

令和5年度12月

学校給食明細献立表

安曇野市中部学校給食センター

日(月)				日(火)				日(水)				日(木)				1日(金) 明中希望献立																																																											
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)																																																											
																米、強化米																																																											
																/				/				/				山賊焼き																																															
																												鶏もも肉50g				1	1110																																										
																																								鶏もも肉70g																																			
																																								(こいくち、酒																																			
																																								しょうが、にんにく)																																			
																																								でんぶん																																			
																																								揚げ油																																			
																												/				/				/				/				ツナサラダ																															
																																												ツナ				5	9																										
																																																								セロリ																			
																																																								キャベツ																			
																																																								きゅうり																			
																																																								にんじん																			
																																																								うすくち																			
																																																								ごま油																			
																																																								塩																			
																																																								三温糖																			
																																												/				/				/				/				けんちん汁															
																																																												厚削り				2.5	4.5										
																																																																								切ごぼう			
																																																																								にんじん			
																																																																								だいこん			
												つきこん																																																															
												ゆし豆腐																																																															
												酒																																																															
												塩																																																															
												うすくち																																																															
												ねぎ																																																															
												こまつな																																																															
/				/				/				/				いちごゼリー																																																											
																いちごゼリー				1	1725																																																						
																<欠食校>				<釜割>				<欠食校>				<釜割>				<欠食校>				<釜割>																																							
																明南	223	1107 小数+予 624 中数+予 1731 合計 換算 0		明南	0	17 小数+予 33 中数+予 50 合計 換算 0		明南	0	17 小数+予 33 中数+予 50 合計 換算 0		明南	0	17 小数+予 33 中数+予 50 合計 換算 0		明南	217	1105 小数+予 619 中数+予 1724 合計 換算 1890																																									
																東小	189			東小	0			東小	0			東小	192																																														
																北小	578			北小	0			北小	0			北小	578																																														
																明北	100			明北	0			明北	0			明北	101																																														
																明中	200			明中	0			明中	0			明中	200																																														
																北中	391			北中	0			北中	0			北中	383																																														
																センター	22			センター	22			センター	22			センター	25																																														
																予備	28			予備	28			予備	28			予備	28																																														

