



令和6年度10月

学校給食明細献立表

7日(月)北小希望献立				8日(火)				9日(水)北中2-2安曇野の日				10日(木)中村屋カレーの日				11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				
<b>さつまいもごはん</b>				<b>ごはん</b>				<b>細うどん</b>				<b>ごはん</b>				<b>ごはん</b>							
米、強化米				米、強化米								米、強化米				米、強化米							
切さつまいも	15	27						<b>りんごとかぼちゃの米粉ケーキ</b>															
三温糖	1	1.8		<b>赤いかのしょうが焼き</b>				豆乳	20	36		<b>チーズサラダ</b>				<b>ちくわのかば揚げ</b>							
酒	1.5	2.7		赤いか60g	1	1050		かぼちゃペースト	10	18		8mmチーズ	7	12		ちくわ1/6	2	2150					
塩	0.1	0.18		赤いか80g	1	600		米粉	15	27		キャベツ	30	54		ちくわ1/4	2	1130					
うすくち	1	1.8		(しょうが、しょうゆ、みりん、酒)				グラニュー糖	3.5	6		切ブロッコリー	10	18		でんぷん	3.5	6					
<b>ハンバーグ</b>				<b>大豆</b>				<b>ベーキングパウダー</b>				<b>にんじん</b>				<b>揚げ油</b>							
ハンバーグ60g	1	1090						無塩バター	3	5.4		油	1	1.8		こいくち	2.5	4.5					
ハンバーグ80g	1	600		<b>切干大根の煮物</b>				りんご	10	18		酢	1	1.8		みりん	1	1.8					
ケチャップ	6	12		厚削り	0.5	1.5		グラニュー糖	0.6	1		塩	0.3	0.54		三温糖	2.5	4.5					
中濃ソース	4.5	8		油	1	1.8		紙カップマフィン大	1	1680		白こしょう	0.01	0.018		水	3	5					
赤ワイン	0.5	0.9		鶏ひき肉	5	9		<b>わかめサラダ</b>				<b>梨</b>				<b>納豆サラダ</b>							
三温糖	0.1	0.15		酒	1	1.8		わかめ	0.5	1.2		梨1/6	1	183		ひきわり納豆	10	18					
<b>ツナサラダ</b>				<b>にんじん</b>				<b>きゃべつ</b>				<b>梨1/4</b>				<b>キャベツ</b>							
ツナ	10	18		切干大根	8	15		きゅうり	10	18		梨1/4	1	152		キャベツ	15	27					
キャベツ	30	54		冷えだまめ	5	9		にんじん	5	9		<b>中村屋カレー</b>				<b>小麦乳大豆りんご</b>							
きゅうり	10	18		凍り豆腐	2	3		酢	1	1.8		カレーソース	125	220		だいこん	15	27					
にんじん	5	9		三温糖	1.5	2.7		塩	0.1	0.18		鶏むね肉	30	54		きゅうり	10	18					
うすくち	2	3.6		みりん	1	1.8		油	1	1.8		鶏もも肉	25	45		にんじん	5	9					
