

令和6年度7月

学校給食明細献立表

安曇野市中部学校給食センター

1日(月)明科中希望献立				2日(火)				3日(水)七夕献立				4日(木)				5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				そうめん				ごはん				ごはん			
米、強化米				米、強化米				七たまんじゅう			小麦 大豆	米、強化米				米、強化米			
油	0.5	1.2		厚揚げそぼろあんかけ		大豆		野沢菜おやき50g	1	1530									
酒	1	2.3		安曇野産生揚げ50g	1	1440		野沢菜おやき85g	1	605		焼肉どんぶりの具				あじのマリネ			
豚肉	12	28		安曇野産生揚げ70g	1	610		じゃがいもの甘辛炒め				油	0.5	1.2		あじ40g	1	1490	
つぼづけ	10	24		油	0.4	0.9		油	0.5	1.2		おろしにんにく	0.3	0.7		あじ50g	1	610	
白菜キムチ漬け	10	24		おろししょうが	0.2	0.5		豚肉	25	58		おろししょうが	0.3	0.7		でんぷん	3	7	
うすくち	0.3	0.7		鶏ひき肉	12	27		つきこん	5	12		豚肉	45	103		米粉	3	7	
山賊焼き				三温糖				にんじん				たまねぎ				揚げ油			
鶏もも肉皮付き50g	1	1535		こいくち	2.8	6.3		干しいたけ	0.4	1		キャベツ	10	23		酢	4	9.2	
鶏もも肉皮付き70g	1	610		みりん	1.4	3.1		じゃがいも	30	70		もやし	12	28		三温糖	3.5	8	
(しょうゆ、みりん、しょうが にんにく、りんご)			りんご	水	4	9		うすくち	3.6	8.4		こいくち	3.5	8		うすくち	3.5	8	
でんぷん	7	17		でんぷん	0.6	1.4		三温糖	1.4	3.3		ケチャップ	1.2	3		たまねぎ	3	7	
揚げ油				じゃこともやしのおひたし				みりん				みそ				赤パプリカ			
チーズサラダ				もやし				冷きぬさや				三温糖				黄パプリカ			
キャベツ	30	70		にんじん	5	12		粉寒天	0.5	1.5		野菜のごまあえ							
きゅうり	10	24		きゅうり	10	23						はくさい	35	80		海藻サラダ			
赤パプリカ	3	7		ミニチリン	3	7		七夕そうめん汁				にんじん				キャベツ			
星型チーズ	10	24		酢	1.4	3.1		厚削り昆布入り	3	8		きゅうり	15	35		きゅうり	15	35	
イタリアンドレッシング	4	10		うすくち	2.1	4.7		鶏もも肉	10	24		こまつな	5	12		海藻ミックス	0.5	1.2	
塩	0.2	0.5		塩	0.05	0.1		にんじん	10	24		白すりごま	3	7		にんじん	6	14	
かきたま汁				ごまみそ汁				えのきたけ				ねりごま				青じそドレッシング			
厚削り	3	8		煮干し	3	6		はくさい	30	70		うすくち	2	4.6		うすくち	2	4.6	
にんじん	5	12		切ごぼう	15	34		星型なると	10	24		三温糖	2	4.6		かぼちゃ団子汁			
たまねぎ	15	35		しめじ	5	12		うすくち	10	23.2		粉寒天	0.2	0.5		厚削り	3	6	
はくさい	15	35		つきこん	5	12		みりん	0.5	1.2					豚肉	7	16		
干しいたけ	0.8	2		にんじん	10	23		塩	0.6	1.4		さつま汁				だいこん			
細切りかまぼこ	10	24		たまねぎ	10	23		酒	1	2.4		煮干し	3	8		にんじん	10	23	
液卵	20	47		じゃがいも	20	45		ねぎ	5	12		鶏もも肉	10	23		切ごぼう	7	16	
でんぷん	1	2.4		みそ	6	13.3						切ごぼう	5	12		つきこん	7	16	
塩/酒	0.3/1	0.7/2.3		うすくち	0.8	1.8		七夕ゼリー				にんじん				かぼちやいももち			
うすくち/みりん	3.5/0.7	8.1/1.7		酒	1	2.3		七夕ゼリー	1	2130		さつまいも	30	69		うすくち	3.5	8	
ねぎ	5	12		ねりごま	5	11						だいこん	20	46		塩	0.3	0.7	
コーヒ-牛乳の素				トウバンジャン				ねぎ				みそ				酒			
ミルメーク(コーヒ-)	1	2135		ねぎ	5	12						ねぎ	3	7		みりん	0.5	1.2	
												油揚げ	5	12		ねぎ	5	12	
<欠食校>				<欠食校>				<欠食校>				<欠食校>				<欠食校>			
明南	205			明南	206			明南	205			△明南	174	5年		△明南	175	5年	
東小	195			東小	195			東小	194			東小	195			東小	194		
北小	570			△北小	474	6年		北小	569			北小	570			北小	571		
明北	97			明北	97			明北	97			△明北	81	5年		△明北	79	5年	
堀小	441			堀小	443			堀小	440			堀小	442			堀小	440		
明中	183	1528	小数+予	明中	183	1435	小数+予	明中	183	1525	小数+予	明中	183	1482	小数+予	明中	183	1479	小数+予
北中	376	604	中数+予	北中	376	604	中数+予	北中	376	600	中数+予	北中	376	604	中数+予	北中	376	604	中数+予
堀セ	6			堀セ	6			堀セ	6			堀セ	6			堀セ	6		
中セ	28	2132	合計	中セ	28	2039	合計	中セ	24	2125	合計	中セ	28	2086	合計	中セ	28	2083	合計
予備	31	換算	2320	予備	31	換算	2220	予備	31	換算	2320	予備	31	換算	2280	予備	31	換算	2280

