

令和6年度5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)				1日(水)				2日(木) こどもの日献立				3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				たけのこ五目ごはん											
																				米、強化米				米、強化米				こいくち/みりん 1.5/1 3.5/2.4							
																				そばろ				ゆでたけのこ新物 13 30											
																				油 1 2.4				鶏ひき肉 4 10											
																				しょうが 1 2.4				油揚げ 4 10											
																				鶏ひき肉 50 116				にんじん 6 14											
																				大豆の華粒 6 14				油/みりん 0.5/2 1.2/4.7											
																				酒 2 4.6				こいくち/三温糖 2.8/1.5 6.5/3.5											
																				三温糖 2.5 5.8				かつおのかりんとう揚げ											
																				みりん 1.5 3.5				かつお血合い無し棒状切 50 116											
																				こいくち 4 9.3				(しょうが)											
																				炒り卵 10 24				しょうゆ(酒)											
																				えだまめ(冷) 10 24				でんぶん 12 28											
																								揚げ油											
																								野菜とチキンのサラダ											
																								キャベツ 30 70				みりん/三温糖 2/.3 4.6/7							
																								きゅうり 10 24				こいくち 3 7							
																								にんじん 5 12				おなか和え							
																								ささみフレーク 10 24				キャベツ 25 58							
				油 1 2.3				きゅうり 20 47																											
				うすくち 2 4.6				にんじん 5 12																											
				酢 2 4.6				こまつな 5 12																											
				三温糖 0.3 0.7				うすくち/塩 1.5/0.1 3.5/0.2																											
				塩 0.1 0.2				かつお節 0.8 2																											
								すまし汁																											
								厚削り昆布入り 3 7																											
								たまねぎ 10 24																											
								はくさい 25 58																											
								えのきたけ 10 24																											
								みつば 5 12																											
								かまぼこ(兜形) 4 10																											
								酒 1 2.3																											
								塩 0.35 0.8																											
								うすくち 3 7																											
								かしわもち																											
								かしわもち40g 1 2145				大豆																							
<欠食校>				<釜割>				<欠食校>				<釜割>				<欠食校>				<釜割>															
明南				明南	0			明南	207			明南	207			明南																			
東小				東小	0			東小	194			東小	195			東小																			
北小				北小	0			北小	568			北小	568			北小																			
明北				明北	0			明北	96			明北	98			明北																			
堀小				堀小	0			堀小	445			堀小	447			堀小																			
明中		20 小数+予		明中	0	20 小数+予		明中	184	1530 小数+予		明中	184	1535 小数+予	明中		20 小数+予																		
北中		45 中数+予		北中	0	45 中数+予		北中	376	605 中数+予		北中	378	607 中数+予	北中		45 中数+予																		
堀セ	6			堀セ	6			堀セ	6			堀セ	6		堀セ	6																			
中セ	28			中セ	28			中セ	28	2135 合計		中セ	28	2142 合計	中セ	28		65 合計																	
予備	31			予備	31			予備	31	換算 2320		予備	31	換算 2320	予備	31		換算																	

