

令和6年5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   | 小1   | 小1 | 小1 |
|-----|------|---|--|---|---|---|--|--|----|----|
|     |      | 1日  | 2日   | 7日  | 8日  | 9日  | 10日  | 13日  |    |    |
|     |      | 【山王小学校お楽しみ献立】   | 【こどもの日献立】  |   |   |   |  |  |    |    |
| 献立名 |      | ココアパン<br>牛乳<br>キャベツのスープ煮<br>ペンの和風ソース<br>大根とツナのサラダ<br>みかんゼリー   | すくすくたけのご飯<br>牛乳<br>豆腐のすまし汁<br>木の葉かまぼこの新緑揚げ<br>アスパラのごま和え<br>柏餅  | 麦ご飯<br>牛乳<br>さつま汁<br>シルバーの梅風味焼き<br>こんにやくの金平   | ソフト麺<br>牛乳<br>ミートソース<br>青のりポテト<br>枝豆サラダ   | 麦ご飯<br>牛乳<br>キムチ汁<br>蒸しぎょうざ<br>梅ドレッシングサラダ   | コッペパン<br>牛乳<br>コロコロポテトスープ<br>鶏ささみのレモンソース<br>コールスローサラダ  | 麦ご飯<br>牛乳<br>厚揚げのそぼろ汁<br>あじの南蛮漬け<br>たくあん和え   |    |    |
|     | 使用材料 | チキンブイヨン(計量)<br>鶏もも肉<br>玉ねぎ<br>人参<br>キャベツ<br>冷凍ホールコーン<br>酒<br>塩<br>しょうゆ<br>こしょう  | 厚けずり<br>玉ねぎ<br>人参<br>白菜<br>豆腐<br>ちらし蒲鉾(兜)<br>塩<br>しょうゆ<br>酒<br>こまつな  | 煮干し<br>鶏もも肉<br>玉ねぎ<br>人参<br>大根<br>さつまいも<br>油揚げ<br>みそ<br>長ねぎ   | サラダ油(ひまわり油)<br>にんにく<br>しょうが<br>豚ひき肉<br>玉ねぎ<br>人参<br>ハヤシルウ<br>ブラウンルウ<br>塩<br>こしょう<br>トマトケチャップ<br>トマトピューレ<br>赤ワイン<br>中濃ソース<br>皮付きポテト<br>揚げ油(ひまわり油)<br>あおりの粉<br>塩<br>キャベツ<br>むきえだまめ(冷凍)<br>イタリアンドレッシング<br>とろみ粉 | 厚けずり<br>鶏むね肉<br>玉ねぎ<br>白菜キムチ<br>白菜<br>えのきたけ<br>じゃがいももちボール<br>酒<br>しょうゆ<br>みそ<br>長ねぎ<br>ぎょうざ<br>キャベツ<br>きゅうり<br>極細かまぼこ(赤)<br>サラダ油(ひまわり油)<br>酢<br>ねり梅<br>上白糖<br>白しょうゆ | チキンブイヨン(計量)<br>ベーコン<br>玉ねぎ<br>人参<br>じゃがいも<br>しょうゆ<br>塩<br>こしょう<br>こまつな<br>鶏肉ささ身<br>でんぶん<br>米粉<br>揚げ油(ひまわり油)<br>三温糖<br>白ワイン<br>白しょうゆ<br>水<br>レモン汁<br>キャベツ<br>冷凍ホールコーン<br>コールスロードレッシング | 厚けずり<br>鶏ひき肉<br>玉ねぎ<br>人参<br>大根<br>冷凍厚揚げ<br>しょうゆ<br>みそ<br>でんぶん<br>しょうが<br>あじ(魚)フィレ<br>でんぶん<br>米粉<br>揚げ油(ひまわり油)<br>三温糖<br>しょうゆ<br>七味唐辛子<br>酢<br>水<br>たくあん漬け<br>キャベツ<br>白しょうゆ<br>白いりごま |    |    |
| 単位g |      | サラダ油(ひまわり油)<br>にんにく<br>玉ねぎ<br>カットウィンナー<br>しめじ<br>えのきたけ<br>しょうゆ<br>白ワイン<br>黒こしょう<br>むきえだまめ(冷凍)<br>ペンネマカロニ<br>大根<br>きゅうり<br>人参<br>ツナレトルト<br>サラダ油(ひまわり油)<br>白しょうゆ<br>酢<br>こしょう<br>みかんゼリー | 木の葉かまぼこ<br>あおりの粉<br>天ぷら粉<br>塩<br>揚げ油(ひまわり油)<br>アスパラガス<br>キャベツ<br>人参<br>白すりごま<br>白いりごま<br>白しょうゆ<br>上白糖<br>ふたご柏餅 | シルバー(魚)切り身<br>紀州漬けタレ<br>サラダ油(ひまわり油)<br>笹がきごぼう<br>人参<br>つきこんにやく<br>さつま揚げ<br>三温糖<br>酒<br>しょうゆ<br>みりん<br>白いりごま |   |   |  |  |    |    |

