

令和6年度11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(金)				5日(火)				6日(水)				7日(木)豊科東小希望献立				8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>チキンライス</b>				<b>きなこ揚げパン</b>				<b>ごはん</b>			
米、強化米				米、強化米				米、強化米				コッペパン				米、強化米			
<b>豚肉のりんごソース</b>				<b>わらさのピリ辛焼き</b>				<b>油</b>				<b>きな粉</b>				<b>豚肉のしょうが炒め</b>			
豚ロース肉60g	1	935		わらさ 50g	1	1090		鶏もも肉	10	19		グラニュー糖	7	13		油	0.4	0.7	
豚ロース肉70g	1	600		わらさ 70g	1	600		たまねぎ	15	28		塩	0.05	0.1		おろししょうが	1	1.7	
オニオンソテー	1.5	3		(しょうゆ、酒、みりん、)				ケチャップ	15	28		揚げ油				豚こま肉	45	79	
リンゴピューレ	10	17		(しょうゆ、酒、みりん、)				塩	0.45	0.8						たまねぎ	27	47	
うすくち	1.2	2		コチジャン、しょうが、にんにく)				白こしょう	0.01	0.02		<b>コールスローサラダ</b>				みりん	0.8	1.4	
三温糖	1.2	2					<b>小麦 乳 卵</b>	冷えだまめ	5	10		キャベツ	30	55		三温糖	1.2	2	
白ワイン	1	1.7		<b>ひじきともやしの香りあえ</b>				<b>ポテトチーズオムレツ</b>				きゅうり	15	28		みりん	0.8	1.4	
レモン果汁	0.8	1.3		乾燥ひじき	1	2		アンサンブルエッグ50g	1	1075		にんじん	5	10		こいくち	3.7	6.4	
でんぷん	0.2	0.4		三温糖	0.35	0.7		アンサンブルエッグ60g	1	600		油	1	1.9		酒	0.8	1.4	
<b>ごまじゃこサラダ</b>				こいくち	0.9	1.7		<b>豆とハムのサラダ</b>				酢	1.5	2.8		塩	0.08	0.2	
もやし	30	51		みりん	0.35	0.7		ゆで大豆	10	19		塩	0.3	0.6		でんぷん	0.4	0.7	
にんじん	5	9		もやし	25	46		キャベツ	30	55		白こしょう	0.01	0.02		赤パプリカ	3	5	
きゅうり	15	26		きゅうり	10	19		にんじん	5	10						ピーマン	5	9	
ミニチリン	2	4		にんじん	5	10		ロースハム	10	19		<b>ABCスープ</b>				<b>ごぼうサラダ</b>			
かつお節	0.7	1.5		ささみフレーク	7	13		うすくち/塩	1/0.1	1.8/0.2		ウィンナー	10	19		切ごぼう	25	44	
三温糖	0.3	0.5		ごま油	0.8	1.5		練からし	0.1	0.2		白ワイン	0.5	1		うすくち	2	3.5	
酢	2	3.4		三温糖	1	1.8		ノンエッグマヨネーズ	7	13		たまねぎ	25	46		みりん	4	7	
ごま油	1	1.65		うすくち	2	3.7		<b>にんにくクリームスープ</b>				しめじ	10	19		きゅうり	15	26	
うすくち	2	3.4		酢	1	1.9		オリーブ油	0.3	0.6		ホールコーン	5	10		にんじん	5	9	
白いりごま	1.5	3						おろしにんにく	0.5	1		にんじん	5	10		ごまドレッシング	6	11	
<b>白菜とポテトのスープ</b>				<b>いももち汁</b>				ベーコン				にんじん				ごまドレッシング			
ベーコン	10	17		厚削り	3	6		白ワイン	1	1.8		ベジダシ	3	6		塩	0.05	0.09	
セロリー	2	4		鶏もも肉	15	28		たまねぎ	30	55		塩	0.2	0.4					
たまねぎ	15	25		だいこん	20	37		にんじん	10	19		うすくち	4	7.4					
にんじん	5	9		にんじん	10	19		しめじ	10	19		黒こしょう	0.01	0.02		<b>みそキムチ汁</b>			
じゃがいも	25	42		しめじ	5	10		マッシュルーム	5	10		ABCマカロニ	5	10		煮干し	3	6	
白菜	20	34		おじゃがもちボール	20	37		ベジダシ	3	6		こまつな	5	10		鶏もも肉	15	26	
チキンガラスープ	5	9		酒	1	1.9		米粉	4	7.4						にんじん	5	9	
うすくち	4	6.7		塩	0.2	0.4		牛乳	40	74		<b>冷凍パイ</b>				はくさいキムチ漬	5	9	
塩	0.3	0.5		うすくち	5	9.2		塩	0.5	0.9		冷凍パイ	1	1690		キャベツ	20	35	
白こしょう	0.01	0.02		みりん	1	1.9		白こしょう	0.02	0.04						酒	1	1.7	
マロニー	3	5		ねぎ	5	10		パセリ	0.3	0.6						みそ	7	12.2	
小松菜	5	9						レモン果汁	0.5	1						ねぎ	5	9	
<b>&lt;欠食校&gt;</b>				<b>&lt;欠食校&gt;</b>				<b>&lt;欠食校&gt;</b>				<b>&lt;欠食校&gt;</b>				<b>&lt;欠食校&gt;</b>			
△ 明南	180	1年		明南	206			明南	205			明南	206			明南	206		
△ 東小	172	2年		東小	196			東小	196			東小	196			東小	195		
△ 北小	480	4年		北小	567			北小	567			北小	567		△ 北小	475	6年		
△ 明北	81	1年		明北	97			△ 明北	81	5年		明北	99		明北	98			
明中	184	930	小数+子	明中	185	1083	小数+子	明中	184	1066	小数+子	明中	184	1085	小数+子	明中	184	991	小数+子
北中	374	594	中数+子	北中	373	594	中数+子	北中	373	593	中数+子	北中	376	596	中数+子	北中	374	594	中数+子
センター	25	1524	合計	センター	25	1677	合計	センター	25	1659	合計	センター	25	1681	合計	センター	25	1585	合計
予備	28	換算	1680	予備	28	換算	1830	予備	28	換算	1830	予備	28	換算	1830	予備	28	換算	1740

