

1日(月)				2日(火)端午の節句				3日(水)				4日(木)				5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
<b>ごはん</b>				<b>たけのごはん</b>						0				0				0	
<b>ビビンバ(肉炒め)</b>				米、強化米						100				0				0	
安曇野産ひまわり油	0.5	1.0		こいくち	1.5	2.9				0				0				0	
おろしにんにく	0.5	1.0		みりん	1	1.9				0				0				0	
しょうが	0.5	1.0		油	1	1.9				0				0				0	
ねぎ	0.5	1.0		たけのご短冊	20	39.0				0				0				0	
豚肉	50	96		鶏ひき肉	7	14.0				0				0				0	
こいくち	2	3.8		油揚げ	3	6.0				0				0				0	
酒	1.5	2.9		にんじん	6	11.0				0				0				0	
たけのご細切り	15	30.0		みりん	2	3.8				0				0				0	
三温糖	3	5.8		こいくち	2	3.8				0				0				0	
みそ	2	3.8		三温糖	1	1.9				0				0				0	
こいくち	1	1.9		<b>かつおの竜田揚げ</b>						0				0				0	
酒	1	1.9		かつお45g	1	1112				0				0				0	
みりん	1	1.9		かつお60g	1	633				0				0				0	
トウバンジャン	0.5	1.0		こいくち、酒、みりん、						0				0				0	
<b>ビビンバ(ナムル)</b>				でんぷん						6	11.52			0				0	
もやし	35	68		揚げ油	4					0				0				0	
にんじん	10	20		<b>昆布和え</b>						0				0				0	
こまつな	10	20		キャベツ	35	69				0				0				0	
ごま油	1	2		にんじん	5	10				0				0				0	
塩	0.3	0.58		きゅうり	15	30				0				0				0	
いりごま	1	2.0		塩昆布	1.5	3				0				0				0	
うすくち	0.5	1.0		塩	0.1	0.192				0				0				0	
<b>きのこ青菜のスープ</b>				<b>すまし汁</b>						0				0				0	
ベーコン	10	19		厚削り+昆布	3.5	6				0				0				0	
セロリ	2	0	物無し	たまねぎ	10	20				0				0				0	
しめじ	10	18		はくさい	20	40				0				0				0	
えのきたけ	15	30		こまつな	7	14				0				0				0	
にんじん	5	10		えのきたけ	10	20				0				0				0	
にんにく	0.2	0.4		かまぼこ(兜形)	7	13				0				0				0	
チンゲンサイ	10	20		わかめ	0.3	0.6				0				0				0	
油、こいくち	0.5,	#VALUE!		酒	1	1.92				0				0				0	
コンソメ	1.5	3		塩	0.3	0.576				0				0				0	
塩,黒こしょう	0.3,0.01	#VALUE!		うすくち	4	7.68				0				0				0	
<b>ジュースフルーツ</b>				<b>柏餅</b>						0				0				0	
ジュースフルーツ	1/8,1/4	300		ミニ柏餅30g	1	1745				0				0				0	
<欠食校>		<釜割>		<欠食校>		<釜割>		<欠食校>		<釜割>		<欠食校>		<釜割>		<欠食校>		<釜割>	
明南	225			明南	224			明南	0			明南	0			明南	0		
東小	189			東小	190			東小	0			東小	0			東小	0		
北小	579			北小	578			北小	0			北小	0			北小	0		
明北	100			明北	100			明北	0			明北	0			明北	0		
明中	201	1113		明中	200	1112		明中	0	20		明中	0	20		明中	0	20	
北中	392	633		北中	392	633		北中	0			北中	0			北中	0		
センター	25	1746		センター	26	1745		センター	23	58		センター	23	58		センター	26	61	
予備	35	0	1920	予備	35	0	1920	予備	35	0	0	予備	35	0	0	予備	35	0	0