令和5年度12月

学校給食明細献立表

所長 印 栄養士 印

4日(月)				5日(火)				6日(水)				7日(木)				8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				
ツナとコーンのピラフ(風さやか)				ごはん(風さやか)				ごはん				キャロットパン				ごはん							
米、強化米				米、強化米				米、強化米				コッペパン				米、強化米							
油	0.3	0.5										クリスタルキャロット							卵				
ミックスベジタブル				さばのカレー揚げ				厚揚げのみそ煮				鶏のマーメレード焼き				ひじき入り玉子焼き							
ツナ	15	30		さば50g	1	1115		油	0.5	0.9		鶏もも肉50g	1	1110		ひじき玉子焼き50g	1	1105					
塩	0.2	0.35		さば70g	1	625		しょうが	0.2	0.3		鶏もも肉70g	1	625		ひじき玉子焼き60g	1	625					
うすくち	0.5	1		(塩、カレー粉)				豚こま肉	30	57		(マーメレード、赤ワイン)				切干大根のゴマネーズ							
コンソメ	1	2		でんぷん	6	12		酒	1	1.8		こいくち				切干大根	3	6					
乾燥バセリ	0.01	0.02		揚げ油				三温糖	1.5	3						キャベツ	27	51					
								にんじん	5	9						こまつな	8	15					
ロールキャベツ 小麦 卵				チーズ昆布あえ				干しいたけ				コーンサラダ				こまつな							
ロールキャベツ50g	1	1110		キャベツ	30	57		ほうさい	10	18		コーン	5	9		ハム	5	9					
ロールキャベツ70g	1	625		きゅうり	15	27		厚揚げ	45	87		キャベツ	30	57		四角ぎざみのみり	0.3	0.6					
オリーブ油	1	1.8		にんじん	5	9		みりん	0.5	0.9		切ブロッコリー	10	18		白すりごま	1.5	3					
にんにく	0.3	0.6		8mmチーズ	5	9		みそ	4	7.5		にんじん	5	9		うすくち	1	1.8					
たまねぎ	10	18		塩こんぶ	1.5	3		粉寒天	1	2		オリーブ油	1	1.8		ノンエッグマヨネーズ	6.5	12					
トマトピューレ	20	39		うすくち	0.3	0.6		ごまおかかあえ				塩	0.3	0.57									
ケチャップ	10	18						キャベツ	40	75		黒こしょう	0.01	0.018		寄せ鍋							
赤ワイン	3	6		かぼちゃのみそ汁				こまつな	7	12		酢	1	1.8		かつお節+昆布	2.5	4.5					
ベジダシ	3	6		厚削り	2.5	4.5		にんじん	8	15						鶏もも肉	15	30					
こいくち	0.5	0.9		たまねぎ	30	57		白いりごま	2	3		クリームシチュー				にんじん	10	18					
				えのきたけ	10	18		かつお節	1	1.5		油	0.5	0.9		えのきたけ	10	18					
ABCスープ				油揚げ	5	9		うすくち	2	3.6		ベーコン	10	18		しらたき	15	27					
油	0.5	0.9		切かぼちゃ	25	48		塩	0.1	0.18		たまねぎ	35	66		たら角切り	15	27					
鶏むね肉	15	30		みそ	7	13.2		かきたま汁				にんじん	10	18		焼き豆腐	15	27					
にんじん	10	18		こまつな	5	9		厚削り	2.5	4.5		エリンギ	10	18		ほうさい	20	36					
しめじ	10	18						たまねぎ	20	36		白ワイン	1	1.8		酒	1	1.8					
じゃがいも	20	39						細切りかまぼこ	10	18		コンソメ	1	2		みりん	1.5	2.7					
ほうさい	20	39						しめじ	10	18		ベシヤメルルウ	12	24		塩	0.2	0.36					
ベジダシ	3	6						うすくち	4	7.5		牛乳	25	50		うすくち	4	7.5					
こいくち	4	7.5						塩	0.2	0.36		生クリーム	4	6		ねぎ	10	18					
塩	0.2	0.36						酒	1	1.8		塩	0.3	0.6									
白こしょう	0.01	0.018						でんぷん	1	1.8		白こしょう	0.02	0.036		ふりかけ							
ABCマカロニ	4	6						液卵	20	36						おかか+ふりかけ	1	1720					
みかん								わかめ	0.5	1		小麦 乳 大豆											
みかん	1	1730						ねぎ	10	18													
<欠食校>				<釜割>				<欠食校>				<釜割>				<欠食校>				<釜割>			
明南	218			明南	219			明南	217			明南	218			明南	217						
東小	192			東小	193			東小	193			東小	192			東小	192						
北小	578			北小	578			北小	578			北小	578			北小	578						
明北	100			明北	101			明北	100			明北	100			△明北	92	かしわ					
明中	201	1105	小数+予	明中	200	1108	小数+予	明中	200	1105	小数+予	明中	200	1105	小数+予	明中	200	1096	小数+予				
北中	383	620	中数+予	北中	383	619	中数+予	北中	383	619	中数+予	北中	384	617	中数+予	北中	383	619	中数+予				
センター	25	1725	合計	センター	25	1727	合計	センター	25	1724	合計	センター	22	1722	合計	センター	25	1715	合計				
予備	28	換算	1890	予備	28	換算	1890	予備	28	換算	1890	予備	28	換算	1890	予備	28	換算	1890				

