

令和5年度2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)				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				
												<b>五平餅</b>				<b>ごはん(風さやか)</b>							
												五平餅120g	1	490		米、強化米							
												五平餅80g	2	1210									
												五平餅100g	2	1220		<b>鶏の照り焼き</b>							
												みそだれ	1	1705		鶏もも肉50g	1	1060					
												<b>じゃがいものそぼろ煮</b>				鶏もも肉70g	1	625					
												厚削り	0.5	1.5		こいくち	3	5.5					
												油	1	1.8		三温糖	2	4					
												豚ひき肉	30	57		みりん	2	4					
												三温糖	1.5	2.7		でんぷん	0.5	1					
												酒	1	1.8									
												にんじん	10	18		<b>磯マヨサラダ</b>							
												つきこん	15	27		キャベツ	30	57					
												じゃがいも	35	66		きゅうり	10	18					
												みりん	0.5	0.9		もやし	10	18					
												こいくち	3.5	6.6		にんじん	5	9					
												粉寒天	0.3	0.5		四角ぎざみのり	0.3	0.6					
												冷きぬさや	5	9		ノンエッグマヨネーズ	6.5	12					
												<b>なめたけあえ</b>				うすくち	0.5	0.9					
												なめたけ	10	18									
												こまつな	10	18		<b>豆乳スープ</b>							
												キャベツ	30	57		厚削り	2.5	4.5					
												にんじん	5	9		豚こま肉	10	18					
												うすくち	1	1.8		酒	1	1.8					
												<b>つみれ汁</b>				にんじん	10	18					
												厚削り	2.5	4.5		たまねぎ	20	36					
												だいこん	20	36		油揚げ	5	9					
												えのきたけ	10	18		はくさい	20	36					
												いわしのつみれ	30	57		うすくち	1.5	3					
												ちらしかまぼこ鬼	10	18		みそ	5	9					
												みつば	5	9		無調整豆乳	10	18					
												酒	1	1.8									
												うすくち	4	7.5									
												塩	0.2	0.36									
												<b>福豆</b>											
												福豆	1	1720									
<欠食校>				<釜割>				<欠食校>				<釜割>			<欠食校>				<釜割>				
明南	223							明南	0			明南	216			明南	216			明南	216		
東小	189							東小	0			東小	191			△東小	140			△東小	140		
北小	578							北小	0			北小	579			北小	579			北小	579		
明北	100							明北	0			明北	101			明北	102			明北	102		
明中	200	1107	小数+予	明中	0	17	小数+予	明中	0	17	小数+予	明中	200	1104	小数+予	明中	200	1054	小数+予	明中	200	1054	小数+予
北中	391	624	中数+予	北中	0	33	中数+予	北中	0	33	中数+予	北中	382	615	中数+予	北中	381	617	中数+予	北中	381	617	中数+予
センター	22	1731	合計	センター	22	50	合計	センター	22	50	合計	センター	22	1719	合計	センター	25	1671	合計	センター	25	1671	合計
予備	28	換算	0	予備	28	換算	0	予備	28	換算	0	予備	28	換算	1890	予備	28	換算	1860	予備	28	換算	1860

