

令和7年4月1日～令和7年4月30日

〔明細献立表〕

安曇野市中部学校給食センター

4月7日月曜日					4月8日火曜日					4月9日水曜日					4月10日木曜日					4月11日金曜日				
明南小1年欠 東小 1年欠 北小 1年欠 明北小1年欠		小	中	合計	明南小1年欠 東小 1年欠 北小 1年欠 明北小1年欠		小	中	合計	明南小1年欠 東小 1年欠 北小 1年欠 明北小1年欠 明科中3年欠		小	中	合計	明南小1年欠 東小 1年欠 北小 1年欠 明科中3年欠		小	中	合計	明南小1年欠 明科中3年欠		小	中	合計
	実数	904	574	1478		実数	904	576	1480		実数	904	509	1413		実数	915	507	1422		実数	1014	509	1523
	換算	930	746	1676		換算	930	749	1678		換算	930	662	1591		換算	940	659	1599		換算	1029	662	1690
材料名		1人分 (g)	総量 (kg)	備考	材料名		1人分 (g)	総量 (kg)	備考	材料名		1人分 (g)	総量 (kg)	備考	材料名		1人分 (g)	総量 (kg)	備考	材料名		1人分 (g)	総量 (kg)	備考
【ごはん】					【ごはん】					【ごはん】					【背割りコッペパン】					【ごはん】				
米		67.5	114.4		米		67.5	114.58		米		67.5	108.55		コッペパン★小麦★乳		1	915	個	米		67.5	115.25	
強化米		0.2	0.07	袋	強化米		0.2	0.07	袋	強化米		0.2	0.07	袋	コッペパン★小麦★乳		1	507	個	強化米		0.2	0.07	袋
【鶏肉のマーマレード焼き】					【あじの南蛮漬け】					【豚丼の具】					【ロングウインナー】					【いなだの照り焼き】				
鶏もも肉皮付き50g		1	935	切	開きあじ40g		1	935	切	油		1	1.06	本	ロングウインナー40g		1	945	本	いなだ50g		1	1045	切
鶏もも肉皮付き70g		1	595	切	開きあじ50g		1	600	切	切ごぼう		10	17		ロングウインナー50g		1	530	本	いなだ70g		1	530	切
(マーマレード、しょうゆ、酒、塩、黒こしょう)					米粉		3	6		たまねぎ		20	34		トマトケチャップ		6	10	kg	(しょうゆ、酒、みりん、砂糖)				
					でんぷん		3	5.04		豚こま肉		40	65		中濃ソース		4.5	3.2	本					
					揚げ油		4	0.41	缶	つきこん		15	24		三温糖		0.15	0.24						
					こいくち		3.5	1.03	本	三温糖		2	3.18		赤ワイン		0.5	0.44	本					
【磯マヨサラダ】					三温糖		3	5.04		酒		1	0.89	本										
キャベツ		35	70		酢		1.7	1.59	本	こいくち		5.5	1.52	本	【ツナサラダ】									
きゅうり		10	18		みりん		1.7	1.32	本	みりん		2	1.47	本	キャベツ		30	58						
にんじん		5	9		長ねぎ		3	7		冷きぬさや		5	8		きゅうり		10	17		【切干大根の煮物】				
黄パプリカ		5	11		水		1	2							にんじん		5	9		厚削り		0.5	2	袋
四角きざみのり		0.4	0.8		一味唐辛子		0.01	0.51	袋	【さつまいもサラダ】					ツナ		10	16		油		1	1.13	本
ノンエッグマヨネーズ		7	12	個						切さつまいも		35	57		油		0.8	0.85	本	鶏ひき肉		5	10	
うすくち		0.5	0.14	本	【香りびたし】					きゅうり		15	26		酢		2	1.77	本	酒		1	0.94	本
					キャベツ		35	70		ホールコーン		5	8		塩		0.25	0.4		にんじん		5	10	
【豚汁】					きゅうり		15	27		うすくち		1	0.28	本	白こしょう		0.01	0.14	袋	切干大根		5	10	
酒		0.5	0.47	本	にんじん		7	13		酢		1	0.89	本						ちくわ半月切り		5	10	
豚こま肉		15	26		ごま油★ごま		0.6	0.61	本	油		1.5	1.59	本	【ポトフ】					三温糖		1.5	2.53	
切ごぼう		10	18		三温糖		0.5	0.83		塩		0.2	0.32		豚角切り肉		10	17		みりん		1	0.79	本
にんじん		5	9		うすくち		2.5	0.73	本	黒こしょう		0.02	0.34	袋	セロリー		3	8		こいくち		3.5	1.03	本
大根		20	38		酢		0.8	0.74	本						しめじ		5	10						
たまねぎ		10	18		【いももちのみそ汁】					煮干し		3	10	袋	たまねぎ		20	34		【吉野汁】				
長ねぎ		5	11		【すき焼き風汁】					にんじん		10	17		にんじん		10	17		厚削り		3	11	袋
みそ		7	1.17	箱	油		0.1	0.11	本	大根		20	36		かぶ(根)		10	19		鶏むね肉		10	18	
えのきたけ		5	11		豚こま肉		40	68		たまねぎ		15	26		はくさい		20	34		切ごぼう		10	18	
じゃがいも		20	38		にんじん		10	18		みそ		7	1.11	箱	コンソメ		1.5	4.9	袋	にんじん		10	18	
					しらたき		10	18		おじゃがもちボール		25	40	袋	白ワイン		1	0.89	本	えのきたけ		10	20	
					えのきたけ		10	20		長ねぎ		3	7		うすくち		3.5	0.97	本	はくさい		30	55	
					はくさい		20	36							塩		0.25	0.4		うすくち		4	1.18	本
					長ねぎ		10	22							黒こしょう		0.02	0.34	袋	塩		0.24	0.41	
					酒		2	1.86	本						チンゲンサイ		5	10		でんぷん		1	1.69	
					三温糖		1	1.68												みつば		5	10	
					こいくち		5	1.46	本															
					みりん		1	0.78	本											【清見オレンジ】				
																				清見オレンジ(1/6)		1	180	個
																				清見オレンジ(1/4)		1	135	個