8日(月)				9日(火)				10日(水)				11日(木)				12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
<b>ごはん</b>				<b>キムタクごはん</b>				<b>米、強化米</b>				<b>米粉パン</b>				<b>ごはん</b>			
米、強化米		132		米、強化米		105		米、強化米		122						米、強化米		122	
				油	0.5	1						<b>チリコンカン</b>							
<b>肉じゃが</b>				<b>酒</b>				<b>さばのみそ漬け焼き</b>				油				<b>山賊焼き</b>			
油	0.2	0.4		豚肉	12	24		さば50g	1	1112		おろしにんにく	0.2	0.3		鶏むね肉50g	1	1113	
豚肉	25	48		つば漬け	10	19		さば70g	1	493		豚ひき肉	30	51		鶏むね肉70g	1	496	
にんじん	10	20		白菜キムチ	10	19		みそ、みりん、三温糖				たまねぎ	20	34		こいくち、酒、			
じゃがいも	40	78		うすくち	0.3	1						いんげん豆ゆで	15	26		しょうが、にんにく			
たまねぎ	20	40						<b>焼き豚サラダ</b>				金時豆ゆで				でんぷん			
しらたき	10	18		<b>たまご焼き</b>				焼き豚				チリパウダー				揚げ油			
干しいたけ	0.5	1		厚焼き玉子50g	1	1112		キャベツ	25	45		トマトケチャップ	13	21					
えだまめ	5	10		厚焼き玉子62g	1	633		きゅうり	15	27		トマトピューレ	4	9		<b>ひじきの煮物</b>			
酒	1	2						にんじん	5	9		中濃ソース	1	2		ちくわ	5	9	
三温糖	1.5	3		<b>いそか和え</b>				三温糖				塩				油揚げ			
みりん	1	2		もやし	20	39		油	0.5	0.9		三温糖	0.4	1		つきこん	5	9	
こいくち	4	8		はくさい	20	40		酢	1	1.8		<b>カラフルサラダ</b>				<b>にんじん</b>			
				きゅうり	10	20		こいくち	2	3.6		紫キャベツ	3	6		ゆで大豆	5	9	
<b>チキンと野菜のサラダ</b>				にんじん	5	10						キャベツ	25	44		干しいたけ	0.5	1	
ササミフレーク	10	18		ツナ	10	19		<b>はるさめすまし</b>				切ブロッコリー				ひじき			
にんじん	5	10		塩	0.1	0.2		厚削り	3	6		コーン	10	17		えだまめ	3	6	
アスパラガス	15	30		こいくち	1.8	3		にんじん	7	12		塩	0.3	1		こいくち	3	5.4	
キャベツ	15	30		きざみのり	0.5	1		はくさい	20	38		油	1	2		みりん	3	5.4	
たまねぎ	3	5						こまつな	10	18		黒こしょう	0.01	0.02		三温糖	1.5	2.7	
ホールコーン	5	10		<b>いももち汁</b>				えのきたけ				酢				油			
サウザンドレッシング	12	24		厚削り	3	6		たまねぎ	20	36		三温糖	0.2	0.3					
				だいこん	20	40		干しいたけ	1	2		<b>クリームシチュー</b>				<b>野菜のみそ汁</b>			
<b>寒天入りみそ汁</b>				にんじん	10	20		酒	1	2		バター	1	4個		煮干し	3	6	
煮干し	3	6		しめじ	5	10		うすくち	4	7		おろしにんにく	0.2	0.3		キャベツ	20	36	
スープ用寒天	0.8	1.6		ねぎ	5	10		塩	0.3	1		鶏肉	25	43		たまねぎ	20	36	
わかめ	0.5	1		おじゃがもち	30	60		マロニー	4	6		たまねぎ	30	51		にんじん	10	18	
だいこん	35	70		酒	1	2					にんじん	15	27		じゃがいも	15	27		
こまつな	5	10		塩	0.2	0.4		<b>型抜きチーズ</b>				じゃがいも				こまつな			
えのきたけ	10	20		うすくち	5	10		型抜きチーズ	1	1605		チンゲンサイ	5	9		わかめ	0.5	0.9	
凍り豆腐	4	7.5		みりん	1	2					コンソメ	1	2		みそ	7	12.6		
みそ	7	13.4									米粉	4	7						
				<b>みかんゼリー</b>								調理用牛乳				<b>ミニトマト</b>			
				みかんゼリー	1	1745						塩、こしょう	0.3	510g		<b>ミニトマト</b>			
																2	3220		
<欠食校>				<欠食校>				<欠食校>				<欠食校>				<欠食校>			
明南	225			明南	224			明南	224			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	484	6年		北小	579		
明北	100			明北	100			明北	100			明北	100			明北	102		
明中	201	1113		明中	200	1112		明中	200	1112		明中	200	1017		明中	200	1113	
北中	392	634		北中	392	633		△北中	255	493	1年	△北中	256	494	1年	△北中	255	496	1年
センター	26	1747		センター	26	1745		センター	23	1605		センター	23	1511		センター	26	1609	
予備	35	0	1920	予備	35	0	1920	予備	35	0	1800	予備	35	0	1700	予備	35	0	1800