令和5年度12月

学校給食明細献立表

所長 印 栄養士 印

11日(月)				12日(火)				13日(水)				14日(木)				15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				ごはん				ラーメン				ごはん				ごはん							
米、強化米				米、強化米								米、強化米				米、強化米							
								きのこたっぷりしゅうまい	大豆 小麦										大豆 小麦				
鮭の塩焼き				肉じゃが				きのこしゅうまい				親子丼の具				豆腐と野菜のナゲット							
銀鮭50g	1	1110		油	1	1.8		きのこしゅうまい20g	2	2220		油	0.5	0.9		豆腐と野菜のナゲット20g	2	2220					
銀鮭80g	1	625		豚こま肉	25	48		きのこしゅうまい30g	2	1240		鶏もも肉	30	57		豆腐と野菜のナゲット20g	3	1860					
(塩)				酒	1	1.8		焼き豚サラダ				酒	1	1.8									
のり酢あえ				三温糖				焼き豚				三温糖				フルーツあえ							
はくさい	40	75		にんじん	10	18		キャベツ	30	57		たまねぎ	20	36		みかんシロップ漬け	20	36					
きゅうり	15	27		たまねぎ	20	36		切ブロッコリー	8	15		えのきたけ	5	9		パインシロップ漬け	20	36					
にんじん	5	9		しらたき	10	18		にんじん	5	9		厚削り	1.5	1.5		ももシロップ漬け	20	36					
塩	0.1	0.18		じゃがいも	30	57		三温糖	0.2	0.36		みりん	2	3.6		カットゼリーぶどう	10	18					
うすくち	2	3.6		冷えだまめ	5	9		油	0.5	0.9		うすくち	3.5	6.6		安曇野みつばちりんごカレー							
酢	1.5	2.7		みりん	0.5	0.9		酢	1	1.8		液卵	30	57		油	0.5	0.9					
三温糖	0.2	0.36		こいくち	3.5	6.6		こいくち	2	3.6		でんぷん	1	1.8		有塩バター	0.7	1.35					
油	0.5	0.9		粉寒天	0.5	1		とんこつ醤油ラーメンスープ				みつば	3	6		にんにく	0.3	0.6					
四角きざみのり	0.3	0.6		えびだんご汁				油	1	1.8		スイートポテトサラダ				豚肉ありがとん	30	57					
豚汁				厚削り	2.5	4.5		にんにく	0.5	0.9		切さつまいも	35	66		安曇野産はちみつ	1	1.8					
厚削り	2.5	4.5		にんじん	10	18		しょうが	0.5	0.9		きゅうり	15	27		安曇野産りんご	5	9					
豚こま肉	25	48		えのきたけ	10	18	えび	鶏あらびき肉	15	30		にんじん	5	9		塩	0.1	0.18					
切ごぼう	10	18		えび団子	30	57		酒	1	1.8		ノンエッグマヨネーズ	6.5	12		白こしょう	0.01	0.018					
つきこん	10	18		はくさい	20	36		三温糖	0.3	0.6		塩	0.1	0.18		安曇野産たまねぎ	30	57					
にんじん	10	18		酒	1	1.8		にんじん	15	30		白こしょう	0.01	0.018		うらごしトマト	1.5	3					
だいこん	10	18		うすくち	4	7.5		コーン	5	9		酢	0.5	0.9		にんじん	20	36					
切さつまいも	25	48		塩	0.2	0.36		もやし	30	57		すまし汁				じゃがいも	20	36					
みそ	7	13.2		ねぎ	10	18		なると	10	18		厚削り	2.5	4.5		バーモンドカレールー	13	24					
ねぎ	5	9		りんご				とんこつ醤油スープ	10	20		にんじん	10	18		ウスターソース	1.5	2.7					
しょうが	0.3	0.6		りんご1/6	1	186		ねぎ	10	18		干しいたけ	0.5	1		オイスターソース	1	1.8					
				りんご1/4	1	156						豆腐	30	57		乳 大豆 小麦							
												ちらしかまぼこ雪だるま	10	18									
												酒	1	1.8									
												塩	0.2	0.36									
												うすくち	4	7.5									
												こまつな	8	15									
<欠食校>				<釜割>				<欠食校>				<釜割>				<欠食校>				<釜割>			
明南	218			明南	218			明南	218			明南	217			明南	218						
東小	192			東小	193			東小	193			東小	192			東小	192						
北小	578			北小	577			北小	578			北小	578			北小	578						
明北	100			明北	100			明北	100			明北	100			明北	101						
明中	201	1105	小数+予	明中	200	1105	小数+予	明中	200	1106	小数+予	明中	200	1104	小数+予	明中	200	1106	小数+予				
北中	383	620	中数+予	北中	383	619	中数+予	北中	383	616	中数+予	北中	384	620	中数+予	北中	383	619	中数+予				
センター	25	1725	合計	センター	25	1724	合計	センター	22	1722	合計	センター	25	1724	合計	センター	25	1725	合計				
予備	28	換算	1890	予備	28	換算	1890	予備	28	換算	1890	予備	28	換算	1890	予備	28	換算	1890				

