

【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3月 予定献立材料表 (小1コース)

長野市第一学校給食センター

1 ページ

	小1			小1			小1			小1			小1			小1								
	1日			4日			5日			6日			7日			8日			11日					
							【ひなまつり献立】			【警察防犯献立】														
献立名	給食のメロンパン 牛乳 お楽しみスープ ポークチャップ イタリアンサラダ			麦ご飯 牛乳 キムチ汁 えびしゅうまい 塩ドレサラダ			麦ご飯 牛乳 ほたてのすまし汁 鰯の西京焼き のりごま和え ひしもち			ソフトめん 牛乳 ミートソース 警察イラストコロッケ カラフルサラダ			麦ご飯 牛乳 根気がつくみそ汁 焼肉丼の具 デコボン			丸パン 牛乳 春のポトフスープ ハンバーグオニオンソース 海藻サラダ			麦ご飯 牛乳 チキンカレー いかのマリネ 福ふく和え					
使用材料	厚けずり 玉ねぎ 人参 えのきたけ 白菜 しょうゆ 塩			厚けずり 鶏むね肉 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			厚けずり 玉ねぎ 人参 白菜 ほたてがい(貝柱) 塩 しょうゆ 酒			サラダ油(ひまわり油) にんにく 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 トマトピューレ 赤ワイン 中濃ソース			煮干し 玉ねぎ 笹がきごぼう 人参 大根 里いも 白菜 みそ 長ねぎ			チキンブイヨン(ﾄｯﾄ) 玉ねぎ 人参 じゃがいも カットウィンナー かぶ 春キャベツ しょうゆ 塩			サラダ油(ひまわり油) にんにく しょうが 豚もも肉 玉ねぎ 三温糖 みりん 酒 しょうゆ とろみ粉 デコボン			サラダ油(ひまわり油) にんにく しょうが 鶏もも肉 玉ねぎ しめじ 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		
単位	スライスなまこ(1人分) サラダ油(ひまわり油) 玉ねぎ 豚もも肉 人参 ウスターソース トマトケチャップ 赤ワイン キャベツ 冷凍ホールコーン イタリアンドレッシング			しょうゆ みそ 長ねぎ えびしゅうまい キャベツ むきえだまめ(冷凍) 香味塩ドレッシング とろみ粉			こまつな さわら(魚)切り身 西京漬けタレ 焼き油(ひまわり油) キャベツ ほうれん草 もやし 白しょうゆ 刻みのり 白いりごま ひしもち			揚げ油(ひまわり油) キャベツ きゅうり 冷凍ホールコーン 極細かまぼこ(赤) 白しょうゆ 酢 塩 こしょう サラダ油(ひまわり油)			サラダ油(ひまわり油) にんにく しょうが 豚もも肉 玉ねぎ 三温糖 みりん 酒 しょうゆ とろみ粉 デコボン			サラダ油(ひまわり油) 玉ねぎ 三温糖 しょうゆ 水 でんぷん 大根 海藻ミックス 香味中華ドレッシング			赤ワイン いか 短冊 でんぷん 揚げ油(ひまわり油) 玉ねぎ 赤パプリカ しょうゆ 三温糖 白ワイン 酢 キャベツ もやし 福神漬け 人参 白竹輪 白しょうゆ					

		小1			小1			小1		
		12日			13日			14日		
		【卒業お祝い献立】								
献立名		麦ご飯 牛乳 豚汁 ししやものカリカリ揚げ たくあん漬け和え			食パン 牛乳 コンソメスープ ポロニアソーセージフライ ツナサラダ			麦ご飯 牛乳 お祝いすまし汁 金目鯛の塩焼き 菜の花和え お祝いデザート		
使用材料		煮干し 笹がきごぼう 豚もも肉 人参 大根 豆腐 みそ 長ねぎ			鶏むね肉 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			厚けずり 玉ねぎ 人参 白菜 お祝いなると巻き 油揚げ 豆腐 酒 しょうゆ 塩		
単位	g	ししやもカリカリ揚げ 揚げ油(ひまわり油) たくあん漬け キャベツ 白しょうゆ 白いりごま			ポロニアソーセージ 小麦粉 乾パン粉 揚げ油(ひまわり油) 中濃ソース もやし きゅうり 人参 ツナレトルト 白しょうゆ こしょう 酢 サラダ油(ひまわり油)			きんめだい(魚)切り身 焼き油(ひまわり油) 菜の花 キャベツ もやし 大豆の華 白しょうゆ 酢 上白糖 サラダ油(ひまわり油) いちごのお祝いケーキ		