令和6年度5月

学校給食明細献立表

6日(月)				7日(火)				8日(水)				9日(木)				10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				細うどん				ごはん				ごはん							
				米、強化米				細うどん				米、強化米				米、強化米							
				厚揚げの煮物				わさびコロッケ				鮭の塩焼き				福神漬け和え							
				はくさい 30 70				わさびコロッケ50g 1 1535				鮭50g 1 1540				福神漬け 5 12							
				にんじん 8 19				わさびコロッケ70g 1 605				鮭70g 1 610				キャベツ 25 58							
				干しいたけ 1 2.5				揚げ油				(塩)				きゅうり 15 35							
				たけのこ短冊 5 12				焼き豚サラダ								にんじん 5 12							
				きぬさや(冷) 5 12				焼き豚 短冊 10 24				切干大根の煮物				うすくち 1 2.3							
				厚揚げ 30 70				キャベツ 25 58				厚削り 0.2 0.5				キーマカレー							
				豚肉 30 70				にんじん 5 12				油 0.5 1.2				油 1 2.3							
				油 0.5 1.2				きゅうり 15 35				豚ひき肉 5 12				鶏ひき肉 20 47							
				酒 0.5 1.2				三温糖 0.3 0.7				ちくわ半月切 5 12				豚ひき肉 20 47							
				三温糖 2 4.7				油 0.4 1				切り干し大根 6 14				オニオンソテー 20 47							
				こいくち 4.5 10.5				酢 1 2.4				ひじき 0.5 1				たまねぎ 40 93							
				でんぷん 1.5 3.5				こいくち 2.4 5.6				にんじん 6 14				にんじん 20 47							
												えだまめ(冷) 3 7				ゆで大豆(冷) 15 35							
				ツナサラダ				きつねうどん汁				三温糖 1.5 3.5				カットマト 10 24							
				ツナ 10 24				厚削り 3.5 8				みりん 1 2.4				にんにく 0.3 0.7							
				キャベツ 30 70				鶏むね肉 20 47				酒 1 2.4				しょうが 0.3 0.7							
				きゅうり 10 24				油揚げ 15 35				こいくち 3.5 8.2				米粉のカレールウ 13 31							
				コーン 5 12				にんじん 5 12								ガラムマサラ 0.02 0.05							
				油 0.8 1.9				はくさい 10 24				じゃがいものみそ汁				カレー粉 0.2 0.5							
				酢 2 4.7				たまねぎ 10 24				厚削り 2.8 7				塩 0.1 0.3							
				塩 0.25 0.6				ねぎ 5 12				キャベツ 15 35				こいくち 2 4.6							
				白こしょう 0.01 0.02				干しいたけ 1 2.5				たまねぎ 15 35				中濃ソース 2 4.7							
								酒 1 2.3				じゃがいも 30 70				りんごピューレ 2 5							
				はるさめ汁				塩 0.1 0.2				にんじん 7 17				赤ワイン 1 2.4							
				厚削り 3 7				こいくち 7 16.3				えのきたけ 10 24				ケチャップ 3 7							
				たまねぎ 20 47				うすくち 5 11.6				みそ 7 16.3											
				にんじん 5 12				みりん 1 2.4								フルーツ&ゼリー和え							
				チンゲンサイ 10 24				一味唐辛子 0.01 0.02				ヨーグルト				みかんシロップ漬け 17 40							
				かまぼこ細切り 7 17								ヨーグルト80g 1 2145				パインシロップ漬け 17 40							
				マロニー 5 12												カットゼリーぶどう 20 48							
				塩 0.2 0.5												カットゼリーりんご 20 48							
				うすくち 3.5 8.2												いちご 4.5 11							
<欠食校>				<釜割>				<欠食校>				<釜割>				<欠食校>				<釜割>			
明南				明南	208			明南	207			明南	207			明南	208						
東小				東小	195			東小	194			東小	195			東小	194						
北小				北小	567			北小	568			北小	569			北小	570						
明北				明北	96			明北	96			明北	98			明北	96						
堀小				堀小	448			堀小	445			堀小	447			堀小	445						
明中		20 小数+予		明中	184	1534 小数+予		明中	184	1530 小数+予		明中	184	1536 小数+予		明中	184	1533 小数+予					
北中		45 中数+予		北中	376	605 中数+予		北中	376	602 中数+予		北中	378	607 中数+予		北中	377	606 中数+予					
堀セ	6			堀セ	6			堀セ	6			堀セ	6			堀セ	6						
中セ	28			中セ	28	2139 合計		中セ	25	2132 合計		中セ	28	2143 合計		中セ	28	2139 合計					
予備	31			予備	31	換算 2320		予備	31	換算 2320		予備	31	換算 2320		予備	31	換算 2320					
65 合計				65 合計				65 合計				65 合計				65 合計							
換算				換算				換算				換算				換算							

