

日(月)				日(火)				日(水)				1日(木)				2日(金)			
食品名	一人分	総量	備考	食品名	一人分	総量	備考	食品名	一人分	総量	備考	食品名	一人分	総量	備考	食品名	一人分	総量	備考
		0				0				0		フルーツパン				ゆかりごはん			
		0				0				0		コッペパン				米、強化米			
		0				0				0		クリスタルパイ				ゆかり	2	3.8	
		0				0				0		クリスタルアップル							卵不使用
		0				0				0						わさびコロッケ			
		0				0				0		鶏肉のハーブ焼き				わさびコロッケ50g	1	1060	
		0				0				0		鶏もも肉50g	1	1120		わさびコロッケ70g	1	630	卵
		0				0				0		鶏もも肉70g	1	630		揚げ油			
		0				0				0		塩	0.4	0.8		ごま酢あえ			
		0				0				0		黒こしょう	0.01	0.02		もやし	40	75	
		0				0				0		三温糖	0.3	0.6		こまつな	10	18	
		0				0				0		酒	0.5	1		にんじん	5	9	
		0				0				0		パセリ粉	0.01	0.02		酢	2	3.6	
		0				0				0		バジル粉	0.01	0.02		うすくち	2.5	4.5	
		0				0				0		パプリカ粉	0.03	0.06		三温糖	0.4	0.75	
		0				0				0						塩	0.2	0.36	
		0				0				0		大根とホタテのサラダ				ごま油	0.5	0.9	
		0				0				0		だいこん	30	60		白すりごま	1	1.8	
		0				0				0		きゅうり	15	30					
		0				0				0		にんじん	5	9		吉野汁			
		0				0				0		ホタテフレーク	5	9		厚削り	3	6	
		0				0				0		酢	1	2.1		鶏むね肉	15	27	
		0				0				0		塩	0.1	0.21		酒	1	1.8	
		0				0				0		うすくち	2	3.9		でんぷん	1	1.8	
		0				0				0		油	0.7	1.2		切ごぼう	5	9	
		0				0				0						にんじん	5	9	
		0				0				0		野菜スープ				はくさい	20	39	
		0				0				0		ウインナー	15	30		えのきたけ	10	18	
		0				0				0		にんじん	10	21		厚揚げ	20	39	
		0				0				0		たまねぎ	20	39		塩	0.3	0.6	
		0				0				0		キャベツ	30	60		うすくち	4.5	8.4	
		0				0				0		コーン	5	9		みつば	5	9	
		0				0				0		ベジダシ	3	6					
		0				0				0		チキンブイヨン	6	12					
		0				0				0		塩	0.1	0.21					
		0				0				0		うすくち/こしょう	3/0.01	6/0.021					
<欠食校>				<欠食校>				<欠食校>				<欠食校>				<欠食校>			
明南	223	<釜割>		明南		<釜割>		明南		<釜割>		明南	224	<釜割>		明南	184	<釜割>	
東小	189			東小				東小	190			東小	190						
北小	577			北小				北小	582			北小	582						
明北	100			明北				明北	100			明北	84						
明中	200			明中				明中	200			明中	200						
北中	389	1106 小数+予	北中		17 小数+予	北中	393	624 中数+予	北中	392	1057 小数+予								
センター	22	622 中数+予	センター	22	33 中数+予	センター	20	1737 合計	センター	22	625 中数+予								
予備	28	1728 合計	予備	28	50 合計	予備	28	換算 1920	予備	28	1682 合計								
				換算 1920				換算 0				換算 1920				換算 1860			

