

令和6年度4月

学校給食明細献立表

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				
ごはん				ごはん				ごはん				コッペパン ← 乳小麦				ごはん							
米、強化米				米、強化米				米、強化米								米、強化米							
厚揚げの肉みそがけ				肉じゃが				鶏肉のアップルソース				ハンバーグ ← 大豆				鮭の塩焼き							
絹揚げ70g	1	1325		油	1	2.1		鶏もも肉50g	1	1485		ハンバーグ60g	1	1485		銀鮭60g	1	1515					
絹揚げ100g	1	615		豚こま肉	30	63		鶏もも肉70g	1	615		ハンバーグ80g	1	610		銀鮭80g	1	615					
油	0.3	0.6		酒	1	2.1		油	0.5	1.2		ケチャップ	6	15		(塩)							
しょうが	0.2	0.4		三温糖	1.5	3		おろししょうが	0.3	0.5		中濃ソース	4.5	10									
豚ひき肉	15	32		にんじん	10	21		りんごピューレ	8	18		赤ワイン	0.5	1		切干大根の煮物							
酒	1	2		たまねぎ	20	42		オニオンソテー	4	10		三温糖	0.1	0.2		厚削り	0.5	2					
三温糖	4	8.5		しらたき	10	21		こいくち	3	6.8		コールスローサラダ				油	1	2					
みりん	2	4		じゃがいも	30	63		みりん	1	2.4		キャベツ	40	88		鶏ひき肉	5	12					
みそ	5	10		冷えだまめ	5	9		三温糖	0.5	1.2		きゅうり	10	24		酒	1	2.4					
でんぷん	0.3	0.6		みりん	0.5	1.2		粉寒天	0.3	0.6		にんじん	5	12		にんじん	5	12					
				こいくち	3.5	7.5						オリーブ油	1	1.8		切干大根	5	12					
糸かまサラダ								磯マヨサラダ															
キャベツ	35	75		じゃこサラダ				キャベツ	35	80		塩	0.3	0.68		ちくわ	5	12					
きゅうり	10	21		もやし	35	75		きゅうり	10	24		黒こしょう	0.01	0.024		三温糖	1.5	3.6					
にんじん	5	12		きゅうり	15	33		にんじん	5	12		酢	1	2.4		みりん	1	2.4					
細切りかまぼこ	5	12		にんじん	5	12		コーン	5	12		ミネストローネ											
三温糖	0.3	0.6		ミニチリン	1.5	3		四角きざみのり	0.4	0.8		油	1	2		キャベツのみそ汁							
油	0.5	0.9		かつお節	0.5	1.5		ノンエッグマヨネーズ	7	16		にんにく	0.2	0.4		厚削り	3	6					
酢	1	2.1		三温糖	0.2	0.42		うすくち	0.5	1.2		ベーコン	5	12		にんじん	10	24					
こいくち	2	4.2		油	1	2.1		けんちん汁				セロリ	3	8		油あげ	5	12					