令和5年度 5月

学校給食明細献立表

所長 印 栄養士 印

15日(月)				16日(火)				17日(水)				18日(木)				19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			
<b>ごはん</b>				<b>ツナと野菜のピラフ</b>				<b>スパゲティ</b>				<b>ごはん</b>				<b>ごはん</b>						
米、強化米		121		米、強化米		118		スパゲティ	130	いか、大豆、		米、強化米	風さやか	133		米、強化米	風さやか	137				
				ミックスペジタブル	10	19.0																
<b>さわらの塩麴焼き</b>				<b>ツナ</b>				<b>いかなゲット</b>				<b>すきやき風煮</b>				<b>コールスローサラダ</b>						
さわらの塩麴50g	1	1113		油	0.3	0.6		いかなゲット	2	2220	合計	豚肉	25	48		キャベツ	30	58.0				
さわらの塩麴70g	1	513		パセリ乾燥	0.1	0.2		いかなゲット	3	1890	4110	にんじん	8	16		アスパラガス	10	19.0				
				塩	0.2	0.4						しらたき	8	15		にんじん	5	10.0				
<b>ごまあえ</b>				<b>コンソメ</b>				<b>ナポリタン風ソース</b>				<b>えのきたけ</b>				<b>ハム</b>						
はくさい	20	35		うすくち	0.5	1.0		油	1	2		はくさい	15	30		油	1.5	2.8				
こまつな	5	9		<b>グラタン</b> 乳、卵、小麦粉				にんにく	0.2	0		ねぎ	15	30		酢	2	3.8				
にんじん	5	9		グラタン60g	1	1745.0		豚肉	30	57		厚揚げ	15	30		ケチャップ	0.3	0.6				
もやし	25	42						ウインナー	15	30		酒	1	2		塩	0.25	0.5				
三温糖	1.5	2.6		<b>グリーンサラダ</b>				たまねぎ	25	50		三温糖	1.5	3		こしょう	0.01	0.02				
うすくち	2	3.5		にんじん	10	19.0		にんじん	10	20		こいくち	4.5	9								
ねりごま	3	6.0		キャベツ	20	39.0		ピーマン	5	10		みりん	1.5	3		<b>ありが豚カレー</b>						
すりごま	2	3.0		きゅうり	15	28.0		赤ワイン	1.5	3		粉寒天	0.5	1		安曇野産ひまわり油	1	1.9				
				<b>小袋ドレッシング</b>				クラッシュトマト	25	48		<b>ししゃもフリッター</b> 小麦				しょうが	0.3	0.6				
<b>鶏団子スープ</b>				香りごまドレッシング	1	1745.0		こしょう	0.01	0.02		ししゃもフリッター	2	2220	合計	ありが豚	45	84.0				
鶏ひき肉	20	35.0						うすくち	1.5	3		ししゃもフリッター	3	1890	4110	赤ワイン	1	1.9				
