

【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4月 アレルギー対応食予定献立材料表（小1コース）

長野市第一学校給食センター

1ページ

	小1 5日	小1 8日	小1 9日	小1 10日	小1 11日	小1 12日	小1 15日
献立名	コッペパン 牛乳 寒天スープ スパイシーチキン シャキシャキポテトサラダ	麦ご飯 牛乳 沢煮椀 さわらの西京焼き ひじきのサラダ	麦ご飯 牛乳 春キャベツのみそ汁 凍り豆腐と豚肉の甘辛 塩ドレサラダ	コッペパン 牛乳 押し麦入り野菜スープ ポテトカップトマトグラタン ごぼうサラダ	麦ご飯 牛乳 ポークカレー 春色サラダ 清見かん	コッペパン 牛乳 桜の豆乳クリームスープ 米粉キャベツメンチカツ 春雨サラダ	麦ご飯 牛乳 厚揚げのそぼろ汁 焼き肉丼の具 ミニトマト
使用材料	チキンフィヨン(レトルト) 玉ねぎ 人参 豚もも肉 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	厚けずり 切りごぼう 玉ねぎ 豚もも肉 人参 大根 油揚げ えのきたけ 白しょうゆ 塩 こしょう	煮干し 玉ねぎ 人参 春キャベツ 大根 豆腐 みそ 長ねぎ 豚もも肉 角切り しょうが しょうゆ 酒 凍り豆腐 でんぶん 揚げ油(ひまわり油) しょうゆ みりん 三温糖 酒 水 もやし むきえだまめ(冷凍) 香味塩ドレッシング	鶏もも肉 玉ねぎ 人参 じゃがいも 冷凍ホールコーン おおむぎ(押麦) 白菜 チキンフィヨン(レトルト) しょうゆ 塩 こしょう ポテトカップトマトグラタン 焼き油(ひまわり油) 笹がきごぼう キャベツ きゅうり 白しょうゆ こしょう 酢 上白糖 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 人参 じゃがいも 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 春キャベツ 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) 清見かん	玉ねぎ 人参 ホワイトしめじ 白菜 塩 こしょう コンソメ ちらし蒲鉾(桜) チンゲンサイ 白ワイン 米粉 豆乳(大豆) 米粉キャベツメンチカツ 揚げ油(ひまわり油) 春雨(マロニー) キャベツ きゅうり 上白糖 サラダ油(ひまわり油) 酢 白しょうゆ 塩	厚けずり 鶏ひき肉 玉ねぎ 人参 大根 冷凍厚揚げ 三温糖 しょうゆ みそ でんぶん しょうが 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 ミニトマト
単位	g						

