

令和6年度12月

学校給食明細献立表

安曇野市中部学校給食センター

2日(月)				3日(火)				4日(水)				5日(木)				6日(金) 安曇野の日 有機農業の日			
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(風さやか)				ごはん(風さやか)				スパゲティ				ごはん(風さやか)				ごはん(有機米等)			
米、強化米				米、強化米								米、強化米				米、強化米			
小麦 小麦 大豆								ブロッコリーサラダ											
焼きぎょうざ				親子丼の具				切ブロッコリー 10 18				鶏肉の塩麹焼き				有機酢の酢豚			
鉄強化ぎょうざ	2	2170		油	0.5	0.9		キャベツ	35	63		鶏もも肉皮つき50g	1	1090		豚角切り	40	75	
鉄強化ぎょうざ	3	1790		鶏もも肉	30	54		にんじん	5	9		鶏もも肉皮つき70g	1	600		こいくち	2.2	4	
				酒	1	1.8		ハム	5	9		(塩麹)				酒	1	1.8	
枝豆サラダ				三温糖	1.7	3		オリーブ油	0.5	0.9						おろししょうが	0.5	1	
冷えだまめ	10	18		たまねぎ	20	36		塩	0.3	0.54		ひじきの煮物				でんぷん	3	6	
キャベツ	40	75		えのきたけ	5	9		黒こしょう	0.01	0.018		油	0.5	0.9		揚げ油			
にんじん	5	9		厚削り+昆布	1	1.5		酢	1	1.8		にんじん	5	9		油	0.2	0.4	
うすくち	2.5	4.5		みりん	2	3.6						ひじき	3	6		たまねぎ	15	28	
酢	1.5	2.7		うすくち	3.5	6.3		みかん				切ちくわ	8	15		しめじ	5	9	
三温糖	0.3	0.54		炒り卵	30	54		みかん	1	1680		切さつまあげ	10	18		三温糖	2.5	4.5	
				みつば	3	6						酒	1	1.8		こいくち	4.5	8.2	
								大豆ミートソース				三温糖	2	3.6		有機酢	2.5	4.3	
八宝菜				磯マヨサラダ				油	0.5	0.9		みりん	1.5	2.7		ピーマン	2	4	
油	0.5	0.9		キャベツ	30	54		にんにく	0.3	0.6		こいくち	3.5	6.3		赤パプリカ	2	4	
しょうが	0.3	0.6		もやし	10	20		セロリ	3	6		水	3	6		安曇野大根のサラダ			
豚こま肉	30	54		きゅうり	10	18		豚ひき肉	40	75		冷えだまめ	7	12		だいこん	35	64	
酒	1	1.8		にんじん	5	9		赤ワイン	1	1.8						にんじん	5	9	
たまねぎ	30	54		きざみのり	0.4	0.6		三温糖	0.5	0.9		寄せ鍋				きゅうり	10	18	
