

令和5年度8月

学校給食明細献立表

安曇野市中部学校給食センター

21日(月)				22日(火)				23日(水)				24日(木)				25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		ごはん				野沢菜ごはん				小麦 使用 乳 不使用	ナン		1735		ごはん						
		0		米、強化米				米、強化米									米、強化米						
		0					大豆 使用	野沢菜ごはんの素	2	3.8			スパニッシュオムレツ			卵 乳 使用							
		0		煮込みハンバーグ								アンサンブルエッグ50g	1	1120			なすの肉みそかけ						
		0		ハンバーグ60g	1	535		いかのしょうが焼き				アンサンブルエッグ62g	1	630			なす	0.5	565				
		0		ハンバーグ80g	1	630		いか味付き50g	1	1120							なす	1	515				
		0		油	0.2	0.2		いか味付き70g	1	630							揚げ油						
		0		おろしにんにく	0.3	0.4											豚ひき肉	10	18				
		0		たまねぎ	25	34		切干大根のゴマネーズ									みそ	5	9				
		0		クラッシュトマト	9	12		切干大根	3	6							三温糖	2	3.6				
		0		ケチャップ	6	8		キャベツ	25	48							みりん	1	1.8				
		0		赤ワイン	3	4		きゅうり	10	18							酒	1	1.8				
		0		チキンピイオン	6	8		ハム	5	9							水	3	5.4				
		0		こいくち	0.3	0.4		四角きざみのり	0.3	0.6							粉寒天	0.3	0.5				
		0						白すりごま	1.5	3													
		0		チーズサラダ				うすくち	0.5	0.9							キーマカレー						
		0		キャベツ	35	46		ノンエッグマヨ	6.5	12							油	1	1.8				
		0		きゅうり	15	20											にんにく	0.3	0.6				
		0		にんじん	5	7		厚揚げのみそ汁									しょうが	0.3	0.6				
		0		8mmチーズ	10	6		厚けずり	3	6							豚ひき肉	40	75				
		0		酢/油	1.5/1	2/1.2		にんじん	10	18							たまねぎ	40	75				
		0		塩/白こしょう	0.3/0.01	0.4/0.014		たまねぎ	20	39							にんじん	20	39				
		0						厚揚げ	30	57							クラッシュ大豆	15	30				
		0		ワンタンスープ				しめじ	10	18							オニオンソテー	10	18				
		0		鶏むね肉	10	14		えのきたけ	10	18							りんごピューレ	2	3				
		0		酒	1	1.4		みそ	7	13.5							ケチャップ	3	6				
		0		にんじん	10	14											中濃ソース	1.5	3				
		0		はくさい	20	26		ブルーン									米粉のカレールウ	13	24				
		0		ベジダシ	3	4		ブルーン	1	1740							カレー粉	0.1	0.18				
		0		チキンピイオン	5	6											ガラムマサラ	0.01	0.018				
		0		うすくち	4	5.4																	
		0		塩	0.4	0.54																	
		0		白こしょう	0.01	0.014																	
		0		ウェーブワンタン	8	10																	
		0		チンゲンサイ	10	14												うすくち/塩	4/0.4	7.2/0.72			
		0																みつば	5	9			
<欠食校>				<釜割>				<欠食校>				<釜割>				<欠食校>				<釜割>			
明南				明南	221			明南	221			明南	221			明南	220						
東小				東小	191			東小	191			東小	190			東小	190						
北小				×北小	0		全	北小	580			北小	580			北小	580						
明北				明北	100			明北	100			明北	100			明北	102						
明中		17	小数+予	明中	200	529	小数+予	明中	200	1109	小数+予	明中	200	1108	小数+予	明中	200			1109			
北中		33	中数+予	北中	387	623	中数+予	北中	387	623	中数+予	北中	388	621	中数+予	△北中	267	2年		500			
センター	22	50	合計	センター	25	1152	合計	センター	25	1732	合計	センター	22	1729	合計	センター	22			1609			
予備	28		換算 0	予備	28		換算 1340	予備	28		換算 1920	予備	28		換算 1920	予備	28			換算 1800			

