

令和6年度

8 月分学校給食明細献立表

19 日 (月)	20 日 (火)	21 日 (水)	22 日 (木)	23 日 (金)
		ごはん	ごはん	ごはん (風ざやか)
		手作りしゅうまい	ビビンバ (肉野菜炒め)	わさびコロッケ
		豚ひき肉 40 生しいたけ 2 玉ねぎ 12 大豆の華 (粒) 2 オニオンソテー 10 でんぷん 1.8 こいくちしょうゆ 1.8 塩 0.4 白こしょう 0.02 おろし生姜 0.4 むぎ枝豆 1粒 しゅうまいの皮 1枚 紙カップ (丸14) 1枚	ひまわり油 1 にんにく 0.5 しょうが 0.5 長ねぎ 1 豚肉 60 こいくちしょうゆ 2.7 酒 2 だけのご水煮 (干切) 25 三温糖 4 みそ 2.5 こいくちしょうゆ 1.5 酒 2 みりん 2 豆板醤 0.5	わさびコロッケ 小学校 50g 1個 中学校 70g 1個 ひまわり油
	[21日 しゅうまいの皮] 小麦粉 でん粉 食塩 他			じゃがいも わさび茎 たまねぎ 豚肉 砂糖 しょうゆ 植物油 (大豆) 食塩 パン粉 小麦粉 米粉 春巻きの皮
		わふう 和風サラダ		きゅうりと塩イカの酢のもの
	[21日 和風ドレッシング] 植物油 砂糖 水あめ 玉ねぎ たん白加水分解物 醸造酢 発酵調味料 かつお節エキス にんにく 魚醤 赤ピーマン きのかエキ	もやし 35 きゅうり 25 にんじん 6 糸かまぼこ 8 和風ドレッシング 6.5 あらじお 0.07	ビビンバ (野菜ナムル) 大豆もやし 45 小松菜 10 にんじん 5 あらじお 0.5 ごま油 0.8 白いりごま 1	塩イカ (カット) 8 きゅうり 25 白菜 30 にんじん 5 上白糖 1.3 うすくちしょうゆ 4 米酢 2 おろししょうが 0.5
		マロニースープ	わかめスープ	ありが豚キムチスープ
		豚肉 10 たまねぎ 20 にんじん 7 チンゲンサイ 15 生しいたけ 0.5 酒 2 うすくちしょうゆ 5 塩 0.4 マロニー 6 長ねぎ 8 チキンガラスープ 10	かつお昆布だし 4 白菜 20 玉ねぎ 25 えのきたけ 10 かまぼこ 10 塩 0.35 うすくちしょうゆ 5 カットわかめ 1	チキンガラスープ 10 豚肉 (ありが豚) 15 玉ねぎ 30 にんじん 7 豆腐 20 しめじ 10 こいくちしょうゆ 4.5 酒 0.9 塩 0.1 白菜キムチ 12 にら 5
防災の日献立			[23日 白菜キムチ] 白菜 砂糖 食塩 キムチのたれ (大豆、りんご、魚介類) 他	安曇野の日
26 日 (月)	27 日 (火)	28 日 (水)	29 日 (木)	30 日 (金)
救急カレー	ゆかりごはん	ごはん	丸パン	とうもろこしごはん
うるち米 トマトジュース 植物油 野菜 (スイートコーン じゃがいも にんじん たまねぎ しめじ) たまねぎエキス カレーパウダー 食塩 香辛料 他	精白米 90 ゆかり 2	アジのみそマヨ焼き	ハンバーグ	精白米 80 ホールコーン 20 酒 3.4 うすくちしょうゆ 3 塩 0.8
	なめたけ入り卵焼き	アジ切り身 小学校50g 1切 中学校60g 1切 酒 1 みそ 3 ノンエッグマヨネーズ 10 紙カップ 1個	ハンバーグ 小学校60g 1個 中学校80g 1個 トマトケチャップ (小袋) 1袋	春巻き 国産野菜春巻 小学校 50g 1個 中学校 60g 1個 ひまわり油
	なめ茸入り玉子焼き 小学校 1/10切 1個 中学校 1/8切 1個	海藻サラダ	[ハンバーグ] 鶏肉 たまねぎ 豚脂 植物性たん白 (大豆) 豚肉 砂糖 食塩 トマトペースト にんにくペースト しょうが ペースト 香辛料 他	(具)キャベツ 玉ねぎ 人参 豚脂 たけのこ 春雨 砂糖 植物性たん白 (大豆) しょうゆ でん粉 ごま油 なたね油 干し椎茸 にら にんにく 他 (皮)小麦粉 塩
フランクフルト	卵 えのきたけ味付け 砂糖 酢 しょうゆ 発酵調味料 かつおだし 食塩 こんぶだし 植物油 (大豆) 他	キャベツ 25 きゅうり 10 もやし 15 にんじん 5 海藻ミックス 1 青じそドレッシング 6.5 あらじお 0.07	スタミナキャベツサラダ	マロニーサラダ
フランクフルト 小学校40g 1本 中学校50g 1本 豚肉 食塩 砂糖 香辛料	あおだいず 青大豆のマリネ	[青じそドレッシング] 砂糖 酢 レモン果汁 鰹節エキス 魚醤 青じそ 他	キャベツ 40 きゅうり 20 ごま油 1 おろしにんにく 0.1 あらじお 0.3 レモン果汁 0.5 白いりごま 0.5	チンゲンサイ 15 きゅうり 20 にんじん 5 マロニー 8 ローズハム 10 うすくちしょうゆ 2 酢 1 ひまわり油 1 あらじお 0.15
浅漬け	むぎ枝豆 15 オイルツナ 10 きゅうり 10 もやし 25 にんじん 4 うすくちしょうゆ 3 酢 2 上白糖 0.4	マーボーなす	コンソメスープ	たまごスープ
煮干しだし 豚肉 4 にんじん 15 ごぼう (ささがき) 10 大根 20 つきこん 10 しめじ 8 じゃがいも 10 みそ 10 長ねぎ 7	けんちん汁	ごま油 1 しょうが 0.3 にんにく 0.3 豚ひき肉 25 長ねぎ 10 たまねぎ 40 にんじん 15 干しいたけ 1 なす 40 三温糖 1 中華スープの素 1 酒 1 こいくちしょうゆ 4 みそ 8 でんぷん 2 豆板醤 0.2	オリーフ油 0.5 ベーコン 10 じゃがいも 15 玉ねぎ 30 にんじん 10 しめじ 10 コンソメ 1.5 塩 0.4 こいくちしょうゆ 1.5 白こしょう 0.01	チキンガラスープ 10 玉ねぎ 25 にんじん 8 えのきたけ 10 鶏肉 10 酒 1 うすくちしょうゆ 5 塩 0.3 でんぷん 1 液卵 (冷凍) 20
[元氣ヨーグルト] 脱脂粉乳 ぶどう糖果糖液糖 砂糖 全粉乳 セラチン 寒天 他			東中家庭科献立	[29日 国産レモンゼリー] レモン果汁 果糖 液糖 砂糖 他
ヨーグルト (学配)			レモンゼリー (学配)	