

令和6年度6月

学校給食明細献立表

安曇野市中部学校給食センター

3日(月)				4日(火)				5日(水)				6日(木)				7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				野沢菜チャーハン				細うどん				ごはん				ごはん			
米、強化米				米、強化米								米、強化米				米、強化米			
				油	0.5	1.2													
タコライス(そぼろ)				たまねぎ				ちくわ1/6				鶏のくわ焼き				ハンバーグ 大豆			
油	0.5	1.2		きざみ野沢菜	10	24		ちくわ1/4	2	3070		鶏もも肉皮付き50g	1	1545		ハンバーグ60g	1	1460	
豚ひき肉	40	92		いりたまご	10	24		米粉	1	2		鶏もも肉皮付き70g	1	615		ハンバーグ80g	1	615	
三温糖	1	2.2		コンソメ	1	2.5		薄力粉	4	10		(うすくち、酒、みりん)				たまねぎ	5	12	
酒	1	2.2		塩	0.1	0.2		青のり	0.1	0.2		しょうが、にんにく)				ケチャップ	6	15	
たまねぎ	30	68		白こしょう	0.01	0.02		水	5	12		コーンスターチ	0.5	1		中濃ソース	4.5	10	
ゆでひよこ豆	5	12						揚げ油				でんぷん	1	2.5		赤ワイン	0.5	1	
こいくち	2	4.8		赤いかのしょうが焼き				アスパラとベーコンのカレー炒め								三温糖			
塩	0.3	0.68		赤いか60g	1	1540		油	1	2.4		干草あえ							
黒こしょう	0.01	0.024		赤いか80g	1	595		ベーコン	10	24		キャベツ	30	68		春雨サラダ			
ケチャップ	12	30		(しょうが、しょうゆ、				たまねぎ	20	48		切ブロッコリー	10	24		キャベツ	20	48	
チリパウダー	0.02	0.048		みりん、酒)				しめじ	5	12		にんじん	5	12		きゅうり	10	24	
クミン	0.02	0.048		新たまのツナサラダ				キャベツ				錦糸卵				にんじん			
でんぷん	0.6	1.6		たまねぎ	20	48		アスパラ	5	12		うすくち	2.5	6		マロニー	5	12	
				キャベツ	20	48		こいくち	2.5	6		三温糖	0.5	1.2		うすくち	1.5	3.2	
タコライス(野菜チーズ)				きゅうり	10	24		みりん	0.5	1.2		厚揚げのみそ汁				酢	2	4.4	
キャベツ	30	68		にんじん	5	12		カレー粉(アロマ)	0.1	0.2		煮干し	3	8		三温糖	1	2.4	
きゅうり	12	28		ツナ	10	24		肉みそスープ				にんじん	10	24		塩	0.15	0.32	
トマト	8	20		うすくち	2	4.6		油	0.5	1.2		たまねぎ	20	48		油	0.8	1.6	
8mmチーズ	10	24		油	0.3	0.6		にんにく	0.5	1.2		厚揚げ	30	72		ハムとポテトのスープ			
				酢	1.5	3.6		豚ひき肉	30	72		わかめ	0.5	1.2		油	0.5	1.2	
ABCスープ				塩	0.2	0.44		三温糖	0.5	1.2		みそ	7	16		ハム	10	24	
鶏むね肉	10	24		白菜スープ				酒	1	2.4		ねぎ	10	24		セロリ	3	8	
酒	1	2.4		厚削り	3	8		にんじん	10	24		けんぴ入り小魚				にんじん	10	24	
にんじん	10	24		豚こま肉	20	48		たけのご短冊	10	24		きくらげ	0.5	1		いもけんぴバリッシュ	1	2150	
たまねぎ	20	48		酒	1	2.4		もやし	20	48		ベジダシ	3	8		たまねぎ	20	48	
じゃがいも	10	24		にんじん	10	24		みそ	10	24		こいくち	2	4.6		しめじ	10	24	
しめじ	10	24		干しいたけ	0.8	2		こいくち	2	4.6		ねぎ	10	24		じゃがいも	30	68	
ベジダシ	3	8		細切りかまぼこ	10	24		一味唐辛子	0.01	0.03						ベジダシ	3	8	
うすくち	4	9.2		はくさい	30	68										うすくち	4	8.8	
塩	0.2	0.48		うすくち	4	9.2										塩	0.2	0.44	
ABCマカロニ	4	10		塩	0.2	0.48										白こしょう	0.01	0.02	
				こまつな	10	24										パセリ	0.3	0.8	
<欠食校>				<欠食校>				<欠食校>				<欠食校>				<欠食校>			
明南	208			明南	209			明南	208			明南	208			明南	209		
東小	195			東小	195			東小	194			東小	195			東小	194		
北小	569			北小	567			北小	568			北小	568			北小	570		
明北	97			明北	97			明北	97			明北	99			明北	97		
堀小	447			堀小	449			堀小	446			堀小	448			△堀小	363	6年	
明中	183	1536 小数+予		△明中	163	アルプス 1537 小数+予		明中	183	1533 小数+予		明中	183	1538 小数+予		明中	183	1453 小数+予	
北中	380	608 中数+予		北中	380	588 中数+予		北中	380	608 中数+予		北中	382	610 中数+予		北中	381	609 中数+予	
堀セ	6			堀セ	6			堀セ	6			堀セ	6			堀セ	6		
中セ	28	2144 合計		中セ	28	2125 合計		中セ	28	2141 合計		中セ	28	2148 合計		中セ	28	2062 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 2240	