ねぎ	4	7.0		<b>野菜スープ</b>				三温糖	1	2		揚げ油				大豆	7	13.2				
おろししょうが	0.2	0.3		豚肉	20	39.0		塩	0.37	1						たまねぎ	40	77.0				
でんぷん	0.8	1.4		にんにく	0.2	0.4		でんぷん	1.6	3		<b>わかめのみそ汁</b>				にんじん	20	38.0				
塩	0.15	0.3		セロリ	2	4.0		パセリ	0.5	1		煮干し	3	6		じゃがいも	20	39.0				
えのきたけ	15	26.0		たまねぎ	20	40.0						キャベツ	15	30		しめじ	10	18.0				
にんじん	8	14.0		えのきたけ	10	19.0						にんじん	7	14		りんごピューレ	2	4.0				
しめじ	8	13.0		にんじん	10	19.0		<b>フルーツあえ</b>				たまねぎ	20	40		米粉のカレールウ	13	24.0				
レタス	10	17.0		もやし	25	48.0		みかんシロップ漬	20	40		こまつな	5	10		ケチャップ	3	6.0				
チンゲンサイ	5	9.0		いんげん豆ゆで	15	30.0		パインシロップ漬	20	40		わかめ	0.7	1		こいくち	0.5	0.9				
マロニー	4	6.0		白ワイン	1	1.9		ももシロップ漬	20	40		みそ	7	13.4		中濃ソース	2	2本				
うすくち	3	5.2		コンソメ	1	2.0		カットゼリーりんご	20	39						カレー粉	0.2	0.4				
みりん	0.5	0.9		こしょう	0.02	0.0										ガラムマサラ	0.02	0.04				
厚削り	3	6.0		こいくち	1	1.9																
				塩	0.3	0.6																
				<b>みしょうかん</b>													<b>ミニトマト</b>					
				みしょうかん	0.25	438										ミニトマト	2	2130	合計			
																ミニトマト	3	1900	4030			
<欠食校>				<欠食校>				<欠食校>				<欠食校>				<欠食校>						
明南	225	<釜割>		明南	224	<釜割>		明南	224	<釜割>		明南	224	<釜割>		明南	223	<釜割>		明南	223	
東小	189			東小	190			東小	190			東小	189			△東小	140					
北小	579			北小	578			北小	578			北小	579			北小	579					
明北	100			明北	100			明北	100			明北	100			明北	102					
△明中	80			2,3年	1113			明中	200			1112	明中			200	1112			明中	200	1064
北中	392			513	北中			392	633			北中	392			631	北中			392	633	
センター	26			1626	センター			26	1745			センター	23			1742	センター			23	1697	
予備	35	0	1740	予備	35	0	1920	予備	35	0	1920	予備	35	0	1880							