令和6年度11月

学校給食明細献立表

11日(月)				12日(火)				13日(水)				14日(木)				15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>コッペパン</b>				<b>ごはん</b>			
米、強化米				米、強化米								小麦 大豆	ポークビーンズ			米、強化米			
				厚揚げと長ねぎの煮つけ								油	0.6	1					
<b>鮭のみそマヨ焼き</b>				油	0.3	0.6		<b>丸ぎょうざ</b>				豚こま肉	25	46		<b>ヤンニウムチキン</b>			
さけ 50g	1	1055		おろししょうが	0.2	0.4		鉄カルパオパオ25g	2	2180		たまねぎ	15	28		鶏むね肉	60	110	
さけ 70g	1	600		豚こま肉	30	55		鉄カルパオパオ25g	3	1785		じゃがいも	25	46		塩	0.2	0.4	
みそ	2	3.6		つきこん	7	13		<b>かぼちゃとツナのサラダ</b>				乾燥大豆	6	11		白こしょう	0.02	0.04	
ノンエッグマヨネーズ	8	15		にんじん	5	10		切かぼちゃ	35	64		チキンガラスープ	2	4		みりん	2	3.7	
紙カップ(小判4号)	1	1055		ねぎ	20	37		冷えだまめ	5	10		こいくち	1.4	2.6		でんぷん	4	8	
紙カップ(小判6号)	1	600		生揚げ	30	55		カットいんげん	5	10		トマトケチャップ	12	22		米粉	4	8	
<b>しそ風味あえ</b>				三温糖	1.5	2.8		ツナ	5	10		トマトジュース	4	8		揚げ油			
キャベツ	20	36		みりん	2.1	3.9		塩	0.3	0.6		赤ワイン	0.7	1.3		コチジャン	1.6	3	
もやし	15	27		うすくち	3.5	6.4		黒こしょう	0.01	0.02		塩	0.15	0.3		ケチャップ	6.4	12	
にんじん	5	9		酒	0.7	1.3		油	1	1.9		白こしょう	0.01	0.02		こいくち	3.6	6.6	
細切りかまぼこ	5	9		塩	0.2	0.4		酢	1	1.9		三温糖	0.3	0.6		みりん	3.6	6.6	
きゅうり	5	9		でんぷん	1.2	2.2						でんぷん	1.2	2.2		三温糖	0.64	1.2	
青じそドレッシング	5	9		<b>切干大根のサラダ</b>				<b>みそラーメン汁</b>				<b>カラフルサラダ</b>				おろしにんにく	0.8	1.5	
塩	0.05	0.09		ローズハム	8	15		油	0.5	1		キャベツ	30	55		白いりごま	0.7	2	
				切干しだいこん	5.5	10		おろししょうが	0.2	0.4		きゅうり	15	28		<b>ブロッコリーサラダ</b>			
				きゅうり	20	37		おろしにんにく	0.2	0.4		黄パプリカ	3	6		切ブロッコリー	20	37	
				うすくち	0.7	1.3		豚こま肉	20	37		赤パプリカ	2	4		キャベツ	20	37	
				塩	0.05	0.1		たまねぎ	15	28		油	1	1.8		にんじん	5	10	
