉ねぎ 人参 鶏胸小間肉 えのきたけ 白菜 生すいとん しょうゆ みそ 長ねぎ 魚の塩漬け ぎんざけ(魚)	ショルダーベーコン 玉ねぎ セロリー えのきたけ 人参 白菜 <small>冷凍チキンブイヨン</small> しょうゆ 塩 こしょう	煮干し 玉ねぎ 人参 さつまいもいちぢょう 白菜 みそ カット干しわかめ 長ねぎ	サラダ油(米油) 玉ねぎ 鶏むね肉皮無角切り 白ワイン 人参 じゃがいも 冷凍ホールコーン 冷凍コーンペースト しめじ ベシヤメルソース スキムミルク 塩 こしょう 無塩バター 生クリーム パセリ <small>米粉パン粉の特ペフマシカク</small>	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> えのきたけ 白菜 人参 みりん 塩 こしょう 薄口しょうゆ 長ねぎ								
	ロングウインナー  焼き油(米油) 中濃ソース ケチャップ 三温糖 赤ワイン でん粉 水	わかさぎから揚げ 揚げ油(米油) 塩 カレー粉 サラダ用糸寒天 キャベツ きゅうり 人参 塩 こしょう サラダ油(米油) 薄口しょうゆ 米酢 上白糖	焼き油(米油) 塩 キャベツ きゅうり 人参 薄口しょうゆ <small>せん切りだいこん漬け</small>	サラダ油(米油) にんにく 鹿ひき肉 豚ももひき肉 赤ワイン 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 じゃがいも	サラダ油(米油) 鶏もも角切り肉 乱切りごぼう 人参 たけのこ水煮 皮むきれんこん <small>干しいたけ スライス</small> 角切りこんにやく 三温糖 しょうゆ みりん 酒 冷凍いんげん ぼんかん わかめふりかけ	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 キャベツ きゅうり 人参 薄口しょうゆ 塩 こしょう 上白糖 オリーブ油 レモン果汁	焼き油(米油) 玉ねぎ 三温糖 みそ しょうゆ みりん 水 鶏胸ひき肉 でん粉 キャベツ 人参 大根 塩 赤しそ粉								

		小2				小2				小2	
		29日				30日				31日	
		【西部中学校思い出献立】			【郷土食献立】						
献 立 名		麦ごはん 牛乳 キムチ汁 鶏肉のから揚げ 春雨サラダ 豆乳プリンタルト			ソフト麺 牛乳 カレー南蛮汁 野沢菜おやき 梅香和え			麦ごはん 牛乳 なめこのかき玉汁 ぶり大根 のりマヨ和え			
	使 用 材 料	かつおだしパック 豚もも小間肉 玉ねぎ えのきたけ しらたき 白菜キムチ もやし 豆腐 酒 しょうゆ みそ にら			かつおだしパック 玉ねぎ 人参 しめじ 豚もも細切り肉 ちくわ キッズカレールウ甘口 デラックスカレールウ カレー粉 しょうゆ みりん でん粉 長ねぎ			かつおだしパック 人参 鶏胸小間肉 白菜 じゃがいも 酒 しょうゆ みりん 塩 なめこ でん粉 冷凍液卵 長ねぎ			
		鶏もも肉切り身			野沢菜おやき			大根 角切りこんにゃく 三温糖 酒 みりん しょうゆ みそ			
		生姜 しょうゆ 酒 でん粉 揚げ油(米油)			キャベツ きゅうり 人参 もやし 薄口しょうゆ サラダ油(米油) 上白糖 カリカリ梅チップ きざみのり			生姜 ぶり(魚)角切り 酒			
	春雨(マロニー) きゅうり キャベツ 人参 ごま油 薄口しょうゆ 塩 米酢 上白糖 和からし						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				
	豆乳プリンタルト										