令和6年度5月

学校給食明細献立表

13日(月)				14日(火)				15日(水)				16日(木)				17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
ツナと野菜のピラフ				ごはん				ごはん				コッペパン				ごはん(風さやか)			
米、強化米				米、強化米				米、強化米								米、強化米			
ミックスベジタブル(冷)	10	23										ロングウインナー							
ツナ	15	34		チキンカツ				厚揚げのにんじんそぼろみそ				ウインナー20g	1	1540		さばのうま煮			
パセリ(乾)	0.05	0.1		鶏むね肉皮無し50g	1	1485		絹揚げ豆腐50g	1	1480		ウインナー30g	1	490		さば55g	1	1520	
油	0.3	0.7		鶏むね肉皮無し70g	1	610		絹揚げ豆腐70g	1	490						さば70g	1	510	
塩	0.2	0.5		(塩・こしょう)				にんじん	6	13		シーザーサラダ				しょうが	2	4.5	
コンソメ	1	2.3		バターミックス	10	23		鶏ひき肉	10	22		キャベツ	20	44		三温糖	5	10.8	
こいくち	0.5	1.1		パン粉	11	25		三温糖	2	4.3		にんじん	10	22		酒	2	4.4	
				揚げ油			小麦 大豆	みそ	4.5	9.6		きゅうり	10	22		みそ	2.5	5.4	
ポテトカップグラタン				中濃ソース	6	14		みりん	1.2	2.6		コーン	10	22		こいくち	3	6.5	
ポテトカップグラタン40g	1	1535						でんぷん	0.3	0.7		チーズ4mm角	5	11		みりん	2	4.4	
ポテトカップグラタン60g	1	495	大豆	ハムとキャベツのサラダ								シーザーサラダドレッシング	6	14		水	10	22	
シュレットチーズ	7	16		キャベツ	25	57		小魚和え							卵 乳				
グリーンサラダ				にんじん	5	12		キャベツ	30	64		ポークビーンズ				ポテトサラダ			
ブロッコリー	10	28		きゅうり	10	23		こまつな	10	22		油	1	2.2		じゃがいも	30	65	
キャベツ	25	56		だいこん	10	23		もやし	10	22		豚肉	20	44		きゅうり	10	22	
きゅうり	15	34		ハム細切り	5	12		わかめ	0.3	0.8		にんじん	15	33		にんじん	5	11	
オリーブ油	1.5	3.4		ハム細切り	5	12		ミニチリン	2	5		たまねぎ	35	77		たまねぎ	5	11	
酢	1	2.3		ハム細切り	5	12		青じそドレッシング	6	13		じゃがいも	40	88		ハム細かいサイコロ切	7	16	
塩	0.3	0.7		うすくち	1	2.3		油	1	2.2		安曇野大豆(乾)	7	16		油	1	2.2	
白こしょう	0.01	0.02		白こしょう	0.01	0.02						金時豆(ゆで)	6	14		酢	2	4.4	