令和5年度12月

学校給食明細献立表

所長 印 栄養士 印

18日(月)				19日(火) 冬至献立				20日(水)				21日(木) クリスマス献立				22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				きびごはん				ごはん				米粉パン				ごはん							
米、強化米				米、強化米				米、強化米								米、強化米							
麻婆豆腐												タンドリーチキン											
ごま油	1	1.8				3		わらさの照り焼き				鶏もも肉50g	1	1110		手作りおからハンバーグ							
にんにく	0.5	0.9		豚肉のゆずみそがけ				わらさ50g	1	1110		鶏もも肉70g	1	625		豚ひき肉	25	20					
しょうが	0.5	0.9		豚ロース肉50g	1	1110		わらさ70g	1	625		おろしにんにく	0.2	0.3		鶏ひき肉	20	16					
豚ひき肉	30	57		豚ロース肉70g	1	625		(しょうゆ、酒				カレー粉	0.2	0.3		オニオンソテー	10	8					
酒	1	1.8		みりん	1	1.8		みりん、三温糖)				パプリカ粉	0.1	0.2		えのき氷	5	4					
三温糖	1	1.8		三温糖	1.5	3						塩	0.2	0.36		おから	5	4					
たまねぎ	20	36		みそ	3.5	6.6		いりたまサラダ				無糖ヨーグルト	8	15		でんぷん	2	1.5					
こいくち	1	1.8		ゆず果汁	1	2		いりたまご	15	30		ケチャップ	5	9		塩	0.2	0.15					
みそ	4.5	8.4		でんぷん	0.2	0.4		キャベツ	25	48		ツリーサラダ				白こしょう	0.02	0.015					
豆板醤	0.1	0.18		水	3	6		きゅうり	10	18		ツナ	5	9		ケチャップ	5	4					
豆腐	30	57						にんじん	5	9		切ブロッコリー	10	18		中濃ソース	1	0.8					
にら	3	6		かぼちゃだんご				油	0.5	0.9		切カリフラワー	5	9		三温糖	0.5	0.4					
でんぷん	1	1.8		小豆	5	9		三温糖	0.3	0.6		キャベツ	25	48		酒	1	0.8					
わかめサラダ				三温糖	5	9		酢	1.5	2.7		にんじん	5	9		マセドアンサラダ							
わかめ	0.5	1		塩	0.1	0.18		こいくち	2	3.6		オリーブ油	1	1.8		きゅうり	15	12					
糸かまぼこ	10	18		こいくち	0.5	0.9		白こしょう	0.01	0.018		塩	0.3	0.6		にんじん	10	8					
キャベツ	25	48		みりん	1	1.8						黒こしょう	0.01	0.018		じゃがいも	20	16					
きゅうり	10	18		おじゃかもち	20	36		凍り豆腐のみそ汁				酢	1	1.8		ハム	10	8					
にんじん	5	9		かぼちゃ乱切り	40	75		煮干し	2.5	4.5		星のミネストローネ				ノンエッグマヨネーズ	6.5	6					
酢	1	1.8						だいこん	30	57		油	1	1.8		塩	0.1	0.1					
塩	0.1	0.18		吉野汁				にんじん	10	18		ベーコン	10	18		酢	0.5	0.4					
うすくち	2	3.6		厚削り	2.5	4.5		しめじ	10	18		セロリ	3	5.7		白こしょう	0.01	0.008					
油	0.5	0.9		鶏むね肉	10	18		みそ	6.5	12		たまねぎ	20	36		はるさめスープ							
ベーコンとポテトのスープ				切ごぼう	10	18		凍り豆腐	4	9		トマトピューレ	30	57		鶏むね肉	10	8					
ベーコン	10	18		にんじん	10	18		わかめ	0.5	1		星ソルガムマカロニ	5	9		にんじん	10	8					
たまねぎ	20	36		えのきたけ	10	18		ねぎ	10	18		はくさい	20	36		しめじ	10	8					
にんじん	10	18		はくさい	30	57						ベジダシ	3	6		キャベツ	20	16					
じゃがいも	30	57		うすくち	4	7.5						こいくち	1	1.8		ベジダシ	3	2					
しめじ	10	18		塩	0.2	0.36						塩	0.4	0.75		うすくち	4	3.2					
ベジダシ	3	6		でんぷん	1	1.8						白こしょう	0.01	0.018		塩	0.2	0.16					
こいくち	4	5.7		みつば	5	9						三温糖	0.1	0.18		白こしょう	0.01	0.008					
塩/白こしょう	0.2/0.01	0.36/0.018										クリスマスケーキ				マロニー	4	4					
パセリ	3	6										いちごケーキ	1	1725	大豆	ねぎ	10	8					
<欠食校>				<釜割>				<欠食校>				<釜割>				<欠食校>				<釜割>			
明南	218			明南	218			明南	218			明南	218			×	明南	0					
東小	192			東小	193			東小	193			東小	192			×	東小	0					
北小	578			北小	577			北小	578			北小	578			×	北小	0					
明北	100			明北	100			明北	100			明北	100			×	明北	0					
明中	201	1105	小数+予	明中	200	1105	小数+予	△明中	192	アルプス-8	1106	小数+予	明中	200	1105	小数+予	明中	200	17	小数+予			
北中	383	620	中数+予	北中	383	619	中数+予	北中	383		611	中数+予	北中	384	617	中数+予	北中	383	619	中数+予			
センター	25	1725	合計	センター	25	1724	合計	センター	25		1717	合計	センター	22	1722	合計	センター	25	636	合計			
予備	28	換算	1890	予備	28	換算	1890	予備	28		換算	1890	予備	28	換算	1890	予備	28	換算	800			