特定原材料8品目(小麦、卵、乳、えび、かに、そば、くるみ、ピーナッツ)の内、[小麦、卵、乳、えび、かに]を使用している場合は、[★小麦 ★卵 ★乳 ★えび ★かに]と表記します(調味料は除く)。

2品目以上ある場合は〔例★小麦★卵〕と表記します。残りの3品目〔そば、くるみ、ピーナッツ〕は給食で使用しません。また実態に合わせて、中部給食センターは〔ごま、大豆、りんご〕についても同様に記載いたします。

その他表記のない加工食品の配合表等、詳細な情報が必要な場合は、管轄の給食センターへお問い合わせください。

令和7年4月1日～令和7年4月30日

【明細献立表】

安曇野市中部学校給食センター

4月14日月曜日					4月15日火曜日					4月16日水曜日					4月17日木曜日					4月18日金曜日				
明南小1年欠 明科中3年欠		小	中	合計	お祝い献立		小	中	合計			小	中	合計			小	中	合計			小	中	合計
	実数	1013	508	1521		実数	1034	576	1610		実数	1034	572	1606		実数	1034	576	1610		実数	1036	575	1611
	換算	1028	660	1688		換算	1047	749	1795		換算	1047	744	1790		換算	1047	749	1795		換算	1049	748	1796
材料名		1人分 (g)	総量 (kg)	備考	材料名		1人分 (g)	総量 (kg)	備考	材料名		1人分 (g)	総量 (kg)	備考	材料名		1人分 (g)	総量 (kg)	備考	材料名		1人分 (g)	総量 (kg)	備考
【ごはん】					【ちらし寿司】					【ラーメン】					【ごはん】					【ごはん】				
米		67.5	115.08		米		54	96.95		ラーメン★小麦		1	1034	個	米		67.5	122.48		米		67.5	128.29	
強化米		0.2	0.07	袋	すし酢		3	3.1	本	ラーメン★小麦		1	572	個	強化米		0.2	0.07	袋	強化米		0.2	0.07	袋
					油あげ★大豆		3	7																
【厚揚げ肉みそかけ】					切れんこん		7	14		【イカナゲツト】					【白身魚のレモンソース】					【しらぬい】				
生あげ1/8★大豆		1	1045	個	干しいたけ		0.4	2		いかサゲツト★大豆★小麦		2	2126	個	マンダイ50g		1	1065	切	しらぬい(1/6)		1	180	個
生あげ1/6★大豆		1	530	個	にんじん		5	10		いかサゲツト★大豆★小麦		3	1764	個	マンダイ70g		1	600	切	しらぬい(1/4)		1	150	個
油		0.3	0.34	本	みりん		0.7	0.58	本						でんぷん		3	5.39						
しょうが		0.2	2		三温糖		4	7.19		【カラフルサラダ】					米粉		3	7		【福神漬けあえ】				
豚ひき肉		15	26		酒		2	1.99	本	レッドキャベツ		3	7		揚げ油		3.5	0.38	缶	福神漬け		5	10	
酒		1	0.94	本	こいくち		4	1.25	本	キャベツ		30	64		三温糖		3.6	6.47		キャベツ		25	53	
三温糖		4	6.75							切ブロッコリー		10	19		うすくち		3.5	1.1	本	きゅうり		15	28	
みそ		5	0.84	箱	【照り焼きハンバーグ】					にんじん		5	10		レモン果汁		1.2	3		にんじん		5	10	
みりん		2	1.56	本	ハンバーグ60g★大豆		1	1065	個	塩		0.3	0.53		水		2.4	5		うすくち		1	0.31	本
でんぷん		0.3	0.51		ハンバーグ80g★大豆		1	560	個	油		1	1.2	本	でんぷん		0.2	0.36						
