

【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4月

予定献立材料表（小1コース）

長野市第四学校給食センター

	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 桜の豆乳クリームスープ 焼きウインナー レモンマリネ	麦ごはん 牛乳 沢煮椀 サゴシの米粉フライ たくあん和え	丸パン 牛乳 ぷるぷる寒天スープ ハンバーグトマトソース フレンチサラダ	麦ごはん 牛乳 じゃがいものそぼろ煮 野菜のふっくら寄せ 梅ドレ和え	麦ごはん 牛乳 切干大根のみそ汁 ちくわのかば焼き ひじきサラダ	コッペパン 牛乳 ブラウンシチュー ポテトカップかぼちゃグラタン コールスローサラダ	麦ごはん 牛乳 さつま汁 シルバーの照り焼き のりマヨ和え
使用材料	ショルダーベーコン 玉ねぎ 冷凍ホールコーン 白菜 桜ちらしかまぼこ 冷凍チキンピジョン 塩 こしょう 白ワイン 米粉 豆乳(大豆) ちんげん菜 ロングウインナー	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 <small>サゴシフライ(米粉)</small>	玉ねぎ 人参 鶏胸小間肉 えのきたけ 大根 <small>冷凍チキンピジョン</small> 酒 しょうゆ 塩 こしょう 耐熱寒天 ちんげん菜 ハンバーグ	サラダ油(米油) 生姜 鶏もも挽肉 玉ねぎ 人参 つきこんにやく <small>干しいたけ スライス</small> じゃがいも 三温糖 しょうゆ みりん みそ でん粉 冷凍いんげん <small>野菜のふっくら寄せ</small>	煮干し 玉ねぎ 豚もも小間肉 人参 白菜 切干しだいこん みそ 長ねぎ ちくわ	サラダ油(米油) にんにく 豚もも小間肉 鶏胸小間肉 赤ワイン 玉ねぎ 人参 しめじ 冷凍ダイストマト 塩 こしょう じゃがいも ブラウンルウ ハヤシルウ ケチャップ 中濃ソース <small>かぼちゃのグラタン</small>	煮干し サラダ油(米油) むきごぼう 鶏胸小間肉 玉ねぎ 人参 <small>こんにやくスライス</small> 大根 <small>さつまいもいちよう</small> みそ 長ねぎ <small>魚のみりん醤油漬け</small> シルバー(魚)
	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	揚げ油(米油) みそ 三温糖 みりん しょうゆ ケチャップ ウスターソース 水	焼き油(米油) 玉ねぎ <small>冷凍ダイストマト</small> ケチャップ 中濃ソース 三温糖 みそ でん粉 水	焼き油(米油) しょうゆ 三温糖 みりん 水 米酢 でん粉	でん粉 揚げ油(米油) 三温糖 みりん しょうゆ 水 干ひじき キャベツ きゅうり 人参 ツナレトルト 上白糖 薄口しょうゆ 塩 米酢	人参 キャベツ きゅうり 塩 サラダ油(米油) 米酢 レモン果汁 上白糖 薄口しょうゆ こしょう	焼き油(米油) ほうれんそう もやし キャベツ <small>ノンエッグマヨネーズ</small> 薄口しょうゆ きざみのり
	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	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>	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	キャベツ きゅうり 人参 大根 薄口しょうゆ サラダ油(米油) 上白糖 塩 梅フレーク			