|      | 小1   | 小1  | 小1   | 小1  | 小1  | 小1   |   |
|------|--|---|--|---|---|--|---|
|      | 14日  | 15日   | 16日  | 17日   | 20日   | 21日  |   |
| 献立名  | 麦ご飯<br>牛乳<br>根菜と豆腐のみそ汁<br>三色そぼろ丼の具<br>白菜の昆布和え  | 食パン<br>牛乳<br>ミネストローネ<br>チキンのマスタードソース<br>ダイコンサラダ<br>みかんジャム   | <b>【がんばれ献立】</b><br>麦ご飯<br>牛乳<br>赤白がんばれスープ<br>チキンみそカツ<br>和風サラダ                                  | コッペパン<br>牛乳<br>ブラウンシチュー<br>ポテトカップグラタン<br>かみかみサラダ  | 麦ご飯<br>牛乳<br>チキンカレー<br>かぼちゃコロッケ<br>福神漬け和え   | 麦ご飯<br>牛乳<br>なめこ汁<br>ごぼとん丼の具<br>河内晩柑（柑橘類）  | ソフト麺<br>牛乳<br>しょうゆラーメンスープ<br>春巻き<br>もやしのナムル   |
| 使用材料 | 煮干し<br>玉ねぎ<br>笹がきごぼう<br>人参<br>大根<br>豆腐<br>みそ<br>長ねぎ                                      | チキンブイヨン(ﾄｷﾄﾞ)<br>にんにく<br>シヨルﾀﾞｰﾍﾞｰｺﾝ<br>玉ねぎ<br>人参<br>じゃがいも<br>セロリー<br>キャベツ                                | 厚けずり<br>玉ねぎ<br>人参<br>えのきたけ<br>白菜<br>しょうゆ<br>塩<br>紅白あらればんぺん                                     | サラダ油(ひまわり油)<br>にんにく<br>豚もも肉<br>玉ねぎ<br>人参<br>じゃがいも<br>ハヤシルウ<br>ブラウンルウ<br>こしょう<br>中濃ソース<br>トマトピューレ<br>赤ワイン<br>しめじ | サラダ油(ひまわり油)<br>にんにく<br>しょうが<br>鶏もも肉<br>玉ねぎ<br>人参<br>じゃがいも<br>しめじ  | 煮干し<br>玉ねぎ<br>人参<br>大根<br>なめこ<br>豆腐<br>みそ<br>カットわかめ                                      | サラダ油(ひまわり油)<br>にんにく<br>しょうが<br>豚もも肉<br>玉ねぎ<br>人参<br>たけのこ缶<br>白菜   |
| 単位 g | サラダ油(ひまわり油)<br>冷凍液卵<br>三温糖<br>塩<br>しょうが<br>三温糖<br>しょうゆ<br>酒<br>みりん<br>鶏ひき肉<br>むきえだまめ(冷凍) | ABCマカロニ<br>冷凍カットトマト<br>トマトピューレ<br>塩<br>こしょう<br>白ワイン   | 鶏むね肉 切り身<br>小麦粉<br>乾パン粉<br>揚げ油(ひまわり油)<br>ごま油<br>にんにく<br>しょうゆ<br>ざらめ糖<br>豆みそ<br>酒<br>水<br>白いりごま | ポテトカップグラタン<br>焼き油(ひまわり油)<br>笹がきごぼう<br>人参<br>キャベツ<br>ツナレトルト<br>白しょうゆ<br>酢<br>上白糖                                 | カレールウキッズ甘口<br>カレールウキッズ中辛<br>カレールウロークス<br>中濃ソース<br>トマトケチャップ<br>りんごピューレ<br>ガラムマサラ<br>赤ワイン<br>かぼちゃコロッケ<br>揚げ油(ひまわり油) | 豚もも肉<br>しょうゆ<br>酒<br>玉ねぎ<br>笹がきごぼう<br>人参<br>白滝<br>三温糖<br>しょうゆ<br>酒<br>みりん<br>長ねぎ<br>とろみ粉 | 冷凍ホールコーン<br>スライスなると巻き<br>チキンブイヨン(ﾄｷﾄﾞ)<br>オイスターソース<br>しょうゆ<br>酒<br>塩<br>こしょう<br>カットわかめ<br>長ねぎ<br>春巻<br>揚げ油(ひまわり油) |