					みりん		2.5	2.08	本	酢		1	0.99	本						【チキンカレー】				
【じゃがいもと枝豆のサゲ】					酒		1	1	本	黒こしょう		0.01	0.16	袋	【コンコンサラダ】					油		1	1.2	本
じゃがいも		35	66		三温糖		3	5.39		三温糖		0.2	0.36		油あげ★大豆		8	15		おろししょうが		0.3	0.53	本
にんじん		3	6		こいくち		3.5	1.1	本						こいくち		1.3	0.41	本	おろしにんにく		0.3	0.7	本
冷えだまめ★大豆		13	23		でんぷん		0.48	0.86		【みそラーメンスープ】					三温糖		1	1.8		鶏もも肉角切り		40	72	
赤たまねぎ		3	7							油		1	1.2	本	酒		0.5	0.5	本	たまねぎ		30	58	
塩		0.1	0.17		【のり酢あえ】					おろししょうが		0.5	0.89	本	みりん		1	0.83	本	オニオンソテー		10	19	
黒こしょう		0.01	0.15	袋	はくさい		20	39		豚こま肉		15	28		きゅうり		10	19		にんじん		20	38	
油		1.2	1.35	本	もやし		20	36		にんじん		10	19		キャベツ		25	53		ゆで大豆(冷)★大豆		10	19	
酢		1.4	1.31	本	にんじん		5	10		たまねぎ		15	29		にんじん		5	10		カットトマト		10	19	
うすくち		0.7	0.21	本	きゅうり		10	19		もやし		20	36		たまねぎ		5	10		カレー粉		0.2	0.36	
					四角きざみのり		0.7	1.4		ホールコーン		5	10		油		0.5	0.6	本	米粉のカレールウ		13	24	
【わかめスープ】					酢		1.5	1.49	本	なると		10	19		酢		0.8	0.8	本	ガラムマサラ		0.02	0.38	袋
鶏もも肉		15	25		うすくち		2.1	0.65	本	冷凍チキンブイヨン		6	12		うすくち		1.3	0.41	本	トマトケチャップ		3	2	袋
しめじ		10	20		三温糖		0.1	0.17		冷凍豚骨スープ		6	12							こいくち		1	0.31	本
にんじん		5	10							みそ		11	1.97	箱	【野菜スープ】					中濃ソース		1.5	1.2	本
たまねぎ		10	18		【すまし汁】					こいくち		1	0.31	本	豚こま肉		20	36		りんごピューレ★りんご		2	4	
はくさい		20	36		厚削り		3	12	袋	チンゲンサイ		5	12		おろしにんにく		0.2	0.4	本	赤ワイン		1	1	本
ベジダシ		4	8	袋	たまねぎ		10	20		酒		1	0.99	本										
酒		1	0.94	本	大根		10	21							たまねぎ		20	39						
塩		0.1	0.17		ちらしかまぼこ(桜)		10	19							しめじ		10	21						
うすくち		2	0.59	本	酒		1	1	本						にんじん		10	19						
白こしょう		0.02	0.36	袋	塩		0.3	0.53							こいくち		1	0.31	本					
カットわかめ		0.8	2		うすくち		5	1.56	本						ベジダシ		3	7	袋					
長ねぎ		5	12		みつば		4	9							白ワイン		1	1	本					
															塩		0.3	0.53						
					【クレープ】										黒こしょう		0.02	0.38	袋					
					お祝いクレープ★大豆		1	1610	個						チンゲンサイ		10	22						