令和5年度6月

学校給食明細献立表

所長 印 栄養士 印

5日(月)				6日(火)				7日(水)				8日(木)				9日(金)			
食品名	一人分	総量	備考	食品名	一人分	総量	備考	食品名	一人分	総量	備考	食品名	一人分	総量	備考	食品名	一人分	総量	備考
ごはん				ごはん				うどん				ごはん				ごはん			
米、強化米				米、強化米								米、強化米				米、強化米			
タコライス(肉炒め)				さばの塩焼き				ハムポテト				豚キムチ炒め				ちくわのかば揚げ			
油	0.5	0.9		さば50g	1	1080		ダイスポテト	30	60		油	1	1.8		ちくわ1/6	2	2120	
豚ひき肉	40	78		さば70g	1	630		ハム	15	30		にんにく	0.2	0.3		ちくわ1/4	2	1260	
たまねぎ	30	60		(塩)				冷えだまめ	10	18		豚こま肉	50	96		でんぷん	3.5	6.6	
ゆでひよこ豆	5	9		マカロニサラダ				こしょう	0.01	0.021		にんじん	10	18		揚げ油			
三温糖	1	1.8		マカロニ	6	12		ノンエッグマヨネーズ	20	39		もやし	20	39		こいくち	2	3.9	
こいくち	2	3.9		キャベツ	15	27		紙カップ	1	1750		キムチ漬け	15	30		みりん	2	3.9	
塩	0.3	0.57		きゅうり	10	18		昆布あえ				チンゲンサイ	5	9		三温糖	2	3.9	
黒こしょう	0.01	0.021		にんじん	5	9		だいこん	35	69		みそ	0.5	0.9		水	2	3.9	
ケチャップ	12	24		ノンエッグマヨネーズ	6.5	12		きゅうり	15	30		こいくち	0.5	0.9		いりごま	1	1.8	
トウバンジャン	0.2	0.39		酢	0.3	0.6		にんじん	5	9		オイスターソース	0.3	0.6		ささみサラダ			
チリパウダー	0.01	0.021		こしょう	0.01	0.021		塩昆布	1.5	2.7		塩	0.1	0.2		ささみフレーク	10	18	
でんぷん	0.5	0.9		キャベツのみそ汁				こいくち	0.5	0.9		粉寒天	0.5	0.9		キャベツ	30	57	
タコライス(野菜チーズ)				煮干し	3	6		カレーうどん汁				コーンサラダ				にんじん	5	9	
キャベツ	30	57		キャベツ	40	75		油	0.5	0.9		コーン	10	18		きゅうり	10	18	
アスパラガス	5	9		油揚げ	5	9		にんにく	0.3	0.6		キャベツ	30	57		酢	1	1.8	
トマト	15	30		えのきたけ	10	18		しょうが	0.3	0.6		切ブロッコリー	10	18		油	0.5	0.9	
8mmチーズ	10	18		みそ	7	12.9		豚こま肉	30	57		にんじん	5	9		こいくち	2.5	4.5	
ワンタンスープ				わかめ	0.5	0.9		にんじん	10	18		酢	2	3.9		三温糖	0.3	0.6	
鶏もも肉	15	27		ねぎ	10	18		たまねぎ	30	57		オリーブ油	1	1.8		じゃがいものみそ汁			
酒	1	1.8		シークワサーゼリー				干しいたけ	0.5	0.9		塩	0.3	0.6		煮干し	3	6	
にんじん	10	18		シークワサーゼリー	1	1710		ねぎ	15	30		黒こしょう	0.01	0.021		煮干し	3	6	
しめじ	10	18		シークワサーゼリー				米粉のカレールウ	13	24		はるさめスープ				たまねぎ	20	39	
はくさい	20	39		シークワサーゼリー	1	1710		カレーパウダー	0.2	0.39		ごま油	1	1.8		にんじん	10	18	
ワンタン	8	15		シークワサーゼリー				こいくち	5	9		鶏むね肉	20	39		じゃがいも	30	57	
ベジダシ	3	6		シークワサーゼリー				みりん	0.5	0.9		たまねぎ	20	39		こまつな	5	9	
チキンブイヨン	6	12		シークワサーゼリー								はくさい	10	18		わかめ	0.5	0.9	
うすくち	3	5.7		シークワサーゼリー								しめじ	10	18		みそ	7	12.9	
塩	0.1	0.21		シークワサーゼリー								マロニー	5	9		じゃがいものみそ汁			
こしょう	0.01	0.021		シークワサーゼリー								うすくち	3	5.7		煮干し	3	6	
チンゲンサイ	5	9		シークワサーゼリー								塩/こしょう	0.1/0.01	0.18/.021		たまねぎ	20	39	
<欠食校>				<欠食校>				<欠食校>				<欠食校>				<欠食校>			
明南	226			△明南	186			明南	225			明南	225			△明南	185		
東小	190			東小	191			東小	191			東小	190			東小	190		
北小	582			北小	581			北小	581			北小	582			北小	582		
明北	100			明北	101			明北	100			明北	100			△明北	84		
△明中	188	アルプス	1115 小数+予	明中	200			明中	200			明中	200			明中	200		
北中	392		613 中数+予	北中	392			北中	393			北中	393			北中	392		
センター	22		1728 合計	センター	22			センター	20			センター	22			センター	22		
予備	28		換算 1920	予備	28			予備	28			予備	28			予備	28		
				6年												2年			
				1076 小数+予				1114 小数+予								1058 小数+予			
				625 中数+予				624 中数+予								625 中数+予			
				1701 合計				1738 合計								1683 合計			
				換算 1860				換算 1920								換算 1860			