				ノンエッグマヨネーズ	6	11		にんじん	10	19		酢	1.2	2.2		三温糖	0.3	0.6	
<b>にらたま汁</b>								もやし	15	28		塩/白こしょう	0.3/0.01	0.6/0.02		酢	1.4	2.6	
厚削り	3	6		<b>すいとん汁</b>				なると	8	15		<b>あっさりコーンスープ</b>				油	1.2	2.2	
干しいたけ	0.5	1		厚削り	3	6		たけのこ水煮	7	13		ベーコン	5	10		塩	0.3	0.5	
にんじん	10	18		にんじん	8	15		チキンガラスープ	6	11		たまねぎ	25	46		<b>凍り豆腐とねぎのスープ</b>			
たまねぎ	20	36		えのきたけ	5	10		みそ	11	20.2		にんじん	5	10		豚細切肉	10	19	
凍り豆腐	5	9		たまねぎ	10	19		こいくち	3.5	6.4		しめじ	7	13		にんじん	10	19	
液卵	20	36		鶏むね肉	5	10		酒	1	1.9		ホールコーン	10	19		えのきたけ	5	10	
でんぷん	0.8	1.5		はくさい	25	46		トウバンジャン	0.1	0.2		コーンペースト	20	37		はくさい	15	28	
塩	0.3	0.5		酒	1	1.8		ねぎ	5	10		コンソメ	1.5	3		凍り豆腐	5	9.5	
酒	1	1.8		うすくち	4	7.3		チンゲンサイ	5	10		うすくち	4	7.4		ねぎ	10	19	
うすくち	4	7.2		塩	0.35	0.7						塩	0.15	0.3		チキンブイヨン	10	19	
にら	5	9		小麦 すいとん	25	46						黒こしょう	0.01	0.02		うすくち	3	5.5	
												チンゲンサイ	3	6		塩	0.3	0.6	
<b>&lt;欠食校&gt;</b>	<b>&lt;釜割&gt;</b>			<b>&lt;欠食校&gt;</b>	<b>&lt;釜割&gt;</b>			<b>&lt;欠食校&gt;</b>	<b>&lt;釜割&gt;</b>			<b>&lt;欠食校&gt;</b>	<b>&lt;釜割&gt;</b>			<b>&lt;欠食校&gt;</b>	<b>&lt;釜割&gt;</b>		
明南	205			明南	207			明南	205			明南	205			明南	206		
△東小	159		4年	東小	196			東小	195			東小	196			東小	196		
北小	568			北小	567			北小	568			北小	567			北小	569		
明北	97			明北	97			明北	98			明北	99			明北	97		
明中	185	1046	小数+子	明中	184	1084	小数+子	明中	184	1083	小数+子	明中	184	1084	小数+子	明中	184	1085	小数+子
北中	373	594	中数+子	北中	373	593	中数+子	北中	373	590	中数+子	北中	376	593	中数+子	北中	374	594	中数+子
センター	25	1640	合計	センター	25	1677	合計	センター	22	1673	合計	センター	22	1677	合計	センター	25	1679	合計
予備	28	換算	1800	予備	28	換算	1830	予備	28	換算	1830	予備	28	換算	1830	予備	28	換算	1830