				酢	1	2.1		厚削り	3	6		たまねぎ	20	48		しめじ	10	24					
吉野汁				うすくち	2.5	5.4		にんじん	10	24		トマトピューレ	20	48		キャベツ	30	68					
厚削り	3	6		凍り豆腐のみそ汁				にんじん	10	24		乾燥大豆	7	16		みそ	7	16					
鶏むね肉	10	21		煮干し	3	6		だいこん	25	56		はくさい	20	48		わかめ	0.5	1.2					
切ごぼう	10	21		たまねぎ	30	63		つきこん	15	36		ベジダシ	3	8		こまつな	10	24					
にんじん	10	21		しめじ	10	21		ゆし豆腐	20	48		こいくち	1	2.4		清美オレンジ							
えのきたけ	10	21		えのきたけ	10	21		干しいたけ	0.8	2		塩	0.4	0.8									
はくさい	30	63		みそ	7	15		うすくち	4	9.2		白こしょう	0.01	0.02		清美オレンジ1/6	1	255					
うすくち	4	8.1		凍り豆腐	5	10.5		塩	0.2	0.4		三温糖	0.1	0.2		清美オレンジ1/4	1	155					
塩	0.2	0.42		ねぎ	10	21		こまつな	10	24		いちごジャム											
でんぷん	1	2.1						ごま油	0.5	1.2		いちごジャム	1	2100									
みつば	5	12																					
<欠食校>				<釜割>				<欠食校>				<釜割>				<欠食校>				<釜割>			
△ 明南	179	1年		△ 明南	179	1年		△ 明南	179	1年		△ 明南	179	1年		△ 明南	179	1年					
△ 東小	162	1年		△ 東小	163	1年		東小	163			東小	162			東小	192						
△ 北小	486	1年		△ 北小	486	1年		北小	568			北小	568			北小	568						
△ 明北	83	1年		△ 明北	83	1年		明北	97			明北	98			明北	97						
△ 堀小	382	1年		△ 堀小	382	1年		堀小	446			堀小	446			堀小	446						
明中	185		1312 小数+予	明中	185		1313 小数+予	明中	185		1473 小数+予	明中	185		1473 小数+予	明中	185		1502 小数+予				
北中	378		608 中数+予	北中	378		608 中数+予	北中	378		608 中数+予	北中	379		606 中数+予	北中	379		609 中数+予				
堀セ	6			堀セ	6			堀セ	6			堀セ	6			堀セ	6						
中セ	28		1920 合計	中セ	28		1921 合計	中セ	28		2081 合計	中セ	25		2079 合計	中セ	28		2111 合計				
予備	31		換算 2120	予備	31		換算 2120	予備	31		換算 2280	予備	31		換算 2280	予備	31		換算 2280				