令和5年度6月

学校給食明細献立表

所長 印 栄養士 印

12日(月)				13日(火)				14日(水)				15日(木)				16日(金) 安曇野の日			
食品名	一人分	総量	備考	食品名	一人分	総量	備考	食品名	一人分	総量	備考	食品名	一人分	総量	備考	食品名	一人分	総量	備考
ごはん(風さやか)				ごはん(風さやか)				ごはん(風さやか)				黒糖パン				ごはん(有機栽培米)			
米、強化米				米、強化米				米、強化米								米、強化米			
豚肉の新玉ソースがけ				山賊焼き				豚丼の具				プレーンオムレツ50g	1	1120		にじますのつぶら揚げ			
豚ロース60g	1	1120		鶏もも肉50g	1	1120		油	1	1.8		プレーンオムレツ60g	1	630		つぶら揚げ小	1	1120	
豚ロース70g	1	630		鶏もも肉70g	1	630		豚こま肉	50	96		ツナサラダ				つぶら揚げ中	1	630	
たまねぎ	20	38		(こいくち、酒)				ごぼう	10	18		ツナ	10	18		三温糖	2.5	5	
三温糖	2	3.8		でんぷん	6	12		つきこん	10	18		キャベツ	30	57		みりん	0.7	1.3	
酢	2	3.8		揚げ油				にんじん	10	18		にんじん	5	9		こいくち	2	4	
こいくち	3	5.8		はるさめサラダ				たまねぎ	30	57		きゅうり	10	21		水	1.6	3	
粉寒天	0.4	0.8		マロニー	6	12		三温糖	2	3.9		うすくち	2	3.9		オニオンサラダ			
ポテトサラダ				にんじん	5	9		酒	1	1.8		油	0.3	0.6		たまねぎ	20	39	
じゃがいも	30	57		キャベツ	20	39		みりん	2	3		酢	1.5	2.7		キャベツ	20	39	
にんじん	5	9		きゅうり	10	18		こいくち	5	9		塩	0.2	0.3		きゅうり	10	18	
キャベツ	15	30		酢	2	3.9		磯香あえ				ミネストローネ				にんじん	5	9	
きゅうり	5	9		うすくち	1.5	3		もやし	40	75		油	1	1.8		かつおぶし	0.5	0.9	
ツナ	8	15		塩	0.1	0.21		にんじん	5	9		にんにく	0.2	0.3		うすくち	2	3.9	
ノンエッグマヨネーズ	6.5	12		三温糖	0.5	0.9		こまつな	5	9		ショルダーベーコン	10	18		塩	0.1	0.21	
こしょう	0.01	0.021		油	1	1.8		のり角切り	0.3	0.6		鶏もも肉	10	18		豚汁			
かみなり汁				白菜スープ				うすくち	2	3.9		セロリ	2	3		煮干し	3	6	
厚削り	3	6		厚削り	3	6		豆腐のみそ汁				たまねぎ	20	39		豚こま肉	20	39	
鶏むね肉	10	18		油	0.5	0.9		煮干し	3	6		クラッシュトマト	30	60		酒	1	1.8	
酒	1	1.8		しょうが	0.2	0.3		しめじ	10	18		乾燥大豆	7	12		切ごぼう	10	18	
切ごぼう	10	18		豚ひき肉	20	39		えのきたけ	10	18		はくさい	30	60		にんじん	10	18	
にんじん	10	18		にんじん	10	18		豆腐	40	75		塩	0.4	0.75		だいこん	20	39	
だいこん	20	39		はくさい	30	60		こまつな	10	18		こしょう	0.01	0.021		じゃがいも	20	39	
しめじ	10	18		干しいたけ	0.5	0.9		わかめ	0.5	0.9		こいくち	1	1.8		しめじ	10	18	
ゆし豆腐	20	39		こいくち	4	7.5		みそ	7	13.2		チキンブイヨン	6	12		みそ	7	13.2	
塩	0.4	0.75		酒	1	1.8		ミニトマト							ねぎ	5	9		
うすくち	4	7.5		塩	0.3	0.6		ミニトマト	2	2240									
ねぎ	5	9		でんぷん	1	1.8		ミニトマト	3	1880									
ごま油	0.3	0.6		ねぎ	10	18													
<欠食校>				<欠食校>				<欠食校>				<欠食校>				<欠食校>			
明南	226			明南	225			明南	225			明南	225			明南	224		
東小	189			東小	190			東小	190			東小	189			東小	189		
北小	582			北小	581			北小	581			北小	582			北小	582		
明北	100			明北	101			明北	100			明北	100			明北	102		
明中	201	1114 小数+予		明中	200	1114 小数+予		明中	200	1113 小数+予		明中	200	1113 小数+予	明中	200	1114 小数+予		
北中	392	626 中数+予		北中	392	625 中数+予		北中	392	625 中数+予		北中	393	624 中数+予	北中	392	625 中数+予		
センター	22	1740 合計		センター	22	1739 合計		センター	22	1738 合計		センター	20	1737 合計	センター	22	1739 合計		
予備	28	換算 1920		予備	28	換算 1920		予備	28	換算 1920		予備	28	換算 1920	予備	28	換算 1920		