ごま油	0.3	0.6		こいくち	3.5	6.3		うすくち	2	3.6		じゃがいも	55	102		塩	0.1	0.18					
酢	1.5	2.7		<b>豚汁</b>				<b>なす入り肉みそスープ</b>				<b>油</b>				<b>油</b>							
塩	0.2	0.36		厚削り	3	6		油	0.5	0.9		おろしにんにく	0.3	0.6		油	0.5	0.9					
白こしょう	0.01	0.018		豚こま肉	20	36		豚ひき肉	30	54		三温糖	0.5	0.9		<b>さつまいも</b>							
<b>ABCスープ</b>				<b>酒</b>				<b>三温糖</b>				<b>酒</b>				<b>煮干し</b>							
ベーコン	10	18		切ごぼう	10	18		酒	1	1.8		酒	1	1.8		鶏もも肉	10	18					
にんじん	10	18		にんじん	10	18		にんじん	10	18		たけのこ短冊	10	18		酒	1	1.8					
しめじ	10	18		だいこん	20	36		なす	7	12		もやし	20	36		にんじん	10	18					
はくさい	30	54		しめじ	10	18		ベジダシ	3	6		ベジダシ	3	6		だいこん	20	36					
ベジダシ	3	6		じゃがいも	20	36		みそ	10	18		こいくち	2	3.6		しめじ	10	18					
うすくち	4	7.5		みそ	7	12		ねぎ	10	18		ねぎ	10	18		切さつまいも	20	36					
塩	0.2	0.36		ねぎ	10	18		<b>小麦</b>				<b>小麦</b>				<b>みそ</b>							
ABCマカロニ	4	6		<b>小麦</b>				<b>小麦</b>				<b>小麦</b>				<b>ねぎ</b>							
キャラメル牛乳の素	1	1680		<b>小麦</b>				<b>小麦</b>				<b>小麦</b>				<b>ねぎ</b>							
ミルメーク(キャラメル)	1	1680		<b>小麦</b>				<b>小麦</b>				<b>小麦</b>				<b>ねぎ</b>							
<欠食校>				<釜割>				<欠食校>				<釜割>				<欠食校>				<釜割>			
明南	205			△明南	170	6年		明南	205			明南	205			明南	206						
東小	196			東小	196			東小	196			東小	196			東小	195						
北小	568			北小	567			北小	567			北小	567			北小	569						
明北	97			明北	97			明北	97			明北	99			△明北	85	2年					
明中	185	1083	小数+予	明中	185	1047	小数+予	明中	185	1082	小数+予	明中	185	1084	小数+予	明中	185	1072	小数+予				
北中	373	594	中数+予	北中	373	594	中数+予	北中	373	591	中数+予	北中	376	597	中数+予	△北中	341	支援(-32)	562				
センター	25	1677	合計	センター	25	1641	合計	センター	22	1673	合計	センター	25	1681	合計	センター	25	1634	合計				
予備	28	換算	1830	予備	28	換算	1800	予備	28	換算	1830	予備	28	換算	1830	予備	28	換算	1800				