令和6年度11月

学校給食明細献立表

18日(月)だして味わう和食の日				19日(火)安曇野の日				20日(水)				21日(木)中村屋カレーの日				22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(特別栽培米)</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				
<b>そばろ井の具</b>				<b>厚揚げのにんじんみそかけ</b>				<b>えびいかかき揚げ</b>				<b>中村屋カレー</b>				<b>わさびコロッケ</b>				
油	0.6	1		安曇野産生揚げ50g	1	1090		えびいかかき揚げ50g	1	1090		カレーソース	120	220		わさびコロッケ50g	1	1110		
おろししょうが	0.4	0.8		安曇野産生揚げ70g	1	600		えびいかかき揚げ70g	1	595		豚ひき肉	40	74		わさびコロッケ70g	1	600		
豚ひき肉	30	54		三温糖	1.8	3.3		<b>小麦 大豆 えび いか</b>				しめじ	10	19		揚げ油				
にんじん	7	13		みそ	4.5	8.3						えのきたけ	13	24		<b>ツナサラダ</b>				
砕き大豆水煮	10	18		みりん	1.2	2.2						にんじん	10	19		ツナ	7	13		
三温糖	4	7.2		にんじん	6	11		<b>さつまいもサラダ</b>				ホールコーン	5	10		油	0.2	0.4		
酒	1	1.8		<b>ハリハリ漬</b>				カットさつまいも	35	64		<b>りんご</b>				赤パプリカ	2	4		
みりん	1	1.8		切干しだいこん	4	8		きゅうり	10	19						黄パプリカ	3	6		
こいくち	3.5	6.3		キャベツ	17	32		にんじん	5	10		りんご36玉1/6	1	182		キャベツ	20	38		
塩	0.1	0.2		きゅうり	10	19		白こしょう	0.01	0.02		りんご36玉1/4	1	152		きゅうり	20	38		
炒り卵	20	36		にんじん	3	6		油	1.5	2.8		<b>福神漬けあえ</b>				酢	1.5	2.8		
冷えだまめ	7	13		酢	2	3.7		酢	1	1.9		福神漬	7	13		油	0.5	1		
<b>おなかチーズあえ</b>				塩	0.15	0.3		うすくち	2.5	4.6		キャベツ	25	46		白こしょう	0.02	0.04		
キャベツ	30	54		うすくち	2.1	3.9		<b>きのこうどん汁</b>				きゅうり	15	28		塩	0.3	0.6		
きゅうり	8	15		三温糖	0.5	1		厚削り	3	6		にんじん	5	10		<b>みそワタンスープ</b>				
チンゲンサイ	5	9		ごま油	0.6	1		豚こま肉	20	37		にんじん	5	10		鶏むね肉	10	19		
サイコロチーズ8mm	7	13		<b>すきやき風汁</b>				にんじん	10	19		塩	0.15	0.3		しめじ	10	19		
うすくち	1.4	2.6		油	0.5	1		だいこん	20	37						にんじん	10	19		
かつお節	0.4	1		豚もも肉(ありがとん)	40	74		干しいたけ	1	2						キャベツ	20	38		
<b>じゃがいものみそ汁</b>				しらたき	10	19		しめじ	5	10						小麦	ウェーブワタナン	8	15	
煮干し	3	6		えのきたけ	10	19		えのきたけ	5	10						チキンガラスープ	5	9		
えのきたけ	10	18		はくさい	20	37		なめこ	5	10						みそ	7	13		
じゃがいも	30	54		ねぎ	10	19		酒	2	3.7						チンゲンサイ	5	10		
にんじん	5	9		酒	2	3.7		みそ	12	22						たまねぎ	15	28		
たまねぎ	10	18		三温糖	2	3.7		ねぎ	5	10						<b>ヨーグルト</b>				
みそ	7	12.6		こいくち	4	7.4										ヨーグルト80g	1	1700		
カットいんげん	5	9		みりん	1	1.9														