令和6年度4月

学校給食明細献立表

15日(月) 入学進級お祝い献立				16日(火)				17日(水)				18日(木) 安曇野の日				19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
わかめごはん				ごはん(風さやか)				スパゲティ 小麦				ごはん(風さやか)				ごはん(風さやか)			
米、強化米				米、強化米								米、強化米				米、強化米			
わかめごはんの素	2	4.6						ツナサラダ								ハッシュドポテト 小麦 乳 大豆			
鶏のから揚げ				豚井の具				ツナ				にじますの竜田揚げ				ハッシュドポテト			
鶏もも肉50g	1	1540		油	1	2.4		キャベツ	30	68		にじます切り身30g	1	1540		ハッシュドポテト50g	1	1540	
鶏もも肉70g	1	615		豚こま肉	40	92		きゅうり	10	24		にじます切り身40g	1	615		ハッシュドポテト60g	1	615	
(こいくち、酒)				酒	1	2.4		にんじん	5	12		おろしにんにく	0.2	0.5					
しょうが、にんにく)				三温糖	2	4.8		うすくち	2	4.8		おろししょうが	0.2	0.5		いりたまサラダ			
でんぷん	6	14		切ごぼう	10	24		ごま油	0.3	0.72		塩	0.2	0.5		いりたまご	15	36	
揚げ油				つきこん	15	36		酢	1.5	3.6		酒	0.5	1.2		キャベツ	25	60	
コーンサラダ				たまねぎ	20	48		塩	0.2	0.48		こいくち	1	2.4		きゅうり	10	24	
コーン	5	12		冷きぬさや	5	12		白こしょう	0.01	0.024		でんぷん	7	16		にんじん	5	12	
キャベツ	30	68		みりん	2	4.8		ミートソース				揚げ油			油	0.5	1.2		
切ブロッコリー	10	24		こいくち	5.5	12.8		油	0.5	1.2		なめたけあえ				三温糖	0.3	0.72	
にんじん	5	12		のり酢あえ				にんにく	0.3	0.72		なめたけ	10	24		酢	1.5	3.6	
酢	1	2.4		はくさい	40	92		セロリ	3	8		こまつな	10	24		こいくち	2	4.8	
油	1	2.4		こまつな	10	24		豚ひき肉	40	92		はくさい	35	80		白こしょう	0.01	0.024	
塩	0.3	0.68		にんじん	10	24		赤ワイン	1	2.4		にんじん	5	12		ポークカレー			
白こしょう	0.01	0.024		塩	0.1	0.24		三温糖	0.5	1.2		うすくち	0.5	1.2		油	1	2.4	
すまし汁				うすくち	2	4.8		たまねぎ	40	92		豚汁				にんにく	0.3	0.8	
厚削り+昆布	3	6		酢	1.5	3.6		クラッシュ大豆	10	24		厚削り	3	6		しょうが	0.3	0.8	
にんじん	10	24		三温糖	0.2	0.48		ベジダシ	3	8		豚こまありがとん	10	24		豚こま肉	40	92	
だいこん	20	48		油	0.5	1.2		トマトピューレ	25	60		酒	1	2.4		たまねぎ	40	92	
豆腐	20	48		四角きざみのり	0.3	0.8		ケチャップ	20	48		切ごぼう	10	24		にんじん	20	48	
干しいたけ	0.8	2		なめこのみそ汁				中濃ソース	3	7.2		にんじん	10	24		じゃがいも	20	48	
かまぼこ(桜)	10	24		煮干し	3	6		塩	0.5	1.2		だいこん	20	48		りんごピューレ	2	4	
酒	1	2.4		にんじん	15	36		でんぷん	1.5	3.6		しめじ	10	24		トマトピューレ	10	24	
うすくち	4	9.2		だいこん	15	36		パセリ	3	8		切さつまいも	20	48		ケチャップ	3	8	
塩	0.2	0.4		油揚げ	5	12		フルーツポンチ				みそ	7	16		中濃ソース	1.5	3.2	
みつば	5	12		なめこ	15	36		みかんシロップ漬け	35	80		ねぎ	10	24		こいくち	1	2.4	
お祝いゼリー 大豆				みそ	7	16		バインシロップ漬け	35	80		お祝いゼリー				米粉のカレールウ	14	36	
お祝いゼリー	1	2140		わかめ	0.8	2		カットゼリーぶどう	10	24		お祝いゼリー				カレー粉	0.1	0.24	
				ねぎ	10	24										ガラムマサラ	0.01	0.024	
<欠食校>				<欠食校>				<欠食校>				<欠食校>				<欠食校>			
明南	205			明南	205			明南	205			明南	205			明南	205		
東小	192			東小	193			東小	193			東小	192			東小	192		
北小	568			北小	568			北小	568			北小	568			北小	568		
明北	97			明北	97			明北	97			明北	98			明北	97		
堀小	446			堀小	446			堀小	446			堀小	446			堀小	446		
明中	185	1528 小数+予		明中	185	1529 小数+予		明中	185	1529 小数+予		明中	185	1529 小数+予		明中	185	1528 小数+予	
北中	378	608 中数+予		北中	378	608 中数+予		北中	378	605 中数+予		北中	379	609 中数+予		北中	379	609 中数+予	
堀セ	6			堀セ	6			堀セ	6			堀セ	6			堀セ	6		
中セ	28	2136 合計		中セ	28	2137 合計		中セ	25	2134 合計		中セ	28	2138 合計		中セ	28	2137 合計	
予備	31	換算 2320		予備	31	換算 2320		予備	31	換算 2320		予備	31	換算 2320		予備	31	換算 2320	