令和6年度7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) 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				ツナコーンピラフ				ミルクロールパン				ごはん(風さやか)			
米、強化米				米、強化米				米、強化米								特別栽培米、強化米			
マーボーなす								マッシュルーム水煮 5 12				ペンネのクリーム煮				安曇野の夏野菜カレー			
油	0.5	1.2		ホキフライ				ミックスベジタブル 10 23				有塩バター 0.5 1.35				油 0.5 1.2			
おろしにんにく	0.3	0.7		ホキ40g	1	1500		ツナ 10 23				鶏もも肉 30 70				しょうが 0.5 1.2			
おろししょうが	0.3	0.7		ホキ50g	1	610		パセリ(乾) 0.1 0.2				たまねぎ 15 35				にんにく 0.2 0.5			
トウバンジャン	0.1	0.2		(塩、白こしょう)				油 0.3 0.7				しめじ 7 17				ありが豚 30 70			
ねぎ	5	12		小麦粉				塩 0.3 0.7				塩 0.5 1.2				にんじん 5 12			
豚ひき肉	35	80		パン粉)				コンソメ 1 2.5				黒こしょう 0.03 0.07				たまねぎ 30 70			
たまねぎ	10	23		揚げ油				うすくち 1 2.3				白ワイン 1.4 3.3				なす 15 35			
こいくち	1	2.3										チキンブイヨン 4 10				切かぼちゃ 20 47			
酒/みそ	1/5.	2.3/11.4		のり酢あえ				ポテトチーズオムレツ				水 5 12				カットマト 5 12			
三温糖	1	2.3		はくさい	20	46		アンサンブルエッグ50g 1 1505				米粉 2.2 5				塩 0.2 0.5			
なす	30	69		もやし	20	46		アンサンブルエッグ60g 1 610				牛乳 20 47				米粉カレールウ 14 33			
絞り豆腐	10	23		にんじん	5	12		卵乳				生クリーム 3 7				カレー粉 0.05 0.1			
にら	3	7		きゅうり	10	23						さつまいもとハムのサラダ				ペンネ 6 14			
粉寒天	1	2.5		きざみのり	0.5	1.2		切さつまいも 35 80				チンゲンサイ 4 10				ケチャップ 5 12			
ホタテと大根のサラダ				酢	1.5	3.4		きゅうり 10 23				小麦				ガラムマサラ 0.01 0.02			
ホタテフレーク	5	12		うすくち	2.1	4.8		ローズハム 5 12								ココロサラダ			
だいこん	35	80		三温糖	0.1	0.3		にんじん 5 12				切ブロッコリー 20 47				こいくち 2 4.7			
きゅうり	10	23		キャベツのみそ汁				うすくち 2.5 5.7				きゅうり 15 35				りんご			
にんじん	5	12		煮干し	3	8		黒こしょう 0.02 0.05				にんじん 5 12							
塩/油	0.3/0.6	0.7/1.4		たまねぎ	20	46		油 1.5 3.4				冷えだまめ 7 17				すいか			