				粉寒天	0.1	0.2		かきたま汁				赤ワイン	2	4.4		塩	0.3	0.7	
野菜スープ				凍り豆腐のみそ汁				かきたま汁				三温糖	1	2.2		白こしょう	0.01	0.02	
豚肉	20	45		煮干し	3	7		厚削り	3	7		こいくち	2	4.4		沢煮椀			
おろしにんにく	0.2	0.5		はくさい	20	46		えのきたけ	10	22		ケチャップ	15	33		厚削り	3	7	
セロリ	2	5		えのきたけ	10	23		干しいたけ	1	2.5		黒こしょう	0.02	0.04		豚肉細切り	10	22	
たまねぎ	20	45		たまねぎ	15	35		ねぎ	5	11		塩	0.1	0.2		ごぼう細切り	10	22	
えのきたけ	10	23		にんじん	5	12		鶏もも肉皮無し	10	22		パセリ(乾)	0.05	0.1		にんじん	5	11	
にんじん	10	23		凍り豆腐	3	7		液卵	20	43						だいこん	20	44	
コーン	10	23		わかめ	0.5	1.2		塩	0.2	0.5		ジュースフルーツ				かまぼこ細切り	5	11	
こいくち	1	2.2		みそ	7	16		酒	1	2.2		ジュースフルーツ	1/6	260		みつば	3	7	
ベジダシ	3	7						うすくち	4	8.6		ジュースフルーツ	1/4	125		酒	2	4.4	
白ワイン	1	2.3						でんぷん	1	2.2						塩	0.4	0.9	
塩	0.3	0.7														うすくち	3	6.5	
黒こしょう	0.02	0.04						味付け海苔							黒こしょう	0.02	0.04		
								味付け海苔	1	1970									
<欠食校>				<欠食校>				<欠食校>				<欠食校>				<欠食校>			
明南	207			明南	208			明南	207			明南	207			明南	208		
東小	195			△東小	140	1.2年		△東小	139	1.2年		東小	195			東小	194		
北小	568			北小	566			北小	568			北小	567			北小	570		
明北	96			明北	96			明北	96			明北	98			明北	96		
堀小	446			堀小	448			堀小	445			堀小	447			△堀小	410	かたくり	
△明中	67	2.3年	1532 小数+予	明中	184		1478 小数+予	明中	184		1475 小数+予	明中	184		1534 小数+予	明中	184		1498 小数+予
北中	376		488 中数+予	北中	376		605 中数+予	△北中	257	1年	486 中数+予	△北中	259	1年	485 中数+予	△北中	258	1年	487 中数+予
堀セ	6			堀セ	6			堀セ	6			堀セ	6			堀セ	6		
中セ	28		2020 合計	中セ	28		2083 合計	中セ	28		1961 合計	中セ	25		2019 合計	中セ	28		1985 合計
予備	31		換算 2220	予備	31		換算 2280	予備	31		換算 2130	予備	31		換算 2200	予備	31		換算 2160

