

【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6年2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		
		1日		2日		5日		6日		7日		8日		
		【節分献立】				【真島小学校6年生の地域食材献立】				【柳町中学校思い出献立】				
献立名														
麦ご飯 牛乳 けんちん汁 いわしのかば焼き 磯香和え 福豆		コッペパン 牛乳 ポークビーンズ ロングウインナー コールスローサラダ		麦ご飯 牛乳 すいとん汁 シルバーの梅風味焼き 切り干し大根の煮物		麦ご飯 牛乳 なめこのみそ汁 豚肉と凍り豆腐の揚げ煮 白菜の昆布和え		丸パン 牛乳 糸寒天のスープ ハンバーグデミグラスソース 米粉のハートサラダ		わかめご飯 牛乳 キムチ汁 鶏肉のから揚げ ハムサラダ クレープ		コッペパン 牛乳 ABCスープ 鶏ささみのレモンソース ブロッコリーとツナのサラダ いちごジャム		
煮干し ごぼう 鶏むね肉 人参 大根 油揚げ スライスこんにやく 豆腐 しょうゆ 塩 酒 長ねぎ 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 キャベツ ほうれん草 もやし 白しょうゆ 刻みのり 福豆		大豆 豚も肉 じゃがいも 玉ねぎ 人参 大根 人参 冷凍さやいんげん サラダ油(ひまわり油) 冷凍カットトマト トマトケチャップ 赤ワイン 塩 こしょう 三温糖 しょうゆ チキンブイヨン(ﾄｯﾎﾟ) ロングウインナー キャベツ 冷凍ホールコーン コールスロードレッシング		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 シルバー(魚) 紀州漬けタレ サラダ油(ひまわり油) つきこんにやく 切干しだいこん 油揚げ 人参 酒 みりん 三温糖 しょうゆ 冷凍さやいんげん		煮干し 玉ねぎ 人参 大根 なめこ 豆腐 みそ 長ねぎ 豚も肉 しょうが しょうゆ 酒 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 白菜 きゅうり 塩昆布 白しょうゆ		チキンブイヨン(ﾄｯﾎﾟ) 玉ねぎ 人参 豚も肉 白菜 えのきたけ 酒 塩 しょうゆ こしょう こんにやく寒天 チンゲンサイ ハンバーグ サラダ油(ひまわり油) 玉ねぎ デミグラスソース 中濃ソース 赤ワイン キャベツ きゅうり 米粉マカロニ(ハート) イタリアンドレッシング		厚けずり 豚も肉 玉ねぎ 白菜キムチ 白菜 えのきたけ じゃがいももちボール 酒 しょうゆ みそ 長ねぎ 鶏も肉 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) ローズハム キャベツ きゅうり 人参 酢 塩 こしょう 白しょうゆ 上白糖 サラダ油(ひまわり油) クレープ(みかん)		シオルダーベーコン 玉ねぎ 人参 チキンブイヨン(ﾄｯﾎﾟ) しょうゆ 塩 こしょう 白菜 ABCマカロニ 鶏ささ身 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 ブロッコリー ツナレトルト キャベツ 白しょうゆ サラダ油(ひまわり油) 酢 上白糖 いちごジャム		