令和6年度6月

学校給食明細献立表

10日(月)				11日(火)				12日(水)				13日(木)				14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				ごはん				
米、強化米				米、強化米				米、強化米								米、強化米				
鶏と高野豆腐のごまがらめ				銀ひらすの塩麴焼き				肉団子のきのこあんかけ				鶏肉のトマト煮				豚肉の新たまバターソース				
高野豆腐	5	12		銀ひらす60g	1	1530		ごぼーる30g	2	3070		オリーブ油	1	2		豚コース60g	1	1430		
鶏むね肉皮付き	30	72		銀ひらす80g	1	615		ごぼーる30g	3	1830		にんにく	0.3	0.8		豚コース70g	1	615		
でんぷん	7	16		(塩麴)				油	0.3	0.6		セロリ	3	8		バター	0.2	0.45		
揚げ油								おろししょうが	0.2	0.4		鶏もも肉	50	116		たまねぎ	15	33		
三温糖	2	4.6		ささみの梅マヨサラダ					しめじ	5	12		塩/黒こしょう	0.2/0.02	0.4/0.04		三温糖	0.5	1	
こいくち	3	7		ささみフレーク	10	24		えのきたけ	5	12		たまねぎ	20	48		酢	0.5	1		
みりん	1	2.3		キャベツ	30	68		うすくち	1.5	3.5		エリンギ	15	36		こいくち	3	6.6		
白すりごま	1	2		こまつな	10	24		みりん	1	2.3		トマトピューレ	15	36		粉寒天	0.3	0.5		
				にんじん	5	12		でんぷん	0.5	1		ケチャップ	10	24						
チーズ昆布あえ				練り梅								三温糖				中濃ソース				
キャベツ	30	68		ノンエッグマヨネーズ	6.5	16		ごまじゃこサラダ				オレガノ				切ごぼう				
きゅうり	15	36						はくさい	40	92		オレガノ	0.1	0.12		粉寒天	0.3	1		
にんじん	5	12		かきたま汁				きゅうり				グリーンサラダ				きゅうり				
8mmチーズ	5	12		厚削り	3	8		にんじん	5	12		切ブロッコリー				にんじん				
塩こんぶ	1.5	4		たまねぎ	20	48		ミニチリン	1	2		アスパラ				ツナ				
うすくち	0.3	0.72		えのきたけ	10	24		白いりごま	1	2		キャベツ				ノンエッグマヨネーズ				
				細切りかまぼこ	10	24		三温糖	0.2	0.4		コーン				三温糖				
豚汁				うすくち				油				酢								
煮干し	3	8		塩	0.2	0.48		酢	1	2.4		油								
豚こま肉	20	48		酒	1	2.4		うすくち	2.5	6		塩/白こしょう				豆腐のすまし汁				
酒	1	2.4		でんぷん	1	2.4		キムチスープ				0.3/0.01				厚削り+昆布				
つきこん	10	24		液卵	20	48		鶏むね肉	20	48		0.72/0.024				3				
にんじん	10	24		わかめ	0.5	1.2		酒	1	2		ミルクスープ				にんじん				
たまねぎ	20	48		ねぎ	10	24		にんじん	10	24		ベーコン				10				
じゃがいも	20	48						たまねぎ	10	24		たまねぎ				えのきたけ				
しめじ	10	24						キャベツ	20	48		しめじ				10				
みそ	7	16						まいたけ	10	24		じゃがいも				30				
ねぎ	5	12						白菜キムチ	10	24		コンソメ				1				
								ベジダシ	3	8		塩/白こしょう				2				
								こいくち	3	6.8		0.2/0.01				0.48/0.024				
								塩	0.1	0.24		牛乳				15				
								にら	5	12		パセリ				0.3				
												ブルーベリージャム				みつば				
												ブルーベリージャム				3				
												1				2150				
<欠食校>				<欠食校>				<欠食校>				<欠食校>				<欠食校>				
明南	208			明南	209			明南	208			明南	208			明南	182		2年	
東小	195			東小	195			東小	194			東小	195			東小	194			
北小	569			北小	567			北小	568			北小	568			北小	570			
明北	97			△明北	86	6年		明北	97			明北	99			△明北	83	2年		
堀小	447			堀小	449			堀小	446			堀小	450			△堀小	375	5年		
明中	183	1536 小数+予		明中	183	1526 小数+予		明中	183	1533 小数+予		明中	183	1540 小数+予		明中	183	1424 小数+予		
北中	380	608 中数+予		北中	380	608 中数+予		北中	380	608 中数+予		北中	382	607 中数+予		北中	381	609 中数+予		
堀セ	6			堀セ	6			堀セ	6			堀セ	6			堀セ	6			
中セ	28	2144 合計		中セ	28	2134 合計		中セ	28	2141 合計		中セ	25	2147 合計		中セ	28	2033 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 2200		