令和5年度6月

学校給食明細献立表

所長 印 栄養士 印

19日(月)				20日(火)				21日(水)				22日(木)				23日(金)							
食品名	一人分	総量	備考	食品名	一人分	総量	備考	食品名	一人分	総量	備考	食品名	一人分	総量	備考	食品名	一人分	総量	備考				
ごはん				ごはん				スパゲティ				ごはん				ごはん							
米、強化米				米、強化米				スパゲティ				米、強化米				米、強化米							
									小麦、卵不使用				卵不使用										
鶏肉のトマト煮				厚揚げのにんじんみそ				チキンナゲット				アジフライ				ジャーマンポテト							
オリーブ油	1	1.5		絹揚げ70g	1	1120		チキンナゲット	2	2240		アジフライ40g	1	1115		油	0.5	0.9					
鶏もも肉	50	84		絹揚げ100g	1	630		チキンナゲット	3	1860		アジフライ50g	1	630		にんにく	0.2	0.36					
塩/こしょう	0.2/0.02	0.3/0.03		三温糖	1.8	3.5		ケチャップ	5	10		揚げ油				ウインナー	10	18					
たまねぎ	20	33		みそ	4.5	9		中濃ソース	4	7.5		中濃ソース	5	9		にんじん	10	18					
エリンギ	15	24		みりん	1.2	2.4		赤ワイン	0.5	1						じゃがいも	40	75					
ケチャップ	8	12		にんじん	6	12		三温糖	0.1	0.2		おなかチーズあえ				ピーマン	5	9					
クラッシュトマト	25	42										キャベツ	30	57		塩	0.4	0.75					
三温糖	1.5	2.4		梅あえ				グリーンサラダ				きゅうり	15	30		黒こしょう	0.01	0.018					
中濃ソース	3	5		キャベツ	35	66		切ブロッコリー	10	18		にんじん	5	9									
こいくち	0.5	1		こまつな	10	18		キャベツ	30	57		8mmチーズ	10	18		キーマカレー							
粉寒天	0.3	0.5		にんじん	5	9		アスパラガス	5	9		うすくち/塩	2/0.1	3.9/0.18		油	1	1.8					
				三温糖	0.5	0.9		コーン	5	9		かつおぶし	0.5	0.9		にんにく	0.3	0.6					
コールスローサラダ				うすくち	1	1.8		酢	2	3		豆乳みそ汁				しょうが	0.3	0.6					
キャベツ	30	51		練り梅	1.5	3		オリーブ油	1	1.8		煮干し				豚ひき肉	40	75					
にんじん	5	9						塩	0.3	0.6		にんじん	10	18		たまねぎ	40	75					
きゅうり	20	33		沢煮椀				ツナきのこソース				にんじん	10	18		にんじん	20	36					
酢	2	3.3		厚削り	3	6		バター	1	1.8		えのきたけ	10	18		乾燥大豆	7	12					
油	1	1.5		豚肉細切り	15	30		にんにく	0.5	0.9		だいこん	30	57		オニオンソテー	10	18					
塩/こしょう	0.3/.01	0.48/0.015		酒	1	1.8		たまねぎ	40	75		油揚げ	8	15		りんごピューレ	2	3					
				切ごぼう	10	18		にんじん	10	18		ちくわ	8	15		ケチャップ	3	6					
レタスのスープ				だいこん	20	39		にんじん	10	18		こまつな	5	9		中濃ソース	1.5	3					
ロースハム	10	15		細切かまぼこ	15	27		しめじ	15	30		みそ	7	13.2		米粉のカレールウ	13	24					
にんじん	10	15		えのきたけ	10	18		えのきたけ	15	30		豆乳	10	18		カレーパウダー	0.1	0.18					
たまねぎ	20	33		塩	0.4	0.75		ツナ	30	57						ガラムマサラ	0.01	0.018					
しめじ	10	15		うすくち	3	5.7		白ワイン	1	1.8						小玉すいか							
ベジタシ/チキンブイヨン	3/6.	3/9.		みつば	5	9		三温糖	0.5	0.9						小玉すいか	1/16.	108					
こいくち	3	4.8						めんつゆ	5.4	9													
塩/こしょう	0.1/0.02	0.15/0.03						こいくち	6	12													
レタス	20	33																					
パセリ	0.5	0.9																					
ふりかけ								焼きのり															
ふりかけわかめ	1	1540						きざみのり小袋	1	1740													
<欠食校>				<釜割>				<欠食校>				<釜割>				<欠食校>				<釜割>			
明南	225			明南	224			明南	224			明南	224			△明南	184	6年					
東小	189			東小	190			東小	190			東小	189			東小	189						
北小	582			北小	581			北小	581			北小	579			北小	579						
明北	100			明北	101			明北	100			明北	100			明北	102						
×明中	0	全	1113 小数+予	明中	200			明中	200		1112 小数+予	明中	200		1109 小数+予	明中	200		1071 小数+予				
北中	389		422 中数+予	北中	389		1113 小数+予	北中	389		620 中数+予	北中	390		623 中数+予	北中	389		622 中数+予				
センター	22		1535 合計	センター	22		1735 合計	センター	20		1732 合計	センター	22		1732 合計	センター	22		1693 合計				
予備	28		換算 1650	予備	28		換算 1920	予備	28		換算 1920	予備	28		換算 1920	予備	28		換算 1860				