<欠食校>			<釜割>			<欠食校>			<釜割>			<欠食校>			<釜割>		
明南	205	4年	明南	207	1084 小数+予	明南	205	1082 小数+予	明南	205	1084 小数+予	明南	206	6年試食	明南	207	1104 小数+予
△東小	159		東小	196		東小	196		東小	196		○東小	215				
北小	568		北小	567		北小	567		北小	567		北小	569				
明北	98		明北	97		明北	97		明北	99		明北	97				
明中	184		明中	184		明中	184		明中	184		明中	185				
北中	373	北中	373	北中	373	北中	373	北中	376	北中	374	北中	374	北中	374	595 中数+予	
センター	25	センター	25	センター	25	センター	22	センター	25	センター	25	センター	25	センター	25	1699 合計	
予備	28	予備	28	予備	28	予備	28	予備	28	予備	28	予備	28	予備	28	換算 1860	
1047 小数+予			593 中数+予			1677 合計			590 中数+予			1680 合計			595 中数+予		
換算 1800			換算 1830			換算 1830			換算 1830			換算 1830			換算 1860		

令和6年度11月

学校給食明細献立表

25日(月)				26日(火)				27日(水)				28日(木)				29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				黒糖パン				ごはん(風さやか)				
米、強化米				米、強化米								オムレツミートソース				米、強化米				
豆腐のカレーそぼろ煮				さばの塩麹焼き				大学芋				ねぎ豚どんぶりの具								
油	0.5	0.7		さば50g	1	1055		切さつまいも	55	101		プレーンオムレツ50g	1	1090		油	0.8	1.5		
おろしにんにく/おろししょうが	0.4/0.4	0.6/0.6		さば70g	1	600		揚げ油				プレーンオムレツ60g	1	600		おろしにんにく	0.15	0.3		
豚ひき肉	30	41		(塩麹)				ザラメ	2.8	5		豚ひき肉	10	19		豚こま肉	30	55		
たまねぎ	20	27		野菜炒め				こいくち	0.7	1.3		オニオンソテー	3	6		えのきたけ	5	10		
チキンガラスープ	2	3		油	0.4	0.8		みりん	0.7	1.3		ケチャップ	4	8		切ごぼう	15	28		
みりん/こいくち	0.3/3.5	0.4/4.7		豚肉	20	36		水あめ	2.1	4		カットマト	4.5	9		つきこん	10	19		
酒/塩	0.5/0.45	0.7/0.6		大根とホタテのサラダ				水あめ	2.1	4		中濃ソース	0.6	1		たまねぎ	15	28		
三温糖/カレー粉	0.3/0.3	0.4/0.4		酒	1	1.8		だいこん	40	74		コンソメ/三温糖	0.15/0.3	0.3/0.6		ねぎ	10	19		
豆腐	40	54		たまねぎ	10	18		きゅうり	10	19		塩/でんぷん	0.1/0.2	0.2/0.4		三温糖	1.5	2.8		
にら	3	4		もやし	15	27		ホタテフレーク	5	10		コーンサラダ				みりん	2	3.7		
でんぷん	1	1.4		キャベツ	15	27		酢	1	1.8		ホールコーン	15	28		こいくち	4.5	8.3		
海藻サラダ				こいくち	1.5	2.7		塩	0.1	0.2		キャベツ	20	37		酒	1	1.8		
海藻ミックス	0.5	0.6		オイスターソース	0.3	0.6		うすくち	2	3.7		にんじん	5	10		おろししょうが	0.2	0.4		