白こしょう/酢	0.02/2.1	0.05/4.8		にんじん	5	12		酢 1 2.3				かんきつドレッシング 5 12				すいか 2L小1/48 1 32			
ワンタンスープ				にんじん	5	12		オニオンスープ				塩 0.05 0.1				すいか 2L中1/48 1 13			
鶏もも肉	20	46		キャベツ	30	69		油 0.3 0.7				白菜とベーコンのスープ							
しめじ	10	23		しめじ	10	23		豚肉 15 35				ベーコン 10 24				ツナと野菜のソテー			
にんじん	7	16		凍り豆腐	2	5		セロリー 5 12				白ワイン 1 2.4				油 0.8 1.9			
はくさい	10	23		みそ	7	16		たまねぎ 40 92				はくさい 30 70				ツナ 10 24			
ウェーブワンタン	8	19		タルタルソース				えのきたけ 10 23				にんじん 5 12				キャベツ 30 70			
ベジダシ	4	9		タルタルソース小袋 1 2100				にんじん 5 12				エリンギ 10 24				もやし 27 63			
うすくち/塩	1/0.4	2.3/0.9		卵大豆				ベジダシ 3 7				たまねぎ 10 24				赤パプリカ 3 7			
白こしょう	0.02	0.05						塩 0.3 0.7				うすくち 3 6.9				ベジダシ 4 10			
チンゲンサイ	5	12						うすくち/黒こしょう 1.4/0.02 3.3/0.05				塩 0.15 0.3				塩 0.1 2			
冷凍パン								黒こしょう 0.02 0.05								黒こしょう 0.02 0.05			
スライスパン沖繩県産	1	2090						パセリ(乾) 0.03 0.1								でんぷん 0.5 1.2			
<欠食校>				<欠食校>				<欠食校>				<欠食校>				<欠食校>			
△ 明南	174	5年	<釜割>	明南	206	<釜割>	3年	明南	205	<釜割>	5年	明南	205	<釜割>	明南	206			
東小	195			東小	195			△ 東小	167			東小	195		東小	194			
北小	570			△ 北小	530			北小	569			北小	570		北小	571			
△ 明北	81	5年	1481 小数+予 604 中数+予	明北	97	1491 小数+予 604 中数+予	2095 合計	明北	97	1498 小数+予 604 中数+予	2102 合計	明北	99	1531 小数+予 600 中数+予	明北	96			
堀小	441			堀小	443			堀小	440			堀小	442		堀小	440			
明中	183			明中	183			明中	183			明中	183		明中	183			
北中	376	2085 合計 換算 2280	2280	北中	376	2095 合計 換算 2280	2280	北中	376	2102 合計 換算 2280	2280	北中	376	2131 合計 換算 2320	北中	376			
堀セ	6			堀セ	6			堀セ	6			堀セ	6		堀セ	6			
中セ	28			中セ	28			中セ	28			中セ	24		中セ	28			
予備	31			予備	31			予備	31			予備	31			予備	31		