令和6年度10月

学校給食明細献立表

14日(月)				15日(火)				16日(水)				17日(木)				18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		<b>ごはん</b>				<b>ごはん</b>				<b>コッペパン</b>				<b>ごはん</b>							
		0		米、強化米				米、強化米								米、強化米							
		0										<b>チリコンカン</b>											
		0		<b>ますのもみじ焼き</b>				<b>厚焼き玉子</b>				油	0.3	0.51	<b>鶏のレモンソース</b>								
		0		ます50g	1	890		厚焼き玉子50g	1	1025		にんにく	0.3	0.6	鶏むね肉50g	1	1090						
		0		ます70g	1	600		厚焼き玉子62g	1	600		豚ひき肉	30	51	鶏むね肉70g	1	535						
		0		(塩、白こしょう)								塩	0.1	0.15	でんぷん	4	8						
		0		にんじんペースト	10	16		<b>五目きんぴら</b>				酒	1	1.5	揚げ油								
		0		ノンエッグマヨネーズ	10	16		ごま油	1	1.5		三温糖	0.3	0.51	三温糖	2.7	5						
		0		紙カップ小判4号	1	900		切ごぼう	15	27		たまねぎ	20	33	みりん	2	3.5						
		0		紙カップ小判6号	1	610		にんじん	15	27		乾燥大豆	7	12	こいくち	2.7	4.7						
		0						切れんこん	5	9		ゆで金時豆	10	15	レモン果汁	1.8	3						
		0		<b>大根サラダ</b>				切さつまあげ	10	15		ケチャップ	12	21									
		0		だいこん	35	57		つきこん	15	18		トマトピューレ	4	6	<b>うの花サラダ</b>								
		0		にんじん	5	9		三温糖	1	1.5		中濃ソース	1	1.5	おから	7	12						
		0		きゅうり	15	24		酒	1	1.5		チリパウダー	0.15	0.24	ツナ	10	15						
		0		酢	1	1.5		みりん	1	1.5						キャベツ	20	36					
		0		塩	0.1	0.15		こいくち	3	5.4		<b>コールスローサラダ</b>				きゅうり	10	18					
		0		うすくち	2	3.3		冷きやいんげん	5	9		キャベツ	35	60	にんじん	5	9						
		0		油	0.5	0.9		白いりごま	1.5	3		きゅうり	15	24	酢	1.8	3						
		0										にんじん	5	9	ノンエッグマヨネーズ	8	15						
		0		<b>ちゃんこ鍋</b>				<b>厚揚げのみそ汁</b>				油	1	1.5									
		0		かつお節+昆布	3	6		煮干し	3	6		塩	0.3	0.51	<b>えび団子のすまし汁</b>								
		0		鶏もも肉	15	24		にんじん	10	18		白こしょう	0.01	0.018	厚削り+昆布	3	6						
		0		豚こま肉	15	24		たまねぎ	20	36		酢	1.5	2.4	えび団子	30	54						
		0		しらたき	20	30		えのきたけ	10	18						酒	1	1.8					
		0		キャベツ	30	52		厚揚げ	30	54		<b>ミルクスープ</b>				にんじん	10	18					
		0		えのきたけ	10	15		みそ	7	12		ベーコン	5	9	たまねぎ	20	36						
		0		酒	1	1.5		こまつな	8	15		たまねぎ	20	33	干しいたけ	0.8	1.5						
		0		みりん	1	1.5						しめじ	15	24	うすくち	4	7.2						
		0		うすくち	4	6.6		<b>しそひじきの佃煮</b>				じゃがいも	20	33	塩	0.2	0.3						
		0		塩	0.2	0.33		しそひじきの佃煮	1	1615		コンソメ	1.5	3	マロニー	3	6						
		0		黒こしょう	0.01	0.015						塩	0.2	0.3	みつば	3	6						
		0		にんにく	0.3	0.6						白こしょう	0.01	0.018									
		0		ごま油	0.5	0.9						牛乳	15	30									
		0										パセリ	0.3	0.6									
<欠食校>				<釜割>				<欠食校>				<釜割>				<欠食校>				<釜割>			
明南				明南	206			△ 明南	169	4年		明南	205			明南	206			明南	206		
東小				× 東小	0	全		△ 東小	168	3年		東小	196			東小	196			東小	196		
北小				北小	567			北小	567			北小	567			北小	569			北小	569		
明北				明北	97			明北	97			明北	99			明北	97			明北	97		
明中		17	小数+予	明中	185	887	小数+予	明中	185	1018	小数+予	△ 明中	65	1.2年	△ 明中	118	2年	△ 明中	118	1084	小数+予		
北中		33	中数+予	北中	373	594	中数+予	北中	373	594	中数+予	北中	376		北中	374		北中	374	474	中数+予		
センター	22	50	合計	センター	25	1481	合計	センター	25	1612	合計	センター	22		センター	25		センター	25	1558	合計		
予備	28		換算 0	予備	28	換算 1650		予備	28	換算 1770		予備	28		予備	28	換算 1680		予備	28	換算 1770		