令和6年度5月

学校給食明細献立表

20日(月)				21日(火)				22日(水)				23日(木)				24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)				ごはん(風さやか)				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				
鶏のレモンソース				ワラサのピリ辛焼き				ショーロンポー 小麦ごま				ホキフライ 小麦 大豆				チーズオムレット 卵 乳				
鶏むね肉皮無し50g	1	1540		ワラサ50g	1	1500		ショーロンポー	2	3000		ホキフライ40g	1	1505		チーズオムレット50g	1	1540		
鶏むね肉皮無し70g	1	610		ワラサ70g	1	610		ショーロンポー	3	1820		ホキフライ50g	1	615		チーズオムレット60g	1	610		
でんぷん	4	10		(しょうゆ/酒/みりん)								(塩/こしょう)								
揚げ油				コチジャン				パンバンジーサラダ							春雨サラダ					
三温糖	2.7	6.5		しょうが/にんにく)				鶏むね肉細切り	25	57		揚げ油				マロニー	6	14		
みりん	2	4.7		きのこ野菜のオイスター炒め				酒	1	2.3		中濃ソース	4	10		にんじん	5	12		
こいくち	2.7	6.3		ベーコン	5	12		キャベツ	20	46		昆布和え				きゅうり	15	35		
レモン果汁	1.8	4.5		干しいたけ	1	2.5		きゅうり	10	23		キャベツ	30	69		キャベツ	15	35		
ごぼうサラダ				にんじん	7	16		にんじん	7	16		きゅうり	20	46		きゅうり	15	35		
ごぼうささがき	20	47		もやし	30	69		三温糖	0.6	1.4		にんじん	5	12		三温糖	1.2	2.8		
こいくち	0.5	1.2		しめじ	10	23		こいくち	1.8	4.1		塩昆布	1.5	4		油	0.5	1.2		
みりん	0.5	1.2		えのき	10	23		酢	1.2	2.8		こいくち	1	2		酢	2	4.7		
きゅうり	10	24		チンゲンサイ	10	23		ごま油	1.5	3.5						うすくち	1.5	3.5		
にんじん	7	17		油	0.5	1.2		白いりごま	0.5	1		すき焼き風汁				塩	0.2	0.5		
だいこん	10	24		塩	0.3	0.7		ねりごま	1	3		豚肉	40	92						
ツナ	5	12		黒こしょう	0.01	0.02		みそ	0.8	1.9		にんじん	10	23						
ノンエッグマヨネーズ	5	12		オイスターソース	1	2.4						しらたき	10	23		ハヤシライス				
塩	0.1	0.2		こいくち	0.5	1		塩ラーメンスープ				えのきたけ	10	23		油	0.3	0.7		
白すりごま	0.8	2		酒	0.5	1.2		油	0.2	0.5		はくさい	20	46		おろしにんにく	0.3	0.7		
若竹汁				みりん	0.5	1.2		おろししょうが	0.5	1.2		たまねぎ	15	35		豚肉	40	93		
厚削り昆布入り	3	7		粉寒天	0.1	0.2		おろしにんにく	0.5	1.2		ねぎ	10	23		たまねぎ	40	93		
たけのご短冊	10	24						豚肉	15	35		焼き豆腐	20	46		にんじん	10	24		
たまねぎ	15	35		油揚げのみそ汁				たまねぎ	10	23		酒	2	4.6		じゃがいも	30	70		
にんじん	7	17		煮干し	3	7		たけのご短冊	10	23		三温糖	3	6.9		赤ワイン	2	4.7		
こまつな	10	24		にんじん	5	12		チンゲンサイ	5	12		こいくち	8	18.3		チキンガラスープ	5	12		
わかめ	0.5	1.2		だいこん	30	69		ねぎ	5	12		みりん	1	2.3		ハヤシルウロクス	10	24		
うすくち	4	9.3		はくさい	10	23		なると	5	12						ケチャップ	2	5		
塩	0.3	0.7		油揚げ	10	23		きくらげ	0.5	1		小麦 大豆				こいくち	0.5	1.2		
みりん	1	2.4		ねぎ	5	12		うすくち	5	11.4						中濃ソース	7	16		
				みそ	7	16		塩	2	4.6						トマトピューレ	10	24		
納豆				日向夏				白こしょう	0.03	0.07							パプリカ粉	0.2	0.5	
納豆30g	1	2145		日向夏	1/6	253		ベジダシ	3	7										
(たれ、からし付き)				日向夏	1/4	155		チキンガラスープ	10	23										
<欠食校>				<欠食校>				<欠食校>				<欠食校>				<欠食校>				
明南	207			明南	208			明南	207			明南	207			明南	208			
東小	195			△東小	157		5年	△東小	156		5年	△東小	158		5年	東小	194			
北小	569			北小	567			北小	568			北小	568			北小	570			
明北	96			明北	96			明北	96			明北	98			明北	96			
堀小	446			堀小	448			堀小	445			堀小	447			堀小	445			
明中	184	1533	小数+予	明中	184	1496	小数+予	明中	184	1492	小数+予	明中	184	1498	小数+予	明中	184	1533	小数+予	
北中	376	605	中数+予	北中	376	605	中数+予	北中	376	602	中数+予	北中	378	607	中数+予	北中	377	606	中数+予	
堀セ	6			堀セ	6			堀セ	6			堀セ	6			堀セ	6			
中セ	28	2138	合計	中セ	28	2101	合計	中セ	25	2094	合計	中セ	28	2105	合計	中セ	28	2139	合計	
予備	31	換算	2320	予備	31	換算	2280	予備	31	換算	2280	予備	31	換算	2280	予備	31	換算	2320	

