

【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（中学コース）

長野市第四中学校給食センター

	中学 5日	中学 8日	中学 9日	中学 10日	中学 11日	中学 12日	中学 15日
	【入学・進級お祝い献立】						
献立名	麦ごはん 牛乳 さつまい シルバーの照り焼き のりマヨ和え	ソフト麺 牛乳 マーボー麺汁 蒸しぎょうざ もやしのナムル	麦ごはん 牛乳 沢煮焼 サゴシの米粉フライ たくあん和え	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 中華コーンスープ 筍と豚肉の炒め物 春雨サラダ	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 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
使用材料	煮干し サラダ油(米油) むきごぼう 鶏胸小間肉 玉ねぎ 人参 こんにやくスライス 大根 さつまいもいちよう みそ 長ねぎ 魚のみりん醤油漬 シルバー(魚)	サラダ油(米油) にんにく 生姜 豚ももひき肉 玉ねぎ 人参 たけのこ水煮 豆腐 がらスープ 三温糖 豆板醤 甜麺醤 酒 しょうゆ みそ でん粉 ちんげん菜 ぎょうざ 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	かつおだしパック 千切りごぼう 豚もも細切り肉 玉ねぎ 干しいたけ スライス 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 サゴシフライ(米粉) 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 キャベツ きゅうり 人参 薄口しょうゆ 塩 せん切りだいこん漬	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 冷凍チキンブイヨン 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 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 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	サラダ油(米油) 生姜 玉ねぎ 人参 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	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 しめじ 白菜 冷凍チキンブイヨン 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

	中学 16日	中学 17日	中学 18日	中学 19日	中学 22日	中学 23日	中学 24日
献 立 名	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 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	【かみかみ献立】 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	【地域食材の日献立】 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	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 じゃがいものそぼろ煮 野菜のふっくら寄せ 梅ドレ和え	黒砂糖パン 牛乳 春野菜のポトフ ちょうちょパスタ デコボン
使 用 材 料	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 でん粉 揚げ油(米油) 三温糖 みりん しょうゆ 酒 生姜 水 でん粉 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	ショルダーベーコン 玉ねぎ 人参 白菜 おおむぎ(押麦) 冷凍チキンフィヨン 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)	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	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 キッズカレールウ甘口 キッズカレールウ中辛 デラックスカレールウ 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	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 鶏もも挽肉 玉ねぎ 人参 つきこんにやく 干しいたけ スライス 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 野菜のふっくら寄せ 焼き油(米油) しょうゆ 三温糖 みりん 水 米酢 でん粉 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 梅フレーク	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

		中学 25日		中学 26日		中学 30日
献 立 名		麦ごはん 牛乳 ぷるぷる寒天スープ ハンバーグ照り焼きソース フレンチサラダ		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		麦ごはん 牛乳 大根のスープ ソルガム入りタコライスの具 春のフルーツポンチ
使 用 材 料		玉ねぎ 人参 鶏胸小間肉 えのきたけ 大根 冷凍チキンフィヨン 酒 しょうゆ 塩 こしょう 耐熱寒天 ちんげん菜 ハンバーグ 焼き油(米油) 玉ねぎ しょうゆ みりん 三温糖 水 でん粉 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		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 大根 しめじ 冷凍チキンフィヨン 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 パイナップルシロップ漬け 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)