ごま くるみ なし

大豆





令和5年度2月

学校給食明細献立表

所長 印 栄養士 印

19日(月)				20日(火) 明北小献立				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
<b>ツナと昆布のごはん</b>				<b>発芽玄米ごはん</b>				<b>うどん</b>				<b>丸パン</b>							
米、強化米				米、強化米				大豆											
こいくち	3	5.7		発芽玄米				おさかなハッシュドポテト				<b>ハンバーグ</b>							
酒	1	1.9						おさかなハッシュドポテト	1	1725		ハンバーグ60g	1	1110					
塩	0.3	0.57		<b>鶏のから揚げ</b>								ハンバーグ80g	1	620					
ツナ	15	29		鶏もも肉50g	1	1110		<b>ハムマヨサラダ</b>				ケチャップ	6	12					
塩こんぶ	1.5	3		鶏もも肉70g	1	625		ハム	5	9		中濃ソース	4.5	8.5					
				(しょうゆ、酒)				キャベツ	35	66		赤ワイン	0.5	1					
<b>パンプキンエッグ</b> 卵				にんにく、しょうが)				きゅうり	10	18		三温糖	0.15	0.3					
パンプキンエッグ50g	1	1110		でんぶん	10	18		にんじん	5	9		<b>コールスローサラダ</b>							
パンプキンエッグ62g	1	625		揚げ油				パンプキンエッグ	6.5	12		キャベツ	35	66					
								うすくち	0.5	0.9		きゅうり	15	27					
<b>コーンサラダ</b>				<b>もやしのナムル</b>								にんじん	5	9					
コーン	5	9		もやし	40	75		<b>山菜肉うどん汁</b>				酢	1.5	2.7					
キャベツ	30	57		こまつな	8	15		厚削り+昆布	3.5	6		オリーブ油	1	1.8					
きゅうり	15	27		にんじん	7	12		豚こま肉	40	75		塩	0.3	0.6					
にんじん	5	9		白いりごま	1	2		にんじん	10	18		黒こしょう	0.01	0.018					
オリーブ油	1	1.8		ごま油	0.5	0.9		たまねぎ	15	27									
塩	0.3	0.57		塩	0.2	0.36		干しいたけ	0.5	1									
黒こしょう	0.01	0.018		うすくち	2	3.6		はくさい	20	36		<b>かぼちゃのポタージュ</b>							
酢	1	1.8		<b>かき玉汁</b>				山菜ミックス	10	18		バター	1	1.35					
<b>ホタテと春雨のスープ</b>				にんじん	10	18		酒	0.5	0.9		鶏むね肉	15	27					
にんじん	10	18		だいこん	15	30		うすくち	8	15		たまねぎ	30	57					
えのきたけ	10	18		しめじ	10	18		塩	0.6	1.2		切かぼちゃ	20	36					
干しいたけ	0.5	1		豆腐	20	36		みりん	0.5	0.9		かぼちゃペースト	20	36					
ホタテ1/4カット	10	18		ベジダシ	3	6		ねぎ	10	18		コンソメ	1	1.5					
はくさい	20	39		こいくち	4	7.5		一味唐辛子	0.01	0.018		ベシヤメルルウ	7.5	15					
ベジダシ	3	6		塩	0.2	0.36						牛乳	20	40					
こいくち	4	7.5		白こしょう	0.01	0.018						塩	0.3	0.6					
塩	0.2	0.36		でんぶん	1	1.8						白こしょう	0.01	0.018					
白こしょう	0.01	0.018		液卵	20	36						パセリ	0.3	0.6					
マロニー	3	6		にら	5	9													
				<b>いよかんゼリー</b>															
				いよかんゼリー	1	1725													
<欠食校>				<欠食校>				<欠食校>				<欠食校>				<欠食校>			
明南	216			明南	217			明南	216			明南	216			明南	0		
東小	191			東小	192			東小	192			東小	191			東小	0		
北小	579			北小	578			北小	579			北小	579			北小	0		
明北	101			明北	101			明北	101			明北	101			明北	0		
明中	201	1104	小数+予	明中	200	1105	小数+予	明中	200	1105	小数+予	明中	200	1104	小数+予	明中	0	17	小数+予
北中	381	618	中数+予	北中	381	617	中数+予	北中	381	614	中数+予	北中	382	615	中数+予	北中	0	33	中数+予
センター	25	1722	合計	センター	25	1722	合計	センター	22	1719	合計	センター	22	1719	合計	センター	22	50	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	0