	小1			小1			小1			小1			小1			小1			
	16日			17日			18日			19日			22日			23日			
献立名	麦ご飯 牛乳 白菜と豚肉のスープ ちくわのカレー揚げ 大根のそぼろ煮			コッペパン 牛乳 コンソメスープ トマトとツナのペンネ コールスローサラダ			麦ご飯 牛乳 すいとん汁 鮭の塩こうじ焼き 切り干し大根の煮物			コッペパン 牛乳 ポテトとウィンナーのスープ ハンバーグトマトソース アスパラサラダ			麦ご飯 牛乳 小松菜のみそ汁 鶏肉のから揚げ のりマヨサラダ			麦ご飯 牛乳 鶏ごぼう汁 厚揚げの肉みそがけ 中華ドレサラダ			ソフトめん 牛乳 みそラーメンスープ えびしゅうまい 大根と枝豆のサラダ
使用材料	チキンブイヨン(ﾄﾄ) 玉ねぎ 豚もも肉 人参 白菜 えのきたけ こしょう 酒 白しょうゆ 塩 春雨(マロニー) 長ねぎ		鶏むね肉 玉ねぎ 人参 ホワイトしめじ 白菜 コンソメ しょうゆ こしょう		煮干し 鶏もも肉 玉ねぎ 人参 白菜 油揚げ スライスなると巻き しょうゆ 酒 生すいとん 長ねぎ		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) カットウィンナー 塩 こしょう しょうゆ 白ワイン		煮干し 玉ねぎ 人参 じゃがいも 油揚げ えのきたけ みそ こまつな		厚けずり 笹がきごぼう 鶏むね肉 玉ねぎ 人参 えのきたけ 長ねぎ しょうゆ 塩 こしょう		サラダ油(ひまわり油) にんにく しょうが 鶏むね肉 豚ひき肉 玉ねぎ 人参 たけのこ缶 白菜 冷凍ホールコーン チキンブイヨン(ﾄﾄ) しょうゆ みそ こしょう でんぷん 長ねぎ		鶏もも肉 切り身 にんにく しょうが しょうゆ 酒 七味唐辛子 でんぷん 揚げ油(ひまわり油)		冷凍厚揚げ しょうが 豚ひき肉 三温糖 みりん 酒 みそ しょうゆ でんぷん 水		えびしゅうまい 大根 むきえだまめ(冷凍) 人参 塩 こしょう サラダ油(ひまわり油) 酢 白しょうゆ
単位	g		サラダ油(ひまわり油) しょうが にんにく 玉ねぎ 人参 冷凍カットトマト トマトケチャップ 中濃ソース 三温糖 塩 こしょう ツナレトルト ピーマン ペンネマカロニ ゆで塩		鮭(魚) 切り身 塩こうじ漬けたれ 焼き油(ひまわり油) サラダ油(ひまわり油) 人参 つきこんにやく 切干しだいこん さつま揚げ 三温糖 しょうゆ みりん 酒 冷凍さやいんげん		ハンバーグ 焼き油(ひまわり油) 玉ねぎ 冷凍カットトマト 赤ワイン 三温糖 中濃ソース トマトケチャップ アスパラガス 人参 冷凍ホールコーン キャベツ 白しょうゆ 酢 サラダ油(ひまわり油) 塩 上白糖 白すりごま		鶏もも肉 切り身 にんにく しょうが しょうゆ 酒 七味唐辛子 でんぷん 揚げ油(ひまわり油) ほうれん草 もやし サラダこんにやく 白しょうゆ 刻みのり ノンエッグマヨネーズ		冷凍厚揚げ しょうが 豚ひき肉 三温糖 みりん 酒 みそ しょうゆ でんぷん 水 海藻ミックス キャベツ 香味中華ドレッシング とろみ粉		冷凍ホールコーン チキンブイヨン(ﾄﾄ) しょうゆ みそ こしょう でんぷん 長ねぎ えびしゅうまい 大根 むきえだまめ(冷凍) 人参 塩 こしょう サラダ油(ひまわり油) 酢 白しょうゆ						

	小1			小1			小1		
	25日			26日			30日		
<b>【入学進級お祝い献立】</b>									
献立名	麦ご飯 牛乳 鶏肉とはんぺんのすまし汁 赤魚の磯辺揚げ 菜の花和え（大豆） お祝いクレープ			コッペパン 牛乳 ブラウンシチュー ポテトコロッケ ツナサラダ			麦ご飯 牛乳 にら豚汁 きびなごのかりかり揚げ わかめ和え		
使用材料	厚けずり 人参 えのきたけ 玉ねぎ 鶏むね肉 あられはんぺん（白） 塩 しょうゆ 酒			サラダ油（ひまわり油） にんにく 豚もも肉 玉ねぎ 人参 じゃがいも ハヤシルウ ブラウンルウ こしょう			煮干し 笹がきごぼう 豚もも肉 人参 大根 じゃがいも スライスこんにゃく みそ にら		
	あかうお（魚）角切り 酒 塩 でんぷん 揚げ油（ひまわり油） あおりの粉			中濃ソース トマトピューレ 赤ワイン しめじ ポテトコロッケ 揚げ油（ひまわり油）			きびなごかりかりフライ 揚げ油（ひまわり油）		
	こまつな キャベツ もやし 大豆の華 白しょうゆ 酢 上白糖			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			カットわかめ 酢 白しょうゆ ごま油 白いりごま		
	サラダ油（ひまわり油） いちごクレープ（お祝い）			サラダ油（ひまわり油）					