にんじん	10	18		ノンエッグマヨネーズ	7	12		たまねぎ	40	75		かつお節+昆布	3	6		ツナ	5	9	
たけのこ短冊	10	18		うすくち	0.5	0.9		乾燥大豆	5	9		豚こま肉	15	27		酢	1	1.8	
干しいたけ	0.5	1						コーン	5	9		にんじん	10	18		塩	0.1	0.18	
いか短冊	20	36		すまし汁				ベジダシ	3	6		えのきたけ	10	18		うすくち	2	3.6	
はくさい	30	54		厚削り+昆布	3	6		トマトピューレ	25	45		しらたき	15	27		油	0.5	0.9	
塩	0.2	0.36		にんじん	10	18		ケチャップ	20	36		たら角切り	15	27		安曇野さつまいものみそ汁			
こいくち	3	5.4		干しいたけ	0.6	1		中濃ソース	3	5.4		焼き豆腐	15	27		煮干し	3	6	
オイスターソース	1	1.8		豆腐	30	54		塩	0.5	0.9		はくさい	15	27		にんじん	10	18	
でんぷん	4	7.5		糸かまぼこ	15	27		でんぷん	1.5	2.7		酒	1	1.8		油揚げ	3	6	
チンゲンサイ	5	9		酒	1	1.8		乾燥パセリ	0.05	0.1		みりん	1.5	2.7		さつまいも	25	45	
ごま油	0.3	0.6		うすくち	4	7.5						塩	0.2	0.36		えのきたけ	10	18	
				塩	0.2	0.36						うすくち	4	7.5		みそ	7	12	
				こまつな	5	9						ねぎ	10	18		ねぎ	10	18	
<欠食校>			<釜割>	<欠食校>			<釜割>	<欠食校>			<釜割>	<欠食校>			<釜割>	<欠食校>			<釜割>
明南	206	1082 小数+予 592 中数+予 1674 合計 換算 1830		明南	207	1082 小数+予 592 中数+予 1674 合計 換算 1830		明南	206	1080 小数+予 589 中数+予 1669 合計 換算 1830		明南	206	1082 小数+予 595 中数+予 1677 合計 換算 1830		明南	207	1082 小数+予 594 中数+予 1676 合計 換算 1830	
東小	196			東小	196			東小	195			東小	195			東小	194		
北小	566			北小	565			北小	565			北小	565			北小	567		
明北	97			明北	97			明北	97			明北	99			明北	97		
明中	183			明中	183			明中	183			明中	183			明中	184		
北中	373			北中	373			北中	373			北中	376			北中	374		
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		
予備	28			予備	28			予備	28			予備	28			予備	28		