令和5年度8月

学校給食明細献立表

所長 印 栄養士 印

28日(月)				29日(火) 安曇野の日				30日(水)				31日(木)				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(風さやか)				もろこしごはん(風さやか)				ごはん(風さやか)				チーズパン							0
米、強化米				バター	0.7	1.35		米、強化米											0
				たまねぎ	10	20						鶏のマーマレード焼き							0
マロニーの炒め物				ハム	5	10		シルバーの西京焼き				鶏のマーマレード焼き50g	1	1120					0
油	1	1.8		コーン	10	20		シルバー西京焼き60g	1	1120		鶏のマーマレード焼き70g	1	510					0
しょうが	0.1	0.18		コンソメ	0.5	1		シルバー西京焼き80g	1	630									0
にんにく	0.2	0.3		うすくち	1	2						トマトサラダ							0
ねぎ	5	9						焼き豚サラダ				トマト	15	27					0
豚ひき肉	30	57		コロッケ	大豆 小麦 使用			焼き豚	15	30		キャベツ	30	54					0
酒	1	1.8		わさびコロッケ50g	1	1120		もやし	30	57		ブロッコリー	10	18					0
三温糖	0.5	0.9		ポークコロッケ70g	1	630		こまつな	10	18		オリーブ油	1	1.8					0
にんじん	10	18		揚げ油	大豆 小麦 使用			にんじん	5	9		塩	0.3	0.54					0
エリンギ	10	18						三温糖	0.2	0.3		黒こしょう	0.01	0.018					0
こいくち	5	9		ひじきの煮物				油	0.5	0.9		酢	1	1.8					0
マロニー	8	15		油	0.5	0.9		酢	1	1.8									0
かぼちゃサラダ				鶏ひき肉	10	18		こいくち	2	3.9		コーンクリームスープ							0
切りかぼちゃ	30	57		酒	1	1.8						ベーコン	5	9					0
たまねぎ	3	5.7		三温糖	2	3.9		すまし汁				たまねぎ	40	72					0
きゅうり	20	39		つきこん	5	9		厚けずり	3	6		にんじん	10	18					0
ノンエッグマヨ	6	12		にんじん	5	9		にんじん	10	18		コーン	10	18					0
三温糖/酢	0.3/0.5	0.57/0.9		ちくわ	5	9		しめじ	10	18		コーンペースト	30	54					0
白こしょう	0.01	0.018		冷えだまめ	5	9		はくさい	30	57		調理用牛乳	30	54					0
				ひじき	3	6		細切りかまぼこ	15	27		米粉	3	6					0
中華スープ				みりん	2	3.9		うすくち	4	7.5		塩	0.2	0.36					0
鶏むね肉	15	30		こいくち	3.5	6.6		塩	0.4	0.75		白こしょう	0.02	0.036					0
酒	1	1.8		水	2	3		酒	1	1.8		コンソメ	1.5	2.7					0
にんじん	10	18						みつば	5	9									0
干しいたけ	0.5	1		たまねぎとなすのみそ汁															0
はくさい	30	57		厚けずり	3	6		りんご											0
なると	10	18		たまねぎ	30	57		りんご	1/6	190									0
ベジダシ	3	6		なす	10	18		りんご	1/4	160									0
チキンブイヨン	5	9		油揚げ	5	9													0
こいくち	4	7.5		えのきたけ	10	18													0
塩/白こしょう	0.4/0.01	0.75/0.018		みそ	7	13.5													0
にら	5	9		ねぎ	10	18													0
ごま油	0.5	0.9																	0
				<欠食校>			<釜割>	<欠食校>			<釜割>	<欠食校>			<釜割>	<欠食校>			<釜割>
明南	221			明南	221			明南	221			明南	221			明南	0		
東小	190			東小	191			東小	191			東小	190			東小	0		
北小	580			北小	579			北小	580			北小	580			北小	0		
明北	100			明北	100			明北	100			明北	100			明北	0		
明中	201	1108 小数+予		明中	200	1108 小数+予		明中	200	1109 小数+予		明中	200	1108 小数+予		明中	0	17 小数+予	
北中	387	624 中数+予		北中	387	623 中数+予		北中	387	623 中数+予		△北中	268	501 中数+予		北中	0	33 中数+予	
センター	25	1732 合計		センター	25	1731 合計		センター	25	1732 合計		センター	22	1609 合計		センター	22	50 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 1800		予備	28	換算 0	