令和6年度10月

学校給食明細献立表

21日(月)				22日(火)				23日(水) ハロウィン献立				24日(木)				25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				カレーピラフ				米粉パン				ごはん			
豚肉のバーベキューソース				たらフライ				米、強化米 油				鶏のマーレード焼き				米、強化米			
豚ロース50g	1	990		たらフライ40g	1	1090		ウインナー	10	18		鶏もも皮付き60g	1	995		厚揚げのごまみそ煮			
豚ロース70g	1	600		たらフライ60g	1	600		たまねぎ	10	18		鶏もも皮付き80g	1	475		油	1	1.6	
油	0.5	0.6		揚げ油				ミックスベジタブル	10	18		(マーレード				しょうが	0.2	0.3	
おろしにんにく	0.3	0.5		中濃ソース	5	9		塩	0.3	0.5		赤ワイン、こいくち)				豚こま肉	30	46	
おろししょうが	0.3	0.5						コンソメ	1	2						酒	1	1.6	
りんごピューレ	8	14		ごま酢あえ				こいくち				ポテトサラダ				三温糖			
オニオンソテー	4	7		もやし	40	76		カレー粉	0.2	0.3		じゃがいも	35	54		にんじん	5	8	
こいくち	3	5		こまつな	8	15		オムレツ				にんじん	5	9		干しいたけ	0.5	1	
みりん	0.5	0.5		にんじん	7	12		プレーンオムレツ50g	1	1085		きゅうり	15	24		厚揚げ	50	80	
三温糖	0.5	0.8		酢	2	3.6		プレーンオムレツ60g	1	600		ハム	5	9		みりん	0.5	0.8	
粉寒天	0.3	0.5		うすくち	2.5	4.5		お花サラダ				ノンエッグマヨネーズ	6.5	12		みそ	4	6.4	
				三温糖	0.4	0.6		切ブロッコリー	10	18		塩	0.1	0.15		白すりごま	1.5	3	
磯マヨサラダ				塩	0.2	0.36		切カリフラワー	5	9		白こしょう	0.01	0.015		粉寒天	1	1.5	
キャベツ	35	60		ごま油	0.5	0.9		キャベツ	25	45									
きゅうり	15	27		白すりごま	1.5	3		にんじん	5	9		秋のミネストローネ				干草あえ			
にんじん	5	9						冷えだまめ	5	9		油	1	1.5		キャベツ	30	46	
きざみのり	0.4	0.6		はくさいと油あげのみそ汁				オリーブ油	0.5	0.9		にんにく	0.2	0.3		きゅうり	10	16	
ノンエッグマヨネーズ	7	12		煮干し	3	6		塩	0.3	0.54		セロリ	5	9		にんじん	5	8	
うすくち	0.5	0.9		にんじん	10	18		黒こしょう	0.01	0.018		ベーコン	5	9		錦糸玉子	10	16	
				えのきたけ	10	18		酢	1	1.8		たまねぎ	20	30		うすくち	2.5	4	
けんちん汁				油揚げ	5	9		かぼちゃのポタージュ				トマトピューレ	20	30		三温糖	0.5	0.8	
厚削り	3	6		はくさい	20	36		油	1	1.8		切れんこん	10	15					
にんじん	10	18		みそ	7	12		鶏むね肉	10	18		ゆで金時豆	10	15		鶏ごぼう汁			
だいこん	25	42		わかめ	0.6	1.2		にんじん	10	18		はくさい	20	30		厚削り	3	4	
つきこん	15	30		ねぎ	10	18		たまねぎ	30	54		ベジダシ	3	6		鶏もも肉	15	24	
ゆし豆腐	20	36						エリンギ	10	18		こいくち	1	1.2		酒	1	1.6	
しめじ	10	18						かぼちゃペースト	20	36		塩	0.4	0.6		切ごぼう	10	16	
うすくち	4	6.9						コンソメ	1	2		白こしょう	0.01	0.018		だいこん	25	40	
塩	0.2	0.33						ベシヤメルルウ	12	21		三温糖	0.1	0.15		えのきたけ	10	16	
こまつな	8	15						牛乳	25	45						うすくち	4	6.2	
								塩/白こしょう	0.3/0.02	5.4/0.036						塩	0.2	0.3	
								ブルーベリータルト								ねぎ	10	16	
								ブルーベリータルト	1	1680									
<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	205			明南	178		支援(-27)
東小	196			東小	196			東小	195			東小	196			東小	171		2年
北小	568			北小	567			北小	567			北小	474			北小	481		1年
× 明北	0			明北	97			明北	97			明北	99			明北	92		支援(-4)
明中	185	986	小数+予	明中	185	1083	小数+予	明中	185	1081	小数+予	明中	185	991	小数+予	明中	185		939
北中	373	594	中数+予	北中	373	594	中数+予	北中	373	594	中数+予	△ 北中	252	470	中数+予	△ 北中	250	2年	471
センター	25	1580	合計	センター	25	1677	合計	センター	25	1675	合計	センター	22	1461	合計	センター	25		1410
予備	28	換算	1740	予備	28	換算	1830	予備	28	換算	1830	予備	28	換算	1590	予備	28		換算