令和5年度6月

学校給食明細献立表

所長 印 栄養士 印

26日(月)				27日(火)				28日(水)				29日(木)				30日(金)			
食品名	一人分	総量	備考	食品名	一人分	総量	備考	食品名	一人分	総量	備考	食品名	一人分	総量	備考	食品名	一人分	総量	備考
ごはん				ごはん				ラーメン				コッペパン				ごはん			
米、強化米				米、強化米				ラーメン				コッペパン				米、強化米			
	小麦、卵不使用																		
ハンバーグ				赤魚のみそ漬け焼き				バンバンジーサラダ				ポークビーンズ				鶏とさつまいもの甘辛あえ			
ハンバーグ60g	1	1115		赤魚50g	1	1090		ささみフレーク	10	18		油	1	1.8		鶏もも肉	35	66	
ハンバーグ80g	1	240		赤魚70g	1	630		キャベツ	25	45		豚こま肉	10	18		塩	0.1	0.18	
たまねぎ	5	8		(みそ、みりん、酒)				きゅうり	15	27		ウインナー	10	18		こしょう	0.01	0.02	
ケチャップ	6	8						にんじん	5	9		たまねぎ	20	36		酒	0.5	1	
中濃ソース	4.5	6		じゃがものそぼろ煮				三温糖	0.8	1.5		じゃがいも	20	36		でんぷん	5	10	
赤ワイン	0.5	0.7		厚削り	0.5	1		こいくち	2	3.6		乾燥大豆	10	18		切さつまいも	25	45	
三温糖	0.15	0.2		油	1	1.8		酢	1.2	2.1		ゆで金時豆	10	18		揚げ油			
				豚ひき肉	30	57		ごま油	1	1.8		カットトマト	5	9		三温糖	3	5.5	
海藻サラダ				にんじん	5	9		みそ	0.5	0.9		三温糖	0.5	0.9		みりん	2	3.6	
海藻ミックス	0.5	0.7		つきこん	15	27		ねりごま	2	3		中濃ソース	1	1.8		こいくち	3	5.5	
キャベツ	20	30		じゃがいも	40	75		ジャージャー麺				トマトケチャップ	13	24		ごまあえ			
きゅうり	15	20		三温糖	2.5	4.8		油	1	1.8		塩/こしょう	0.1/0.01	0.18/0.018		はくさい	20	36	
にんじん	5	8		酒	1	1.8		にんにく	0.3	0.6		チーズサラダ				こまつな	5	9	
酢	1	1.4		みりん	1.5	2.7		しょうが	0.3	0.6		キャベツ	30	54		にんじん	10	18	
油	0.5	0.7		こいくち	4	7.5		豚ひき肉	50	90		きゅうり	10	18		もやし	25	45	
こいくち	2.5	3.4		冷きぬさや	5	9		ねぎ	10	18		赤パプリカ	3	6		三温糖	1.5	2.7	
三温糖	0.3	0.4		すまし汁				干しいたけ	0.5	0.9		8mmチーズ	10	18		うすくち	2.5	4.5	