		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	19日	20日	21日				
献立名					【がんばれ献立】							【櫻ヶ岡中学校思い出献立】
	麦ご飯 牛乳 豆まめみそ汁 肉じゃが おかか和え	ソフトめん 牛乳 ミートソース ポテトカップグラタン 海藻サラダ	麦ご飯 牛乳 肉豆腐 ちくわの磯辺揚げ ゆかり和え	コッペパン 牛乳 五目スープ 飛び魚のフライ 見通しの良いサラダ	麦ご飯 牛乳 ポークカレー 福神漬け和え デコボン	麦ご飯 牛乳 じゃがいものみそ汁 鮭のパン粉焼き 大根のそぼろ煮	コッペパン 牛乳 コーンポタージュ えびフライ こんにやくサラダ 豆乳プリンタルト					
使用材料	煮干し 玉ねぎ 人参 大根 油揚げ 豆腐 豆乳(大豆) みそ	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	サラダ油(ひまわり油) 玉ねぎ 豚もも肉 白滝 人参 冷凍豆腐 白菜 ちらし蒲鉾(梅) 塩 こしょう 酒 しょうゆ でんぷん みりん しょうゆ 焼き竹輪 天ぷら粉 あおのり粉 揚げ油(ひまわり油)	チキンフイヨン(ﾄｯﾌﾟ) 玉ねぎ 人参 たけのこ缶 白菜 ちらし蒲鉾(梅) 塩 こしょう 酒 しょうゆ でんぷん チンゲンサイ とびうおフライ 揚げ油(ひまわり油) 中濃ソース 皮むきれんこん キャベツ ロースハム 人参 ノンエッグマヨネーズ 白しょうゆ	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 しめじ カレルウキッズ甘口 カレルウキッズ中辛 カレルウロークス 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 キャベツ もやし 福神漬け 人参 白しょうゆ デコボン	煮干し 玉ねぎ 人参 じゃがいも 白菜 みそ カットわかめ 鮭(魚) 切り身 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)	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 えびフライ(冷凍) 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 みりん 赤ワイン 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 豆乳プリンタルト					
	単位数	サラダ油(ひまわり油) 豚もも肉 玉ねぎ 人参 じゃがいも つきこんにやく 三温糖 しょうゆ みりん 酒 とろみ粉 冷凍さやいんげん もやし 白菜 こまつな かつお削り節 白しょうゆ	ポテトカップグラタン 焼き油(ひまわり油) キャベツ 海藻ミックス 青じそドレッシング				サラダ油(ひまわり油) 鶏ひき肉 大根 スライスこんにやく むきえだまめ(冷凍) しょうゆ 三温糖 みりん 酒 でんぷん					

	小2 22日	小2 26日	小2 27日	小2 28日	小2 29日
献立名	麦ご飯 牛乳 和風ポトフ 鶏肉のピリ辛焼き 枝豆サラダ	麦ご飯 牛乳 中華スープ いかチリソース 春雨サラダ	麦ご飯 牛乳 ワンタンスープ 肉ビビンバの具 野菜ビビンバの具	ソフトめん 牛乳 マーボーソース かにしゅうまい 中華ドレサラダ	麦ご飯 牛乳 はんぺんの吹雪汁 めだいの西京焼き きんぴらごぼう
使用材料	豚もも肉 ごぼう 人参 大根 じゃがいも しめじ スライスこんにゃく サラダ油(ひまわり油) 酒 みりん 三温糖 しょうゆ チキンブイヨン(1パック) 鶏もも肉 切り身 しょうゆ ごま油 にんにく しょうが トウバンジャン 白いりごま 焼き油(ひまわり油) キャベツ むきえだまめ(冷凍) 香味塩ドレッシング	チキンブイヨン(1パック) 玉ねぎ 人参 えのきたけ 白菜 スライスなると巻き たけのこ缶 しょうゆ 塩 こしょう 乾燥ワンタン チンゲンサイ でんぷん いか 短冊 でんぷん 揚げ油(ひまわり油) にんにく しょうが トウバンジャン トマトケチャップ 三温糖 酒 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	チキンブイヨン(1パック) 鶏むね肉 人参 えのきたけ 玉ねぎ 白菜 塩 しょうゆ こしょう 乾燥ワンタン チンゲンサイ サラダ油(ひまわり油) にんにく しょうが 豚もも肉 三温糖 しょうゆ 酒 みりん たけのこ細切り 短冊卵(冷凍) 大根 もやし ほうれん草 人参 白いりごま みそ トウバンジャン 三温糖 しょうゆ みりん ごま油	サラダ油(ひまわり油) にんにく 豚ひき肉 玉ねぎ 人参 エリンギ たけのこ缶 絞り豆腐 トウバンジャン みそ しょうゆ でんぷん にら かにシュウマイ もやし むきえだまめ(冷凍) 香味中華ドレッシング とろみ粉	厚けずり 玉ねぎ 人参 えのきたけ 白菜 しょうゆ 塩 あらははんぺん(白) めだい(魚) 切り身 西京漬けタレ サラダ油(ひまわり油) サラダ油(ひまわり油) 笹がきごぼう 人参 つきこんにゃく さつま揚げ 酒 みりん 三温糖 しょうゆ 冷凍さやいんげん
単 位 名					