22日(月)				23日(火)				24日(水)				25日(木)				26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
<b>きびごはん</b>				<b>ごはん</b>				<b>ごはん</b>				<b>コッペパン</b>				<b>ごはん</b>			
米、強化米	風さやか	130		米、強化米		131		米、強化米		131				普通300g、 アロマ200g		米、強化米		133	
きび	3	6						<b>さかなとポテトの黒酢あえ</b>				<b>タンダリーチキン</b>				<b>大豆</b>			
<b>鮭の塩焼き</b>				<b>厚揚げの肉みそかけ</b>				ホキ角切り 50 96				鶏肉50g 1 1085				<b>ハンバーグのおろしソース</b>			
鮭50g	1	1113		絹揚げ70g	1	1081		塩	0.2	0.4		鶏肉70g	1	631		ハンバーグ60g	1	1113	
鮭70g	1	634		絹揚げ100g	1	633		酒	1	2		塩	0.25	0.5		ハンバーグ80g	1	633	
塩				油	0.3	0.6		こしょう	0.01	0.02		カレー粉	0.25	0.5		だいこん	20	40	
<b>山菜きんぴら</b>				豚ひき肉 15 28.0				揚げ油				おろししょうが 0.3 0.6				こいくち 3 5.8			
ごぼう千切り	30	57		酒	1	1.9		カットポテト	30	57		おろししょうが	0.3	0.6		酒	1	1.9	
にんじん	10	19		三温糖	4	7.6		黒酢	3	6		おろしにんにく	0.1	0.2		三温糖	0.15	0.3	
山菜漬け	10	20		みりん	2	3.8		三温糖	3	6		はちみつ	0.3	1		粉寒天	0.5	1	
つきこん	5	10		みそ	5	9.5		こいくち	3	6		<b>シーザーサラダ</b>				<b>ふきの煮物</b>			
さつま揚げ	10	19		でんぷん	0.3	0.6		ごま油	0.3	1		キャベツ	30	58		きゅうり	20	38	
三温糖	2.5	4.8						いりごま	1	2		にんじん	5	10		ふき(生)	10	23	前日ゆで
こいくち	3	5.76		<b>カミカミサラダ</b>				<b>なめたけ和え</b>				じゃがいも冷凍	10	21		にんじん	10	29	皮むき
みりん	1	1.92		さきいか	2.5	4		なめたけ	10	19		キャベツ	20	39		チーズ8mm	7	13	
いりごま	0.4	1		キャベツ	30	58		キャベツ	20	39		もやし	20	38		シーザーサラダドレッシング	10	21	
油	0.4	0.8		きゅうり	15	28		もやし	20	38		にんじん	5	10		こしょう	0.01	20g	
				にんじん	5	10		にんじん	5	10		うすくち	0.7	1		粉寒天	0.2	0.5	
				三温糖	0.3	0.6		豆腐のみそ汁				煮干し	3.5	6		ジュリエンスープ			
<b>豚汁</b>				油	0.6	1.1		煮干し	3.5	6		豚肉細切り	10	19		セロリ	5	10	
油	0.2	0.4		酢	1.3	2.5		こまつな	5	10		えのきたけ	10	19		にんじん	5	10	
豚肉ありがとん	20	39		塩	0.25	0.5		はくさい	20	40		にんじん	10	19		はくさい	20	39	
にんじん	10	20		こしょう	0.01	0.02		にんじん	10	19		わかめ	0.5	1		白ワイン	0.5	1	
だいこん	20	40		<b>もずくのスープ</b>				豆腐	30	57		みそ	7	13		コンソメ	1	2	
じゃがいも	20	39		厚削り	3	6		みそ	7	13		うすくち	1	2		うすくち	1	2	
しめじ	10	18		もずく	10	19						塩	0.2	380g		黒こしょう	0.01	20g	
ねぎ	5	10		えのきたけ	10	19						ブルーベリージャム	1	1716		うすくち	3.5	7	
みそ	7	13.44		にんじん	7	14						ブルーベリージャム	1	1716		黒こしょう	0.02	30g	
酒	0.5	0.96		ねぎ	5	10													
<b>冷凍パイ</b>				かまぼこ	7	13													
冷凍パイ沖縄産	1	1747		うすくち	4	8													
				塩	0.2	0.4													
				こしょう	0.01	0.02													
<欠食校>				<欠食校>				<欠食校>				<欠食校>				<欠食校>			
明南	225			明南	224			明南	224			明南	224			明南	223		
東小	189			△東小	159	5年		△東小	159	5年		△東小	162	5年		東小	189		
北小	579			北小	578			北小	578			北小	579			北小	579		
明北	100			明北	100			明北	100			明北	100			明北	102		
明中	201	1113		明中	200	1081		明中	200	1081		明中	200	1085		明中	200	1113	
北中	392	634		北中	392	633		北中	392	630		北中	393	631		北中	392	633	
センター	26	1747		センター	26	1714		センター	23	1711		センター	23	1716		センター	26	1746	
予備	35	0	1920	予備	35	0	1890	予備	35	0	1890	予備	35	0	1890	予備	35	0	1920