	小1 16日	小1 17日	小1 18日	小1 19日	小1 22日	小1 23日	小1 24日
		【かみかみ献立】	【入学・進級祝い献立】				【地域食材の日献立】
献立名	食パン 牛乳 大根のスープ ソルガム入りタコスの具 春のフルーツポンチ	麦ごはん 牛乳 すいとん汁 信田煮あんかけ カレーきんぴら	ちらしずし 牛乳 祝いなるとのすまし汁 メッセージコロッケ かぶのゆかり和え お祝いいちごゼリー	コッペパン 牛乳 押し麦入り野菜スープ アジのマスタードソースがけ シャキシャキ新じゃがサラダ	麦ごはん 牛乳 中華コーンスープ 筍と豚肉の炒め物 春雨サラダ	ソフト麺 牛乳 みそラーメンスープ 春巻き もやしのツナ和え	麦ごはん 牛乳 ジビエ入りカレー フライビーンズ アスパラサラダ
使用材料	ショルダーベーコン 玉ねぎ 人参 大根 しめじ 冷凍チキンブイヨン 白菜 しょうゆ 塩 こしょう パセリ ソルガム(乾) サラダ油(米油) にんにく 豚ももひき肉 赤ワイン 玉ねぎ 米粉 ケチャップ 中濃ソース 塩 こしょう チリパウダー みかんシロップ漬け バインシロップ漬け ナタデココ 桜絵模様寒天ゼリー 冷凍カットゼリー(いちご)	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 まいたけ信田 しょうゆ 三温糖 みりん でん粉 水 サラダ油(米油) 豚もも細切り肉 千切りごぼう つきこんにやく 人参 三温糖 酒 しょうゆ みりん カレー粉 冷凍いんげん	かつおだしパック 玉ねぎ 人参 大根 えのきたけ 祝なると 酒 塩 薄口しょうゆ 小松菜 イラストポテトコロッケ 揚げ油(米油) かぶ きゅうり キャベツ 塩 赤しそ粉 いちごゼリー	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 あじ(魚)フィーレ 米粉 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 じゃがいも 人参 キャベツ 薄口しょうゆ 米酢 塩 こしょう 上白糖 サラダ油(米油)	サラダ油(米油) 生姜 玉ねぎ 鶏もも小間肉 人参 干しいたけ スライス 白菜 冷凍コーンペースト 冷凍ホールコーン 冷凍チキンブイヨン 酒 しょうゆ 塩 こしょう ちんげん菜 サラダ油(米油) にんにく 生姜 豚もも細切り肉 たけのこ水煮 しめじ 三温糖 みそ みりん しょうゆ オイスターソース ピーマン とろみ粉 春雨(マロニー) きゅうり キャベツ 人参 サラダ油(米油) 薄口しょうゆ 塩 米酢 上白糖 和からし	サラダ油(米油) にんにく 生姜 豚もも細切り肉 玉ねぎ 人参 干しいたけ スライス 冷凍ホールコーン 白菜 がらスープ しょうゆ オイスターソース みそ 酒 こしょう でん粉 長ねぎ 春巻き 揚げ油(米油) ツナレトルト もやし 人参 きゅうり 薄口しょうゆ 米酢 塩	サラダ油(米油) 生姜 にんにく 鹿ひき肉 豚ひき肉 赤ワイン 玉ねぎ 人参 じゃがいも キッズカレールーウ甘口 キッズカレールーウ中辛 デラックスカレールーウ しょうゆ 中濃ソース ケチャップ りんごピューレ ガラムマサラ 青天豆(乾) 米粉 でん粉 揚げ油(米油) 青のり粉 上白糖 塩 キャベツ アスパラガス 冷凍ホールコーン 人参 サラダ油(米油) 薄口しょうゆ 米酢 塩 こしょう

	小1 25日	小1 26日	小1 30日
献立名	麦ごはん 牛乳 春キャベツのみそ汁 かつおのケチャップ和え 小松菜のごま和え	コッペパン 牛乳 ソルガムマカロニのスープ 焼きキャベツメンチ こんにやくサラダ	黒砂糖パン 牛乳 春野菜のポトフ ちょうちよパスタ デコボン
使用材料	煮干し 玉ねぎ 人参 油揚げ えのきたけ キャベツ みそ カット干しわかめ 長ねぎ かつお(魚)角切り 米粉 でん粉 揚げ油(米油) ケチャップ 中濃ソース 三温糖 カレー粉 水 小松菜 もやし 人参 白菜 ごま油 白いりごま 白すりごま 上白糖 薄口しょうゆ 米酢	ショルダーベーコン 玉ねぎ 人参 しめじ 白菜 冷凍チキンフィヨン 塩 こしょう しょうゆ ソルガムマカロニ(星) パセリ キャベツメンチカツ 焼き油(米油) 玉ねぎ 冷凍ダイストマト ケチャップ 中濃ソース 三温糖 みそ でん粉 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	鶏もも角切り肉 玉ねぎ 人参 ホワイトしめじ キャベツ じゃがいも 冷凍チキンフィヨン しょうゆ 塩 こしょう 白ワイン パセリ かぶ サラダ油(米油) にんにく 玉ねぎ 人参 カットウインナー 塩 こしょう トマトピューレ ケチャップ 中濃ソース 赤ワイン ピーマン ファルファッレマカロニ デコボン