コンソメスープ				厚削り	3	6		たけのこ水煮	10	18		塩/こしょう	0.3/0.01	0.6/0.18		すりごま	3	6	
ベーコン	10	14		はくさい	20	39		大豆の華粒	8	15		酢/油	1/1	1.8/1.8		けんちん汁			
にんじん	10	14		えのきたけ	10	18		こいくち	8	15		えび団子スープ				厚削り	3	6	
たまねぎ	20	28		ちらしかまぼこ	10	18		チキンブイヨン	3	6		えび団子	20	36		切ごぼう	10	18	
はくさい	20	28		豆腐	30	57		三温糖/酒	0.7/1	1.2/0.18		にんじん	10	18		にんじん	10	18	
しめじ	10	14		酒	1	1.8		コチジャン	2	3.6		たまねぎ	20	36		だいこん	20	36	
コーン	5	7		塩	0.4	0.75		トウバンジャン	0.1	0.18		はくさい	20	36		こんにゃく	10	18	
ベジダシ	3	4		うすくち	3	5.7		粉寒天	0.7	1.2		ベジダシ	3	6		ゆし豆腐	20	36	
チキンブイヨン	6	8		みつば	5	9		フルーツあえ				チキンブイヨン	6	12		酒	1	1.8	
こいくち	2.5	3.4						みかんシロップ漬	20	36		こいくち	2.5	4.5		塩	0.2	0.3	
塩	0.1	0.14						パインシロップ漬	20	36		塩/こしょう	0.1/0.01	0.18/0.018		うすくち	5	9	
こしょう	0.01	0.014						ももシロップ漬	10	18		パセリ	0.3	0.6		ねぎ	5	9	
								カットゼリーさくらんぼ	20	36		あんずジャム							
												あんずジャム	1	1670					
<欠食校>				<欠食校>				<欠食校>				<欠食校>				<欠食校>			
明南	225			明南	224			明南	185		3年	明南	224			明南	223		
東小	189			東小	190			東小	190			東小	189			東小	189		
北小	579			北小	578			北小	578			北小	579			北小	579		
明北	100			△明北	78	6年		明北	100			明北	100			明北	102		
明中	201			明中	200			△明中	129	1年	1070 小数+予	△明中	129	1年	1109 小数+予	△明中	129	1年	1110 小数+予
×北中	0	全	1110 小数+予	北中	389		622 中数+予	北中	389		549 中数+予	北中	390		550 中数+予	北中	389		551 中数+予
センター	22		1344 合計	センター	22		1709 合計	センター	20		1619 合計	センター	20		1659 合計	センター	22		1661 合計
予備	28		換算 1410	予備	28		換算 1890	予備	28		換算 1790	予備	28		換算 1830	予備	28		換算 1830