令和5年度2月

学校給食明細献立表

所長 印 栄養士 印

26日(月)				27日(火) 北中献立②				28日(水)				29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>有機米ごはん</b>				<b>ラーメン</b>				<b>チキンライス</b>											
米、強化米				米、強化米								米、強化米											
								<b>ささみサラダ</b>															
<b>オヒョウのカレーマヨ焼き</b>				<b>鶏肉のたまねぎジャムソース</b>				ささみフレーク 15 27				たまねぎ 15 27											
オヒョウ50g	1	1110		鶏もも肉50g	1	1110		キャベツ	25	45		鶏むね肉	15	27									
オヒョウ70g	1	245		鶏もも肉70g	1	625		にんじん	5	9		ケチャップ	15	27									
(塩、こしょう)				(塩、こしょう)				切ブロッコリー	5	9		三温糖	0.3	0.6									
カレー粉	0.2	0.3		バター	0.2	0.45		酢	1	1.8		塩	0.5	0.9									
ノンエッグマヨネーズ	10	14		たまねぎ	10	18		油	0.5	0.9		白こしょう	0.01	0.018									
紙カップ小判4	1	1355		三温糖	0.5	1		こいくち	2.5	4.5		<b>オムライスのたまご</b>											
				酢	0.1	0.2		三温糖	0.3	0.6		オムレツシート 1 1730											
<b>焼きビーフン</b>				こいくち	1.5	3		<b>はるか</b>				卵											
油	1	1		粉寒天	0.2	0.3		はるか1/6	1	190		<b>ケチャップ小袋</b>											
豚こま肉	20	26		<b>マカロニサラダ</b>				はるか1/4	1	160		ケチャップ小袋 1 1730											
酒	1	1.2		マカロニ	6	12		<b>ちゃんぽんスープ</b>				<b>フルーツヨーグルト</b>											
三温糖	0.3	0.4		キャベツ	15	27		油	1	1.8		みかんシロップ漬け 25 46											
にんじん	10	14		きゅうり	10	18		にんにく	0.3	0.6		パイシロップ漬け 25 46											
たまねぎ	20	28		にんじん	5	9		しょうが	0.3	0.6		ハート寒天 10 18											
エリンギ	5	6		ノンエッグマヨネーズ	6.5	12		豚こま肉	30	57		無糖ヨーグルト 10 20											
こいくち	5	7		酢	0.3	0.6		酒	1	1.8		上白糖 0.5 1											
ビーフン	5	6		塩	0.05	0.09		たまねぎ	15	27		<b>野菜スープ</b>											
こまつな	5	8		白こしょう	0.01	0.018		たけのこ短冊	5	9		ベーコン 10 18											
<b>すまし汁</b>				<b>厚揚げのみそ汁</b>				むきえび 10 18				にんじん 10 18											
厚削り	2.5	4		煮干し	2.5	4.5		細切りかまぼこ	10	18		たまねぎ 20 36											
にんじん	10	14		にんじん	10	18		干しいたけ	0.5	1		しめじ 10 18											
えのきたけ	10	14		たまねぎ	20	36		コーン	5	9		キャベツ 30 57											
干しいたけ	1	1		だいこん	10	18		もやし	15	27		ベジダシ 3 6											
はくさい	30	42		厚揚げ	20	36		白湯スープ	9	18		こいくち 4 7.5											
細切りかまぼこ	10	14		みそ	7	13.5		こいくち	0.5	0.9		塩 0.2 0.36											
うすくち	4	5.6		わかめ	0.5	1		黒こしょう	0.01	0.018		白こしょう 0.01 0.018											
塩	0.2	0.28		ねぎ	10	18		チンゲンサイ	5	9		乾燥パセリ 0.05 0.1											
酒	1	1.4		小麦 乳 ごま				<b>ヤクルト</b>															
みつば	5	7						ヤクルト	1	1720													
<欠食校>				<釜割>				<欠食校>				<釜割>				<欠食校>				<釜割>			
明南	216			明南	217			明南	216			明南	216			明南	0						
東小	191			東小	192			東小	192			東小	191			東小	0						
北小	579			北小	578			北小	579			北小	579			北小	0						
明北	101			明北	101			明北	101			明北	101			明北	0						
明中	201	1104	小数+予	明中	200	1105	小数+予	明中	200	1105	小数+予	明中	200	1104	小数+予	明中	0		17	小数+予			
×北中	0	237	中数+予	北中	381	617	中数+予	北中	381	614	中数+予	北中	381	617	中数+予	北中	0		33	中数+予			
センター	25	1341	合計	センター	25	1722	合計	センター	22	1719	合計	センター	25	1721	合計	センター	22		50	合計			
予備	28	換算	1420	予備	28	換算	1890	予備	28	換算	1890	予備	28	換算	1890	予備	28		換算	0			