|      | 白菜<br>きゅうり<br>塩昆布<br>白しょうゆ   | 焼き油(ひまわり油)<br>ノンエッグマヨネーズ<br>粒入りマスタード<br>三温糖<br>しょうゆ<br>白ワイン<br>水<br>大根<br>冷凍ホールコーン<br>香味塩ドレッシング<br>みかんジャム | きゅうり<br>キャベツ<br>極細かまぼこ(赤)<br>極細かまぼこ(白)<br>白しょうゆ<br>酢<br>サラダ油(ひまわり油)<br>上白糖                     | 揚げ油(ひまわり油)<br>かぼちゃコロッケ<br>キャベツ<br>もやし<br>福神漬け<br>人参<br>白しょうゆ  | 河内晩柑（柑橘類）   | もやし<br>きゅうり<br>人参<br>酢<br>ごま油<br>白しょうゆ   |   |

|      | 小1<br>23日  | 小1<br>24日   | 【地域食材の日献立】   | 小1<br>27日   | 小1<br>28日  | 小1<br>29日  | 小1<br>30日  | 小1<br>31日 |
|------|--|---|--|---|--|--|--|-----------|
| 献立名  | <p>麦ご飯<br/>牛乳<br/>若竹汁<br/>かつおのごまがらめ<br/>山吹和え(大豆)</p>   | <p>コッペパン<br/>牛乳<br/>コーンポタージュ<br/>チキンのハーブ焼き<br/>海藻サラダ</p>  | <p>麦ご飯<br/>牛乳<br/>小松菜のみそ汁<br/>凍り豆腐と豚肉の甘辛<br/>こんにやくサラダ</p>  | <p>麦ご飯<br/>牛乳<br/>麻婆豆腐<br/>いかのねぎ塩焼き<br/>磯マヨ和え</p>   | <p>コッペパン<br/>牛乳<br/>コンソメスープ<br/>飛び魚のフライ<br/>ブロッコリーとツナのサラダ</p>  | <p>麦ご飯<br/>牛乳<br/>沢煮椀<br/>さばのみそだれがけ<br/>おかか和え</p>  | <p>コッペパン<br/>牛乳<br/>野菜スープ<br/>チリコンカン<br/>フルーツポンチ</p>   |           |
| 使用材料 | <p>厚けずり<br/>玉ねぎ<br/>たけのこ缶<br/>えのきたけ<br/>人参<br/>スライス蒲鉾<br/>カットわかめ<br/>豆腐<br/>塩<br/>しょうゆ</p>   | <p>バター<br/>ショルダーベーコン<br/>玉ねぎ<br/>冷凍コーンペースト<br/>冷凍クリームコーン<br/>ベシヤメルソース<br/>塩<br/>こしょう<br/>スキムミルク<br/>白ワイン</p>  | <p>煮干し<br/>玉ねぎ<br/>人参<br/>じゃがいも<br/>油揚げ<br/>えのきたけ<br/>みそ<br/>こまつな<br/>豚もも肉 角切り<br/>しょうが<br/>しょうゆ<br/>酒<br/>凍り豆腐<br/>でんぷん<br/>米粉<br/>揚げ油(ひまわり油)<br/>しょうゆ<br/>みりん<br/>三温糖<br/>酒<br/>水<br/>サラダこんにやく<br/>キャベツ<br/>香味中華ドレッシング</p> | <p>サラダ油(ひまわり油)<br/>にんにく<br/>しょうが<br/>トウバンジャン<br/>豚ひき肉<br/>玉ねぎ<br/>人参<br/>たけのこ缶<br/>チキンブイヨン(計料)<br/>三温糖<br/>酒<br/>みそ<br/>しょうゆ<br/>オイスターソース<br/>冷凍豆腐<br/>でんぷん<br/>いか 切り身<br/>しょうが<br/>にんにく<br/>長ねぎ<br/>白しょうゆ<br/>塩<br/>三温糖<br/>酒<br/>こしょう<br/>ごま油<br/>白いりごま<br/>こまつな<br/>白菜<br/>人参<br/>春雨(マロニー)<br/>刻みのり 