にんじん	5	7		塩	0.25	0.5		油	0.7	1.3		きゅうり	10	19		でんぷん	0.5	1		
きゅうり	20	27		黒こしょう	0.01	0.02		和風ラーメンスープ				フレンチドレッシング	6	11		ごまあえ				
だいこん	30	41		ピーマン	3	6		厚削り	3.5	6		塩	0.05	0.1		キャベツ	30	55		
青じそドレッシング	10	14		赤パプリカ	3	6		焼き豚	15	28		ポトフ				こまつな	5	10		
塩	0.05	0.07		でんぷん	0.6	1		豚もも肉	10	19		油	0.3	0.6		きゅうり	15	28		
とり五目汁				小麦	肉団子汁				焼き豚	15	28		おろしにんにく	0.1	0.2		三温糖	0.8	1.5	
厚削り	3	4		厚削り	3	6		たけのこ	7	13		ベーコン	10	19		うすくち	2	3.7		
鶏むね肉	15	20		肉団子	30	54		たまねぎ	10	19		ウィンナー	10	19		白ねりごま	1.5	3		
にんじん	10	14		しめじ	10	18		にんじん	10	19		セロリー	3	6		白すりごま	1.5	3		
たまねぎ	15	21		にんじん	5	9		白菜	15	28		たまねぎ	15	28		厚揚げのみそ汁				
なると	7	10		はくさい	30	54		なると	5	10		にんじん	7	13		厚削り	3	6		
干しいたけ	0.4	0.5		切ごぼう	10	18		こいくち	5	9.2		しめじ	10	19		にんじん	7	13		
はくさい	15	21		うすくち	2.6	4.7		うすくち	5	9.2		じゃがいも	20	37		だいこん	15	28		
うすくち/酒	4/1	5.4/1.4		酒	1	1.8		酒	1	1.9		かぶ	10	19		たまねぎ	10	19		
みりん/塩	0.5/0.35	0.7/0.5		塩	0.2	0.4		塩	0.5	0.9		ベジダシ	4	8		はくさい	10	19		
ねぎ	3	4		みりん	0.5	0.9		白こしょう	0.02	0.04		白ワイン	1	1.9		生揚げ	25	46		
りんご				ねぎ	3	6		ねぎ	5	10		うすくち	1	1.9		みそ	7	12.8		
りんご36玉1/6	1	182		みかんクレープ				黒こしょう	0.02	0.04		大豆								
りんご36玉1/4	1	57		みかんクレープ	1	1680		チンゲンサイ	5	10		みかんクレープ								
<欠食校>				<欠食校>				<欠食校>				<欠食校>				<欠食校>				
明南	205			明南	205			明南	205			明南	205			明南	206			
東小	196			△東小	159	5年		東小	195			東小	196			東小	196			
北小	568			北小	567			北小	567			北小	567			北小	569			
明北	98			明北	97			明北	97			明北	99			明北	97			
明中	184			明中	184			明中	184			明中	185			明中	184			
×北中	0	全	1084 小数+予	北中	373		1045 小数+予	北中	373		1081 小数+予	北中	376		1084 小数+予	北中	374		1085 小数+予	
センター	25		220 中数+予	センター	25		593 中数+予	センター	22		1671 合計	センター	22		594 中数+予	センター	25		594 中数+予	
予備	28		1304 合計	予備	28		1638 合計	予備	28		1678 合計	予備	28		1678 合計	予備	28		1679 合計	
			換算 1340				換算 1800				換算 1830				換算 1830				換算 1830	