令和6年度12月

学校給食明細献立表

9日(月)				10日(火)				11日(水)				12日(木)				13日(金)明北小希望献立				
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				細うどん				ごはん				キムタクごはん				
米、強化米												米、強化米				米、強化米				
厚揚げの肉みそがけ				カゴカマスのみそ焼き				ひじき入り玉子焼き				卵					油			
安曇野産生揚げ50g	1	1085		カゴカマス50g	1	1085		ひじき入り玉子焼き50g	1	1085			肉じゃが				酒	1	1.8	
安曇野産生揚げ70g	1	600		カゴカマス70g	1	600		ひじき入り玉子焼き60g	1	595		油	1	1.8		豚こま肉	15	27		
油	0.2	0.3		(みそ、三温糖								豚こま肉	35	63		つぼ漬け	10	18	りんご 大豆	
おろししょうが	0.3	0.5		酒、みりん)				さつまいものサラダ				酒	1	1.8		白菜キムチ	10	18		
鶏ひき肉	10	18						切さつまいも	35	63		三温糖	1.5	2.7		うすくち	0.3	0.6		
酒	1.5	2.7		昆布あえ				きゅうり	15	27		にんじん	10	18		鶏のから揚げ				
三温糖	2	3.6		キャベツ	30	54		にんじん	5	9		たまねぎ	15	27		鶏もも皮付き40g	1	1090		
みそ	3.5	6.5		もやし	15	28		ノンエッグマヨネーズ	6.5	12		しらたき	10	18		鶏もも皮付き60g	1	600		
みりん	1.4	2.5		こまつな	5	9		塩	0.1	0.18		じゃがいも	30	54		(こいくち、酒				
粉寒天	0.2	0.3		にんじん	5	9		白こしょう	0.01	0.018		冷えだまめ	5	9		しょうが、にんにく)				
豚肉と大根の炒め煮				塩昆布	1.5	3		酢	0.5	0.9		みりん	0.5	0.9		でんぷん	6	10		
ごま油	0.5	0.9		こいくち	1	1.8						こいくち	3.5	6.3		揚げ油				
豚こま肉	25	45						三角きつねうどん汁								チーズサラダ				
にんじん	5	9		かす汁				厚削り	4	7.5		ごまあえ				8mmチーズ	10	18		
だいこん	25	45		厚削り	3	6		鶏むね肉	20	36		キャベツ	30	54		キャベツ	30	54		
こんにゃく	10	18		豚こま肉	20	36		酒	1	1.8		もやし	10	16		きゅうり	10	18		
厚削り	0.8	1.5		酒	1	1.8		にんじん	10	18		きゅうり	10	18		にんじん	5	9		
三温糖	1.8	3.3		切ごぼう	10	18		たまねぎ	10	18		細切りかまぼこ	5	9		酢	1	1.8		
酒	2.6	4.5		にんじん	10	18		干しいたけ	0.5	1		三温糖	1	1.8		油	0.5	0.9		
みりん	1	1.8		だいこん	10	18		油揚げ	15	27		こいくち	2	3.6		塩	0.3	0.54		
こいくち	2.6	4.5		しめじ	10	18		はくさい	10	18		白すりごま	2	3		白こしょう	0.01	0.018		
のっぺい汁				切ちくわ	5	9		みりん	1	1.8						コーンスープ				
厚削り	3	6		酒かす(ねり)	3	7		塩	0.1	0.18		なめこのみそ汁				ベーコン	5	9		
鶏むね肉	10	18		みりん	0.5	0.9		こいくち	7	12		煮干し	3	6		たまねぎ	30	54		
酒	1	1.8		みそ	7	12		うすくち	5	9		にんじん	10	18		にんじん	10	18		
にんじん	10	18		ねぎ	10	18		一味唐辛子	0.01	0.018		だいこん	20	36		しめじ	10	18		
たまねぎ	20	36						こまつな	5	9		凍り豆腐	2.5	4.5		コーン	10	18		
切さといも	20	36										なめこ	10	18		コーンペースト	30	54		
干しいたけ	0.5	1										みそ	7	12		コンソメ	1.5	3		
うすくち	4	7.2										わかめ	0.4	0.6		塩	0.2	0.3		
塩	0.2	0.36										ねぎ	10	18		白こしょう	0.01	0.018		
でんぷん	1	1.8														ブルーベリークレープ				
ねぎ	10	18														ブルーベリークレープ	1	1685	大豆	
<欠食校>				<釜割>				<欠食校>				<欠食校>				<欠食校>				
明南	206			明南	207			明南	206			明南	206			明南	207			
東小	195			東小	195			東小	195			東小	196			東小	196			
北小	566			北小	565			北小	565			北小	565			北小	567			
明北	97			明北	97			明北	97			明北	99			明北	97			
明中	183	1081 小数+予		明中	183	1081 小数+予		明中	183	1080 小数+予		明中	184	1083 小数+予		明中	183	1084 小数+予		
北中	373	592 中数+予		北中	373	592 中数+予		北中	373	589 中数+予		北中	376	596 中数+予		北中	374	593 中数+予		
センター	25	1673 合計		センター	25	1673 合計		センター	22	1669 合計		センター	25	1679 合計		センター	25	1677 合計		
予備	28	換算 1830		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12月