令和6年度6月

学校給食明細献立表

17日(月)				18日(火) 安曇野の日				19日(水)				20日(木)				21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)				大豆梅しそごはん(風さやか)				スパゲティ				ごはん(風さやか)				発芽玄米ごはん							
米、強化米				米、強化米								米、強化米				米、強化米							
				乾燥大豆	5	12		鶏のチーズパン粉焼き								発芽玄米	10	22					
さばの西京焼き				ゆかり 0.7 1.8				鶏もも肉皮なし60g 1 1540				チンジャオロース				乳 小麦							
さば60g	1	1540		国産カリカリ梅	1	2.4		鶏もも肉皮なし80g 1 610				油 1 2.4				かぼちゃのチーズフライ							
さば80g	1	425						(塩、こしょう)				しょうが 0.3 0.8				かぼちゃチーズフライ40g 1 1540							
(西京みそ、酒、みりん)				ひじき入り厚焼き玉子 卵				粒マスタード 4 10				豚細切り肉 40 88				かぼちゃチーズフライ60g 1 490							
焼きビーフン				ひじき厚焼き玉子50g 1 1530				白ワイン 1 1.8				三温糖 0.5 1.2				揚げ油							
油	1	1.8		ひじき厚焼き玉子60g 1 610				パン粉 4 10				酒 1 2											
豚こま肉	20	42						パルメザンチーズ 1 2				こいくち 3 6.8				コールスローサラダ							
酒	1	1.8		キャベツのヨーグルトサラダ				メロン				たけのこ短冊 10 20				キャベツ 30 64							
三温糖	0.3	0.6		キャベツ 30 68				メロン 1/16. 97				もやし 10 24	きゅうり 15 36				ピーマン 10 20						
にんじん	10	21		きゅうり 15 36				メロン 1/12. 51				ピーマン 10 20	にんじん 10 21				コーン 5 12						
たまねぎ	20	42		にんじん 5 12								赤パプリカ 10 20	たまねぎ 20 42				酢 1.5 3.2						
エリンギ	5	12		ハム 5 12				キャベツときのこの和風ソース				オイスターソース 1 2.4				オリーブ油 1 2							
こいくち	5	12		ヨーグルト 5 12				オリーブ油 1 2				わかめサラダ				塩 0.3 0.64							
ビーフン	5	12		ノンエッグマヨネーズ 5 12				にんにく 0.2 0.4				わかめ 0.5 1.2	黒こしょう 0.01 0.024										
こまつな	5	12		塩 0.1 0.24				ウインナー 10 24				細切りかまぼこ 10 20											
				白こしょう 0.01 0.024				にんじん 10 24				キャベツ 25 56	チキンカレー										
かみなり汁								たまねぎ 20 48				きゅうり 10 24	油 1 2				にんにく 0.3 0.6						
厚削り	3	6						しめじ 10 24				にんじん 5 12	しょうが 0.3 0.6				鶏もも肉 40 88						
鶏むね肉	10	21		たまねぎのみそ汁				干しいたけ 0.8 2				酢 1 2.2				たまねぎ 40 88							
酒	1	1.8		煮干し 3 8				キャベツ 30 68				塩/油 0.1/1 0.2/2	しょうが 0.3 0.6				鶏もも肉 40 88						
切ごぼう	10	21		たまねぎ 40 92				めんつゆ 5.4 10.8				うすくち 2 4.4	たまねぎ 40 88				にんじん 20 44						
にんじん	10	21		えのきたけ 10 24				こいくち 7 16				えび団子スープ				にんじん 20 44							
しめじ	10	21		油揚げ 5 12				白こしょう 0.01 0.024				たまねぎ 20 44	じゃがいも 20 44				りんごピューレ 2 6						
ゆし豆腐	30	63		みそ 7 16				きざみのり				えのきたけ 10 20				えび							
うすくち	4	8.1		わかめ 0.5 1.2				きざみのり小袋 1 2200				えび団子 25 56	トマトピューレ 10 24										
塩	0.2	0.42		こまつな 10 24								はくさい 20 44	ケチャップ 3 8										
ねぎ	10	21										ベジダシ 3 8	中濃ソース 1.5 3.2										
ごま油	0.5	1.2										うすくち 4 8.8	こいくち 1 2.4										
												塩/白こしょう 0.2/0.01 0.44/0.02	米粉のカレールウ 13 28										
												パセリ 0.3 0.8	カレー粉 0.1 0.2										
												ヤクルト				ガラムマサラ 0.02 0.04							
												ヤクルト 1 2025	乳				クミン 0.01 0.02						
<欠食校>				<釜割>				<欠食校>				<釜割>				<欠食校>				<釜割>			
明南	208			明南	209			明南	208			明南	208			明南	209						
東小	195			東小	195			東小	194			東小	195			東小	194						
北小	569			北小	567			北小	568			北小	568			北小	570						
明北	97			△明北	82	5年かしわ		明北	98			明北	99			明北	97						
堀小	446			堀小	449			堀小	446			△堀小	383	4年		堀小	446						
×	明中	0	全	明中	183		1522	明中	183		1534	△明中	129	1年	1473	明中	62	1.2年	1536				
	北中	376	小数+予 421 中数+予	北中	376		604	北中	376		601	北中	378		552	北中	377		484				
	堀セ	6		堀セ	6			堀セ	6			堀セ	6			堀セ	6						
	中セ	28	1956 合計	中セ	28		2126	中セ	25		2135	中セ	28		2025	中セ	28		2020				
	予備	31	換算 2070	予備	31		換算 2320	予備	31		換算 2320	予備	31		換算 2200	予備	31		換算 2160				