令和5年度 5月

学校給食明細献立表

所長 印 栄養士 印

29日(月)				30日(火)				31日(水)				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				
<b>ごはん</b>				<b>発芽玄米ごはん</b>				<b>うどん</b>															
米、強化米		117		米、強化米		122								0					0				
				発芽玄米	10	19		<b>大判きつね</b>															
<b>やきぎょうざ</b>				<b>ごぼうサラダ</b>				油揚げ小															
地粉ぎょうざ	2	1600	合計	ハム	5	10		油揚げ中	1	640													
地粉ぎょうざ	3	1900	3500	ごぼう千切り	20	39		三温糖	2.5	4.8													
				うすくち	1	1.89		こいくち	3	5.76													
<b>はりはり漬け</b>				三温糖	0.7	1.323		みりん	1.5	2.88													
切り干し大根	5	9		きゅうり	10	19		<b>春雨サラダ</b>															
にんじん	5	9		にんじん	5	10		キャベツ	20	40													
きゅうり	15	26		だいこん	15	30		きゅうり	10	20													
酢	2.7	4.374		ノンエッグマヨネーズ	4	9		にんじん	7	14													
うすくち	4.5	7.29		三温糖	0.5	0.945		マロニー	5	9													
三温糖	2.3	3.726		塩	0.2	0.378		うすくち	1.5	2.88													
<b>八宝菜</b>				<b>ハヤシライス</b>				酢															
油	0.5	0.81		バター	2	9個		三温糖	1	1.92													
しょうが	0.3	0.6		にんにく	0.3	0.6		塩	0.15	0.288													
豚肉	30	51		たまねぎ	40	76		油	0.8	1.536													
たまねぎ	30	53		豚肉	40	75		<b>肉うどん汁</b>															
にんじん	10	17		にんじん	10	19		厚削り	4	7.5													
たけのこ水煮	20	33		じゃがいも	20	39		鶏肉	20	39													
干しいたけ	1	2		しめじ	10	18		干しいたけ	1	1.5													
もやし	30	52		赤ワイン	1	1.89		にんじん	5	10													
はくさい	30	53		チキンブイヨン	5	12		たまねぎ	20	40													
チンゲンサイ	10	18		スキムミルク	2	4		だいこん	10	21													
いか短冊	20	32.4		ケチャップ	2	4		こまつな	8	15													
塩	0.2	0.324		こいくち	0.5	0.945		ねぎ	5	10													
こいくち	3	4.86		クラッシュトマト	10	18		こいくち	5	9.6													
ごま油	0.5	0.81		ハヤシルウ	10	19		うすくち	5	9.6													
オイスターソース	1	3本		中濃ソース	10	10本		みりん	5	9.6													
でんぷん	4	6.48		パプリカ粉	0.2	0.4		塩	0.1	0.192													
				<b>ジュシーフルーツ</b>				一味唐辛子															
				ジュシーフルーツ1/4	1/.6	181																	
				ジュシーフルーツ1/5	1/.4	160		<b>カスタードプリン</b> <span style="border: 1px solid black; padding: 2px;">乳、卵</span>															
								カスタードプリン	1	1745													
<b>&lt;欠食校&gt;</b>				<b>&lt;釜割&gt;</b>				<b>&lt;欠食校&gt;</b>				<b>&lt;釜割&gt;</b>				<b>&lt;欠食校&gt;</b>				<b>&lt;釜割&gt;</b>			
×	明南	0	全校 4年	×	明南	225	6年	×	明南	224	1112	×	明南	0	20	×	明南	0	66	×	明南	0	
	東小	189		△	東小	161			東小	190			東小	0			東小	0					
△	北小	489			北小	578			北小	578			北小	0			北小	0					
	明北	100			明北	100			明北	100			明北	0			明北	0					
	明中	201		798	明中	200		1084	明中	200			明中	0			明中	0		20			
	北中	395		637	北中	395		636	北中	395			北中	0			北中	0					
	センター	26		1435	センター	26		1720	センター	23		1745	センター	23		63	センター	26					
	予備	35		0	予備	35		0	予備	35		0	予備	40		0	予備	40		0			
				1620				1890				1920				0		0					0