学校給食明細献立表

16日(月)				17日(火)				18日(水) 冬至献立				19日(木)				20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				きびごはん				アップルパン				ごはん			
米、強化米				米、強化米				米、強化米				コッペパン				米、強化米			
								きび	3	6		クリスタルアップル							
さばの韓国煮				あんかけ玉子焼き				鶏のゆずみそがけ				豆腐ナゲット				ツナサラダ			
さば50g	1	1100		フーヨーハイ50g	1	1090										ツナ	10	18	
さば70g	1	610		フーヨーハイ60g	1	600		鶏もも肉皮付き50g	1	1090		野菜と豆腐のナゲット20g	2	2170		キャベツ	30	54	
こいくち	3	5.4		油	0.2	0.4		鶏もも肉皮付き70g	1	600		野菜と豆腐のナゲット20g	3	1780		きゅうり	10	18	
みそ	4	7.5		おろししょうが	0.2	0.3		(塩、こしょう)				揚げ油				にんじん	5	9	
にんにく	0.5	0.9		しめじ	5	9		みりん	1	1.8						うすくち	2	3.6	
豆板醤	0.3	0.54		えのきたけ	5	9		三温糖	1.5	2.7		コーンサラダ				油	0.5	0.9	
三温糖	2	3.6		うすくち	1.5	2.7		みそ	3.5	6.5		コーン	10	18		酢	1.5	2.7	
酒	4	7.5		みりん	1	1.8		ゆず果汁	1	2		キャベツ	30	54		塩	0.2	0.36	
みりん	4	7.5		でんぷん	0.5	0.9		でんぷん	0.2	0.3		きゅうり	10	18		白こしょう	0.01	0.018	
ねぎ	5	9						水	3	5		にんじん	5	9					
				ゴマネーズサラダ								オリーブ油	1	1.8		フルーツヨーグルト			
なめたけあえ				キャベツ	20	36		かぼちゃだんご				塩	0.3	0.54		パインシロップ漬け	30	54	
なめたけ	10	18		もやし	15	28		小豆	5	9		白こしょう	0.01	0.018		黄桃シロップ漬け	30	54	
こまつな	5	9		きゅうり	10	18		三温糖	5	9		酢	1	1.8		無糖ヨーグルト	20	36	
はくさい	10	18		にんじん	5	9		塩	0.1	0.18						上白糖	1	2	
だいこん	25	45		ハム	5	9		こいくち	0.5	0.9		ミネストローネ							
にんじん	5	9		白すりごま	1.5	3		みりん	1	1.8		油	0.5	0.9		チキンカレー			
うすくち	0.5	0.9		うすくち	1	1.8		おじゃがもち	20	36		ウインナー	10	18		油	1	1.8	
				ノンエッグマヨネーズ	6.5	12		かぼちゃ乱切り	40	75		セロリ	3	6		にんにく	0.3	0.6	
かきたま汁								根菜のごまみそ汁				たまねぎ	20	36		しょうが	0.3	0.6	
厚削り	3	6		おでん				煮干し	3	6		トマトピューレ	20	36		鶏むね肉	40	75	
鶏むね肉	10	18		厚削り	3	6		切ごぼう	10	18		はくさい	20	36		たまねぎ	40	75	
酒	1	1.8		にんじん	20	36		にんじん	10	18		ベジダシ	3	6		にんじん	20	36	
にんじん	10	18		だいこん	40	75		たまねぎ	10	18		ケチャップ	5	9		じゃがいも	20	36	
たまねぎ	20	36		こんにゃく三角	20	36		しめじ	10	18		こいくち	1	1.8		りんごピューレ	2	3	
干しいたけ	0.5	1		結び昆布	2	3		油揚げ	5	9		塩	0.4	0.75		トマトピューレ	10	18	
うすくち	4	7.5		切ちくわ	20	36		切れんこん	15	27		白こしょう	0.01	0.018		ケチャップ	3	6	
塩	0.2	0.36		揚げボール	20	36		みそ	6	10.8		乾燥パセリ	0.05	0.1		中濃ソース	1.5	2.7	
でんぷん	1	1.8		酒	2	3.6		うすくち	0.8	1.5						こいくち	1	1.8	
液卵	20	36		三温糖	2	3.6		酒	1	1.8						米粉のカレールウ	14	24	
ねぎ	10	18		こいくち	6	10.8		白ねりごま	3	6						カレー粉	0.1	0.2	
				みりん	1	1.8		ねぎ	5	9						ガラムマサラ	0.02	0.036	
<欠食校>				<釜割>				<欠食校>				<欠食校>				<欠食校>			
明南	206			明南	207			明南	206			明南	206			明南	207		
東小	196			東小	196			東小	196			東小	196			東小	195		
北小	566			北小	565			北小	565			北小	565			北小	567		
明北	97			明北	97			明北	97			明北	99			明北	97		
明中	184			明中	183			明中	183			明中	183			明中	183		
北中	373			北中	373			北中	373			北中	376			北中	374		
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		
予備	28			予備	28			予備	28			予備	28			予備	28		
1082 小数+予				1082 小数+予				1081 小数+予				1083 小数+予				1083 小数+予			
593 中数+予				592 中数+予				592 中数+予				592 中数+予				592 中数+予			
1675 合計				1674 合計				1673 合計				1675 合計				1675 合計			
換算 1830				換算 1830				換算 1830				換算 1830				換算 1830			