令和6年度7月

学校給食明細献立表

日(月)				16日(火)				17日(水)				18日(木)				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				
				ごはん(風さやか)				ごはん(風さやか)				コッパン				ごはん(風さやか)							
				米、強化米				米、強化米				夏野菜のトマト煮				米、強化米							
				さばたつた揚げ				厚焼き玉子				油				手作りハンバーグ							
				さば50g 1 1535				厚焼きたまご50g 1 1530				おろしにんにく 0.4 0.9				豚ひき肉 65 100							
				さば70g 1 610				厚焼きたまご60g 1 608				豚肉角切り 30 68				オニオンソテー 20 31							
				(しょうゆ、酒、みりん、生薬、にんにく)								たまねぎ 10 23				大豆の華粒 2 3							
				でんぷん 3 7				梅ドレサダ				カットトマト 5 12				豆乳 2 3							
				米粉 3 7				ひじきの水煮 3.5 8				なす 7 16				ケチャップ 1 1.5							
				揚げ油				ささみフレーク 8 19				ピーマン 3 7				塩/白こしょう 0.13/0.02 0.2/0.03							
								糸みつば 5 12				黄パプリカ 3 7				ケチャップ 6.5 10							
				枝豆入りおひたし				キャベツ 30 70				赤パプリカ 3 7				中濃ソース 4.8 7.4							
				はくさい 20 47				にんじん 5 12				じゃがいも 25 56				赤ワイン/三温糖 0.8/0.2 1.2/0.3							
				冷えだまめ 15 35				ねり梅 2 5				中濃ソース/ケチャップ 2/15. 4.5/33				ポテトサラダ							
				糸かまぼこ 5 12				油 0.7 1.6				赤ワイン/三温糖 1.5/0.5. 3.4/1.2				じゃがいも 25 39							
				きゅうり 10 24				酢 0.2 0.5				塩/黒こしょう 0.25/0.02 0.6/0.05				きゅうり 15 24							
				酢 1 2.4				うすくち 0.8 1.9				粉寒天 0.6 1.5				ミックスベジタブル 10 16							
				うすくち 1.5 3.5												塩 0.1 0.2							
				三温糖 0.5 1.2				すき焼き風汁				かぼちゃのクリームスープ				白こしょう 0.01 0.01							
				塩 0.1 0.2				豚肉 40 93				鶏むね肉 20 45				三温糖 0.1 0.2							
								にんじん 10 24				白ワイン 1 2.3				レタスのスープ							
				豆乳汁				しらたき 10 24				たまねぎ 30 68				ベーコン 10 16							
				厚削り 3 8				えのきたけ 10 24				切かぼちゃ 20 45				にんにく 0.3 0.5							
				にんじん 7 17				はくさい 20 47				かぼちゃペースト 20 45				セロリー 3 5							
				つきこん 10 24				焼き豆腐 20 47				ベジタシ 4 9				油 0.4 0.6							
				たけのご短冊 10 24				ねぎ 10 24				米粉 2.5 6				たまねぎ 20 31							
				しめじ 8 19				酒 2 4.7				牛乳 30 67				にんじん 5 8							
				生揚げ 20 47				三温糖 2 4.7				塩/白こしょう 0.6/0.02 1.4/0.05				しめじ 5 8							
				酒 1 2.3				こいくち 6 14				チンゲンサイ 3 7				レタス 20 31							
				みそ 3 7				みりん 1 2.3				フルーツゼリー				コンソメ 1.5 2.5							
				うすくち 3 7								いちご 4.5 10				塩 0.2 0.3							
				塩 0.05 0.1								パインシロップづけ 20 45				黒こしょう 0.02 0.03							
				豆乳 10 24								カットゼリー(サイダー) 10 23				うすくち 1.2 1.9							
				こまつな 5 12								カットゼリー(ブドウ) 20 45											
												カットゼリー(リンゴ) 20 45											
																ノエッグマヨネーズ小袋							
																ノエッグマヨネーズ小袋 1 1370							
<欠食校>				<釜割>				<欠食校>				<釜割>				<欠食校>				<釜割>			
明南				明南	206			明南	205			明南	205			明南	206						
東小				東小	195			東小	194			東小	195			東小	0		全				
北小				北小	568			北小	569			北小	570			北小	0		全				
明北				明北	97			△明北	93	かしわ		明北	98			明北	97						
堀小				堀小	443			堀小	440			堀小	442			堀小	440						
明中			20 小数+予	明中	183		1529 小数+予	明中	183		1521 小数+予	△明中	116	2年	1530 小数+予	明中	183		763 小数+予				
北中			45 中数+予	北中	376		604 中数+予	北中	376		604 中数+予	北中	376		533 中数+予	北中	376		604 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		2133 合計	中セ	28		2125 合計	中セ	24		2063 合計	中セ	28		1367 合計				
予備	31		換算	予備	31		換算 2320	予備	31		換算 2320	予備	31		換算 2240	予備	31		換算 1540				