令和5年度12月

学校給食明細献立表

所長 印 栄養士 印

25日(月)				日(火)				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
ごはん																			
米、強化米																			
ホキのピリ辛みそチーズ																			
ホキ80g	1	630																	
ごま油	0.5	0.4																	
おろしにんにく	0.1	0.1																	
おろししょうが	0.1	0.1																	
たまねぎ	5	5																	
コチュジャン	0.5	0.5																	
酒	1	0.8																	
みそ	2	1.6																	
シュレッドチーズ	12	10																	
紙カップ小判4	1	630																	
おろしあえ																			
こまつな	10	8																	
わかめ	0.5	0.4																	
にんじん	5	4																	
ミニチリン	2	2																	
だいこん	40	34																	
うすくち	2	1.6																	
酢	1.5	1.2																	
のっぺい汁																			
厚削り	2.5	2																	
豚こま肉	20	16																	
にんじん	10	8																	
つきこん	10	8																	
干しいたけ	0.5	0.5																	
切さといも	40	32																	
うすくち	4	3.2																	
塩	0.2	0.16																	
でんぷん	1	0.8																	
ねぎ	10	8																	
<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	0			明南	0			明南	0			明南	0			明南	0		
× 東小	0			東小	0			東小	0			東小	0			東小	0		
× 北小	0			北小	0			北小	0			北小	0			北小	0		
× 明北	0			明北	0			明北	0			明北	0			明北	0		
明中	201	17	小数+予	明中	0	17	小数+予												
北中	383	620	中数+予	北中	0	33	中数+予												
センター	25	637	合計	センター	22	50	合計												
予備	28	換算	800	予備	28	換算	0												