令和6年度6月

学校給食明細献立表

24日(月)				25日(火)				26日(水)				27日(木)				28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				ラーメン				米粉パン				ごはん			
米、強化米				米、強化米						大豆 小麦 ごま						卵 大豆			
鶏のバジル焼き				いわしのかぼ揚げ				きのこしゅうまい20g	2	2920		ツナオムレツ50g	1	1545		じゃがいものそぼろ煮			
鶏もも肉皮付き60g	1	1540		いわし開き40g	1	1505		きのこしゅうまい30g	2	1210		ツナオムレツ60g	1	610		厚削り+昆布	0.5	1.5	
鶏もも肉皮付き80g	1	180		いわし開き50g	1	610		カラフルサラダ				鶏となすのケチャップ炒め							
塩	0.4	0.7		でんぷん	6	13		紫キャベツ	3	8		油	1	2.4		豚ひき肉	30	68	
黒こしょう	0.01	0.015		揚げ油				キャベツ	30	68		にんにく	0.3	0.8		三温糖	2.5	5.6	
おろしにんにく	0.2	0.4		みりん	1	2.2		切ブロッコリー	10	24		鶏むね肉	20	48		酒	1	2.4	
酒	0.5	0.9		三温糖	4	9		コーン	5	12		酒	1	2.4		にんじん	5	12	
三温糖	0.2	0.35		こいくち	4	9		油	1	2.4		三温糖	0.2	0.48		つきこん	15	36	
乾燥バジル	0.03	0.02		おろししょうが	0.3	0.6		黒こしょう	0.01	0.024		塩	0.2	0.48		じゃがいも	40	92	
乾燥パセリ	0.5	0.11		水	3	7		酢	1	2.4		黒こしょう	0.01	0.024		みりん	1.5	3.6	
ポテトサラダ				糸寒天サラダ				三温糖	0.2	0.44		たまねぎ	30	68		こいくち	4	9.2	
じゃがいも	30	51		糸寒天	0.3	0.6		塩	0.3	0.68		なす	10	24		冷かぬさや	5	12	
にんじん	5	9		キャベツ	30	68		みそラーメンスープ				ケチャップ	10	24		粉寒天	0.2	0.5	
きゅうり	15	27		きゅうり	15	36		油	1	2.4		キャベツのスープ				切干大根のゴマネーズ			
ハム	5	9		にんじん	5	12		しょうが	0.3	0.8		ベーコン	10	24		切干大根	3	8	
ノンエッグマヨネーズ	6.5	12		三温糖	0.5	1.2		豚こま肉	15	36		にんじん	10	24		キャベツ	27	64	
塩	0.05	0.09		油	1	2.4		酒	1	2.4		しめじ	10	24		きゅうり	8	16	
白こしょう	0.01	0.015		酢	1.5	3.2		にんじん	10	24		キャベツ	30	68		ハム	5	12	