令和6年度4月

学校給食明細献立表

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
キムタクごはん				ごはん				ラーメン				コッペパン				ごはん			
米、強化米				米、強化米									乳 小麦			米、強化米			
油	0.5	1.2						ぎょうざ	小麦 小麦 大豆			チリコンカン							
酒	1	2.4		さばのカレー焼き				鉄強化ぎょうざ	2	3080		油	0.3	0.6		タラフライ	小麦 大豆		
豚こま肉	15	36		さば50g	1	1540		鉄強化ぎょうざ	3	1290		にんにく	0.3	0.6		タラフライ40g	1	1540	
つば漬け	10	24		さば70g	1	435						豚ひき肉	30	63		タラフライ60g	1	435	
白菜キムチ	10	24		(塩、カレー粉、酒)				もやしのナムル				塩/酒	0.1/1	0.21/2.1		揚げ油			
うすくち	0.3	0.72		ひじきの煮物				もやし	40	84		三温糖	0.3	0.6		中濃ソース	5	10	
				油	0.5	0.9		こまつな	10	21		たまねぎ	20	42					
スパニッシュオムレツ	卵 乳			鶏ひき肉	10	21		にんじん	5	12		ゆで大豆	10	21		焼き豚サラダ			
アンサンブルエッグ50g	1	1540		酒	1	2.1		白いりごま	1.5	3		金時豆	10	21		焼き豚	5	9	
アンサンブルエッグ62g	1	615		三温糖	1.5	3		ごま油	0.5	0.9		ケチャップ	12	24		もやし	35	72	
				つきこん	5	12		塩	0.2	0.42		トマトピューレ	4	9		きゅうり	10	21	
マカロニサラダ				にんじん	5	12		うすくち	2	4.2		中濃ソース	1	2.1		にんじん	5	12	
マカロニ	6	12		ちくわ	5	12						チリパウダー	0.15	0.3		三温糖	0.2	0.42	
キャベツ	20	48		冷えだまめ	5	12		しょうゆラーメンスープ				グリーンサラダ				油	0.5	1.2	
きゅうり	10	24		ひじき	3	6		油	1	2.1		切ブロッコリー	10	21		酢	1	2.1	
にんじん	5	12		みりん	1.5	3		にんにく	0.3	0.6		キャベツ	30	63		こいくち	2	4.2	
ノンエッグマヨネーズ	6.5	16		こいくち	3.5	7.2		しょうが	0.3	0.6		アスパラガス	5	12					
酢	0.3	0.72		水	3	6		豚こま肉	30	63		ハム	5	12		豆乳みそ汁			
塩	0.05	0.12		沢煮椀				酒	1	2.1		オリーブ油	1	1.8		厚削り	3	6	
白こしょう	0.01	0.024		厚削り	3	6		たまねぎ	20	42		塩	0.3	0.6		豚こま肉	10	21	
				豚肉千切り	15	30		にんじん	10	21		黒こしょう	0.01	0.018		酒	1	2.1	
きのこ青菜のスープ				酒	1	2.1		なると	10	21		酢	1.5	3		にんじん	10	21	
油	1	2.4		切ごぼう	10	21		こいくち	2	4.2		コーンたまごスープ				たまねぎ	20	42	
ベーコン	10	24		にんじん	10	21		塩	0.4	0.9		油	0.5	0.9		油揚げ	5	9	
セロリ	3	8		たけのこ千切り	15	30		白こしょう	0.02	0.042		鶏むね肉	10	21		はくさい	20	42	
にんじん	10	24		えのきたけ	10	21		しょうゆラーメンスープ	8	16.2		たまねぎ	30	63		うすくち	2	4.2	
えのきたけ	15	36		うすくち	4	8.4		チンゲンサイ	10	21		にんじん	10	21		みそ	5	12	
しめじ	15	36		塩	0.2	0.42		ねぎ	5	9		コーン	10	21		無調整豆乳	10	21	
ベジダン	3	8		みつば	5	9					コーンペースト	20	42		ねぎ	10	21		
うすくち	4	9.2									ベジダン	3	6						
塩	0.2	0.48		みしょうかん							塩	0.6	1.2						
白こしょう	0.01	0.024		みしょうかん1/6	1	260					白こしょう	0.01	0.021						
こまつな	10	24		みしょうかん1/4	1	110					でんぶん	1	2.1						
											液卵	20	42						
<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	205			明南	205			明南	205			明南	205			明南	205		
東小	192			東小	193			東小	193			東小	192			東小	192		
北小	568			北小	568			北小	568			北小	568			北小	568		
明北	97			明北	97			明北	97			明北	98			明北	97		
堀小	446			堀小	446			堀小	446			堀小	446			堀小	446		
明中	185	1528 小数+予	△	明中	131	3年 1529 小数+予	△	明中	131	3年 1529 小数+予	△	明中	131	3年 1529 小数+予	△	明中	131	3年 1528 小数+予	
北中	378	608 中数+予	△	北中	253	3年 429 中数+予	△	北中	253	3年 426 中数+予	△	北中	254	3年 427 中数+予	△	北中	254	3年 430 中数+予	
堀セ	6			堀セ	6			堀セ	6			堀セ	6			堀セ	6		
中セ	28	2136 合計		中セ	28	1958 合計		中セ	25	1955 合計		中セ	25	1956 合計		中セ	28	1958 合計	
予備	31	換算 2320		予備	31	換算 2080		予備	31	換算 2080		予備	31	換算 2080		予備	31	換算 2080	