令和6年度10月

学校給食明細献立表

28日(月)				29日(火)				30日(水)				31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	
<b>ごはん</b>				<b>ごはん</b>				<b>ラーメン</b>				<b>黒豆しそごはん</b>								
米、強化米				米、強化米								米、強化米								0
<b>ジャーマンポテト</b>				<b>鶏の照り焼き</b>				<b>ハッシュドポテト</b>				乾燥黒大豆								
油	0.5	0.6		鶏もも皮付き60g	1	1055		ハッシュドポテト40g	1	1055		ゆかり	2	3.6						0
おろしにんにく	0.2	0.2		鶏もも皮付き80g	1	600		ハッシュドポテト40g	2	1200		<b>揚げさばのおろし煮</b>								
ウィンナー	10	12		(塩、こしょう)				<b>焼き豚サラダ</b>				さば50g				1 970				
にんじん	10	12	大豆	こいくち	3	5.4		焼き豚	5	9		さば70g	1	600						
たまねぎ	10	12		三温糖	2	3.6		もやし	35	64		でんぶん	8	14						
じゃがいも	30	36		みりん	2	3.6		きゅうり	10	18		揚げ油								
ピーマン	5	6		でんぶん	0.5	0.9		にんじん	5	9		だいこん	15	25						
塩	0.2	0.26		<b>焼きビーフン</b>				三温糖	0.2	0.36		こいくち	2	3.5						
黒こしょう	0.01	0.012		油	1	1.8		油	0.5	0.9		三温糖	1	1.5						
<b>にんじんりんごゼリー</b>				豚こま肉	20	36		酢	1	1.8		みりん	0.5	1						
上白糖	3	4		酒	1	1.8		こいくち	2	3.6		<b>さつまいもとチーズのサラダ</b>								
アガー	1.7	2		三温糖	0.3	0.54		<b>かきたまキムチスープ</b>				切さつまいも				30 51				
水	30	38		にんじん	10	18		鶏もも肉	20	36		きゅうり	15	24						
にんじんペースト	7	9		たまねぎ	20	36		酒	1	1.8		たまねぎ	2	3						
りんごジュース	42	54		こいくち	4	7.2		にんじん	10	18		にんじん	5	9						
ゼリーカップ	1	1160		ビーフン	5	9		たまねぎ	20	36		8mmチーズ	5	9						
<b>ハヤシきのこソース</b>				<b>凍り豆腐のみそ汁</b>				りんご大豆	干しいたけ	0.5	1		ノンエッグマヨネーズ	7	12					
油	1	1.2		煮干し	3	6		はくさい	20	36		酢	0.5	0.9						
おろしにんにく	0.3	0.4		にんじん	10	18		はくさいキムチ漬け	10	18		<b>すまし汁</b>								
豚こま肉	40	50		えのきたけ	10	18		みりん	1.5	2.7		厚削り	3	6						
たまねぎ	40	50		キャベツ	30	54		うすくち	6	10.8		にんじん	10	18						
しめじ	10	12		みそ	7	12		塩	0.4	0.72		たまねぎ	20	33						
エリンギ	10	12		凍り豆腐	3	6		ベジダシ	3	6		えのきたけ	10	18						
トマトピューレ	15	18		ねぎ	10	18		でんぶん	2	3.6		はくさい	20	33						
赤ワイン	1	1.2		わかめ	0.5	1.2		液卵	20	36		ちらしかまぼこ(ハロウィン)	10	18						
ケチャップ	2	3						チンゲンサイ	10	18		酒	1	1.8						
こいくち	0.5	0.6										うすくち	4	6.9						
小麦なしハヤシルウ	10	12										塩	0.2	0.3						
中濃ソース	5	6										みつば	5	9						
<欠食校>				<欠食校>				<欠食校>				<欠食校>				<欠食校>				
×	明南	0	全	×	明南	206	6年	×	明南	205	6年	×	明南	205	6年	×	明南	0		
△	東小	159	5年	△	東小	164		△	東小	163		△	東小	166	6年	△	東小	0		
	北小	568			北小	568			北小	567		△	北小	474	5年		北小	0		
×	明北	0	全		明北	97			明北	97			明北	99			明北	0		
×	明中	0	全		明中	184	1052 小数+予		明中	184	1049 小数+予		明中	184	961 小数+予		明中	0	17 小数+予	
	北中	373			北中	373	593 中数+予		北中	373	590 中数+予		北中	376	596 中数+予		北中	0	33 中数+予	
	センター	25	1153 合計		センター	25	1645 合計		センター	22	1639 合計		センター	25	1557 合計		センター	22	50 合計	
	予備	28	換算 1260		予備	28	換算 1800		予備	28	換算 1800		予備	28	換算 1710		予備	28	換算 0	