レタスとトマトのスープ				うすくち	2.5	5.6		たまねぎ	20	44		ベジダシ	3	8		きざみのり	0.3	0.8	
ウインナー	10	18		鶏ごぼう汁				もやし	30	68		うすくち	4	9.2		白すりごま	1.5	4	
セロリ	3	6		厚削り	3	8		なると	10	24		塩	0.2	0.48		うすくち	1	2.4	
にんじん	10	18		鶏もも肉	20	44		しょうゆラーメンスープ	6	14.4		白こしょう	0.01	0.024		ノンエッグマヨネーズ	6.5	16	
たまねぎ	20	36		切ごぼう	15	36		みそ	6	16.6		パセリ	0.3	0.8		はるさめすまし			
カットトマト	20	36		にんじん	5	12		チンゲンサイ	5	12		さくらんぼゼリー				厚削り+昆布	3	8	
ベジダシ	3	6		えのきたけ	10	24		さくらんぼゼリー				鶏むね肉	20	44		酒	1	2.4	
うすくち	4	6.9		うすくち	4	9.2		さくらんぼゼリー	1	2145		にんじん	10	24		干しいたけ	0.8	2	
塩	0.2	0.36		塩	0.2	0.44		さくらんぼゼリー				たまねぎ	10	24		うすくち	4	9.2	
白こしょう	0.01	0.016		ねぎ	10	24		さくらんぼゼリー				塩	0.2	0.44		マロニー	4	8	
レタス	15	27		ふりかけ				さくらんぼゼリー				みつば	3	6.9		さくらんぼゼリー			
わかめふりかけ	1	1715		ふりかけ				さくらんぼゼリー				さくらんぼゼリー				さくらんぼゼリー			
<欠食校>				<欠食校>				<欠食校>				<欠食校>				<欠食校>			
明南	207			△ 明南	170	6年		△ 明南	168	3年		明南	207			明南	207		
東小	195			東小	195			△ 東小	157	4年		東小	195			東小	194		
北小	569			北小	567			北小	568			北小	568			北小	570		
明北	97			明北	97			明北	98			明北	99			明北	97		
堀小	447			堀小	449			堀小	446			堀小	448			堀小	446		
△ 明中	129	1年	1535 小数+予	明中	183		1498 小数+予	明中	183		1457 小数+予	明中	183		1537 小数+予	明中	183		1534 小数+予
× 北中	0	全	174 中数+予	北中	376		604 中数+予	北中	376		601 中数+予	北中	378		603 中数+予	北中	377		605 中数+予
堀セ	6			堀セ	6			堀セ	6			堀セ	6			堀セ	6		
中セ	28		1709 合計	中セ	28		2102 合計	中セ	25		2058 合計	中セ	25		2140 合計	中セ	28		2139 合計
予備	31		換算 1740	予備	31		換算 2280	予備	31		換算 2240	予備	31		換算 2300	予備	31		換算 2300