令和6年度4月

学校給食明細献立表

29日(月)				30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
		0		ごはん						0				0				0	
		0		米、強化米						0				0				0	
		0								0				0				0	
		0		麻婆豆腐						0				0				0	
		0		ごま油	1	2.4				0				0				0	
		0		にんにく	0.5	1.2				0				0				0	
		0		しょうが	0.5	1.2				0				0				0	
		0		豚ひき肉	30	72				0				0				0	
		0		酒	1	2.4				0				0				0	
		0		三温糖	1	2.4				0				0				0	
		0		たまねぎ	20	48				0				0				0	
		0		こいくち	1	2.4				0				0				0	
		0		みそ	4.5	10.4				0				0				0	
		0		豆板醬	0.1	0.2				0				0				0	
		0		豆腐	30	72				0				0				0	
		0		にら	3	8				0				0				0	
		0		粉寒天	1	2.4				0				0				0	
		0								0				0				0	
		0		チーズサラダ						0				0				0	
		0		8mmチーズ	10	24				0				0				0	
		0		キャベツ	30	72				0				0				0	
		0		きゅうり	10	24				0				0				0	
		0		赤パプリカ	3	8				0				0				0	
		0		酢	1	2.4				0				0				0	
		0		油	1	2.4				0				0				0	
		0		塩/白こしょう	0.3/0.01	0.8/0.024				0				0				0	
		0		もずくスープ						0				0				0	
		0		鶏もも肉	10	24				0				0				0	
		0		にんじん	10	24				0				0				0	
		0		たまねぎ	20	48				0				0				0	
		0		えのきたけ	10	24				0				0				0	
		0		細切りかまぼこ	10	24				0				0				0	
		0		もずく	10	24				0				0				0	
		0		ベジタシ	3	8				0				0				0	
		0		塩/白こしょう	0.2/0.01	0.48/0.024				0				0				0	
		0		うすくち	4	9.2				0				0				0	
<欠食校>				<欠食校>				<欠食校>				<欠食校>				<欠食校>			
明南				明南	205			明南	0			明南	0			明南	0		
東小				東小	193			東小	0			東小	0			東小	0		
北小				北小	568			北小	0			北小	0			北小	0		
明北				明北	97			明北	0			明北	0			明北	0		
堀小				堀小	446			堀小	0			堀小	0			堀小	0		
明中		20	小数+予	明中	185	1529	小数+予	明中	0	20	小数+予	明中	0	20	小数+予	明中	0	20	小数+予
北中		45	中数+予	北中	378	608	中数+予	北中	0	45	中数+予	北中	0	45	中数+予	北中	0	45	中数+予
堀セ	6			堀セ	6			堀セ	6			堀セ	6			堀セ	6		
中セ	28	65	合計	中セ	28	2137	合計	中セ	28	65	合計	中セ	28	65	合計	中セ	28	65	合計
予備	31		換算 0	予備	31	2320	換算	予備	31		換算 0	予備	31		換算 0	予備	31		換算 0