角<br/>白しょうゆ<br/>ノンエッグマヨネーズ</p> | <p>鶏むね肉<br/>玉ねぎ<br/>人参<br/>じゃがいも<br/>白菜<br/>コンソメ<br/>しょうゆ<br/>こしょう<br/>とびうおフライ<br/>揚げ油(ひまわり油)<br/>ウスターソース<br/>トマトケチャップ<br/>三温糖<br/>みりん<br/>赤ワイン<br/>ブロッコリー<br/>ツナレトルト<br/>キャベツ<br/>白しょうゆ<br/>サラダ油(ひまわり油)<br/>酢<br/>上白糖</p> | <p>厚けずり<br/>切りごぼう<br/>豚もも肉<br/>人参<br/>大根<br/>糸かまぼこ<br/>えのきたけ<br/>塩<br/>酒<br/>白しょうゆ<br/>さば(魚) 切り身<br/>焼き油(ひまわり油)<br/>三温糖<br/>しょうゆ<br/>みそ<br/>酒<br/>みりん<br/>しょうが<br/>水<br/>でんぷん<br/>もやし<br/>白菜<br/>こまつな<br/>かつお削り節<br/>白しょうゆ</p> | <p>玉ねぎ<br/>人参<br/>鶏むね肉<br/>大根<br/>キャベツ<br/>チキンブイヨン(計料)<br/>しょうゆ<br/>塩<br/>大豆<br/>サラダ油(ひまわり油)<br/>にんにく<br/>玉ねぎ<br/>豚ひき肉<br/>トマトケチャップ<br/>中濃ソース<br/>塩<br/>チリパウダー<br/>赤ワイン<br/>とろみ粉<br/>みかんシロップ漬け<br/>パインシロップ漬け<br/>ナタデココ<br/>カクテルゼリー</p> |           |
| 単位 g | <p>かつお(魚) 角切り<br/>しょうが<br/>しょうゆ<br/>酒<br/>でんぷん<br/>米粉<br/>揚げ油(ひまわり油)<br/>しょうゆ<br/>三温糖<br/>みりん<br/>水<br/>白いりごま<br/>こまつな<br/>キャベツ<br/>もやし<br/>大豆の華<br/>白しょうゆ<br/>酢<br/>上白糖<br/>サラダ油(ひまわり油)</p> | <p>鶏もも肉 切り身<br/>黒こしょう<br/>ガーリックパウダー<br/>バジル(粉)<br/>しょうゆ<br/>白ワイン<br/>オリーブ油<br/>海藻ミックス<br/>キャベツ<br/>きゅうり<br/>人参<br/>サラダ油(ひまわり油)<br/>酢<br/>塩<br/>白しょうゆ<br/>こしょう<br/>上白糖</p> | <p>しょうゆ<br/>酒<br/>凍り豆腐<br/>でんぷん<br/>米粉<br/>揚げ油(ひまわり油)<br/>しょうゆ<br/>みりん<br/>三温糖<br/>酒<br/>水<br/>サラダこんにやく<br/>キャベツ<br/>香味中華ドレッシング</p>  | <p>しょうゆ<br/>みそ<br/>しょうゆ<br/>オイスターソース<br/>冷凍豆腐<br/>でんぷん<br/>いか 切り身<br/>しょうが<br/>にんにく<br/>長ねぎ<br/>白しょうゆ<br/>塩<br/>三温糖<br/>酒<br/>こしょう<br/>ごま油<br/>白いりごま<br/>こまつな<br/>白菜<br/>人参<br/>春雨(マロニー)<br/>刻みのり 角<br/>白しょうゆ<br/>ノンエッグマヨネーズ</p>  | <p>しょうゆ<br/>みそ<br/>しょうゆ<br/>オイスターソース<br/>冷凍豆腐<br/>でんぷん<br/>ブロッコリー<br/>ツナレトルト<br/>キャベツ<br/>白しょうゆ<br/>サラダ油(ひまわり油)<br/>酢<br/>上白糖</p>  | <p>白しょうゆ<br/>さば(魚) 切り身<br/>焼き油(ひまわり油)<br/>三温糖<br/>しょうゆ<br/>みそ<br/>酒<br/>みりん<br/>しょうが<br/>水<br/>でんぷん<br/>もやし<br/>白菜<br/>こまつな<br/>かつお削り節<br/>白しょうゆ</p>   | <p>しょうゆ<br/>塩<br/>大豆<br/>サラダ油(ひまわり油)<br/>にんにく<br/>玉ねぎ<br/>豚ひき肉<br/>トマトケチャップ<br/>中濃ソース<br/>塩<br/>チリパウダー<br/>赤ワイン<br/>とろみ粉<br/>みかんシロップ漬け<br/>パインシロップ漬け<br/>ナタデココ<br/>カクテルゼリー</p>   |           |