令和6年度12月

学校給食明細献立表

23日(月)				24日(火) クリスマス献立				25日(水)				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	
ごはん				菜飯				ごはん												
米、強化米				米、強化米				米、強化米						0				0		
				菜飯の素	2	3.75								0				0		
きくいも入りしぐれ煮				大豆				かぼちゃチーズフライ				乳 小麦 大豆								
油	0.5	0.9		もみの木ハンバーグ				かぼちゃチーズフライ40g	1	880				0				0		
豚こま肉	45	81		もみの木ハンバーグ50g	1	1090		かぼちゃチーズフライ60g	1	600				0				0		
切ごぼう	10	18		もみの木ハンバーグ60g	1	600		揚げ油						0				0		
きくいも(乾燥)	2	3		ケチャップ	6	12								0				0		
しらたき	10	18		中濃ソース	4.5	8		わかめサラダ												
三温糖	3	5.4		赤ワイン	0.5	0.9		わかめ	0.4	0.6				0				0		
酒	1	1.8		三温糖	0.1	0.18		細切りかまぼこ	10	15				0				0		
みりん	1.2	2.1		キャロットラペ				キャベツ	20	32				0				0		
こいくち	5	9		キャベツ	25	45		もやし	10	16				0				0		
冷さやいんげん	3	6		にんじん	20	36		こまつな	5	9				0				0		
いりたまサラダ				にんじん	20	36		にんじん	5	9				0				0		
炒り卵	15	27		コーン	5	9		酢	1	1.8				0				0		
キャベツ	15	27		油	0.8	1.5		塩	0.1	0.15				0				0		
もやし	10	16		酢	1.5	2.7		うすくち	2	3.3				0				0		
きゅうり	10	18		塩	0.3	0.6		油	0.5	0.9				0				0		
にんじん	5	9		黒こしょう	0.01	0.018								0				0		
油	0.5	0.9		三温糖	0.2	0.36		みそキムチ汁												
三温糖	0.3	0.54		星マカロニのスープ				厚削り	3	4.5				0				0		
酢	1.5	2.7		油	0.5	0.9		鶏むね肉	10	15				0				0		
こいくち	2	3.6		ベーコン	10	18		酒	1	1.5				0				0		
白こしょう	0.01	0.018		セロリ	3	6		にんじん	10	15				0				0		
				たまねぎ	20	36		だいこん	20	33				0				0		
ふぶき汁				しめじ	10	18		しめじ	10	15		りんご 大豆						0		
厚削り	3	6		はくさい	20	36		はくさい	20	36				0				0		
にんじん	10	18		ベジダシ	3	6		はくさいキムチ	10	15				0				0		
だいこん	20	36		うすくち	4	7.5		みそ	6	9				0				0		
干しいたけ	0.5	1		塩	0.2	0.3		にら	5	9				0				0		
ゆし豆腐	20	36		白こしょう	0.01	0.018								0				0		
酒	1	1.8		星ソルガムマカロニ	5	9								0				0		
うすくち	4	7.5		乾燥パセリ	0.05	0.1								0				0		
塩	0.2	0.36		いちごケーキ				大豆												
ねぎ	10	18		いちごケーキ	1	1680								0				0		
<欠食校>			<釜割>			<欠食校>			<釜割>			<欠食校>			<釜割>			<欠食校>		
明南	206		1082 小数+予 593 中数+予 1675 合計 換算 1830	明南	207		1082 小数+予 592 中数+予 1674 合計 換算 1830	×	明南	0	全 875 小数+予 592 中数+予 1467 合計 換算 1620	<釜割>	明南	0		17 小数+予 33 中数+予 50 合計 換算 0	明南	0		17 小数+予 33 中数+予 50 合計 換算 0
東小	196			東小	196			東小	196	東小			0		東小		0			
北小	566			北小	565			北小	565	北小			0		北小		0			
明北	97			明北	97			明北	97	明北			0		明北		0			
明中	184			明中	183			明中	183	明中			0		明中		0			
北中	373			北中	373			北中	373	北中			0		北中		0			
センター	25			センター	25			センター	25	センター			22		センター		22			
予備	28			予備	28			予備	28				予備	28			予備	28		