安曇野市中部学校給食センター

4月21日月曜日					4月22日火曜日					4月23日水曜日					4月24日木曜日					4月25日金曜日				
		小	中	合計	北中3年欠		小	中	合計	北中3年欠		小	中	合計	北中3年欠		小	中	合計	北中3年欠		小	中	合計
	実数	1035	574	1609		実数	1034	449	1483 <th>実数</th> <td>1034</td> <td>449</td> <td>1483<th>実数</th><td>1034</td><td>448</td><td>1482<th>実数</th><td>1036</td><td>449</td><td>1485</td></td></td>		実数	1034	449	1483 <th>実数</th> <td>1034</td> <td>448</td> <td>1482<th>実数</th><td>1036</td><td>449</td><td>1485</td></td>		実数	1034	448	1482 <th>実数</th> <td>1036</td> <td>449</td> <td>1485</td>		実数	1036	449	1485
	換算	1048	746	1794		換算	1047	584	1630 <th>換算</th> <td>1047</td> <td>584</td> <td>1630<th>換算</th><td>1047</td><td>582</td><td>1629<th>換算</th><td>1049</td><td>584</td><td>1632</td></td></td>		換算	1047	584	1630 <th>換算</th> <td>1047</td> <td>582</td> <td>1629<th>換算</th><td>1049</td><td>584</td><td>1632</td></td>		換算	1047	582	1629 <th>換算</th> <td>1049</td> <td>584</td> <td>1632</td>		換算	1049	584	1632
材料名		1人分 (g)	総量 (kg)	備考	材料名		1人分 (g)	総量 (kg)	備考	材料名		1人分 (g)	総量 (kg)	備考	材料名		1人分 (g)	総量 (kg)	備考	材料名		1人分 (g)	総量 (kg)	備考
【ごはん】					【ごはん】					【ごはん(風さやか)】					【コッペパン】					【チャーハン(風さやか)】				
米		67.5	122.37		米		67.5	111.05		米		67.5	111.05		コッペパン★小麦★乳		1	1034	個	米		56.5	93.24	
強化米		0.2	0.07	袋	強化米		0.2	0.06	袋	強化米		0.2	0.06	袋	コッペパン★小麦★乳		1	448	個	強化米		0.17	0.06	袋
【ビビンバの具(肉炒め)】					【ふわふわ玉麩の卵とじ】					【さばの塩焼き】					【チリコンカン】					油		0.3	0.33	本
油		0.5	0.6	本	厚削り		1.2	5	袋	さば50g		1	1055	切	油		0.3	0.33	本	焼き豚		10	17	本
おろしにんにく		1	1.9	本	水		12	20		さば70g		1	465	切	おろしにんにく		0.3	0.6	本	ミックスﾞﾞﾀﾞﾞﾙ		10	17	
おろししょうが		1	1.8	本	たまねぎ		20	36		(塩)		0.4	0		豚ひき肉		30	50		オイスターソース		1	2.72	本
豚こま肉		40	72		干しいたけ		1	2							酒		1	0.9	本	塩		0.5	0.81	
つきこん		5	10		鶏もも肉		30	50		【ごまあえ】					たまねぎ		20	36		白こしょう		0.02	0.34	袋
切たけのこ		30	55		液卵★卵		30	50		キャベツ		20	39		ゆで大豆(冷)★大豆		10	17		こいくち		1	0.28	本
三温糖		3	5.38		みりん		3	2.26	本	こまつな		3	6		ゆで金時豆		10	17						
酒		1	0.99	本	うすくち		6	1.7	本	にんじん		5	9		チリパウダー		0.15	2.47	袋	【春巻き】				
みりん		0.7	0.58	本	三温糖		1	1.63		もやし		30	50		トマトケチャップ		12	7	袋	肉春巻き50g★ごま★小麦		1	1060	個
こいくち		2.5	0.78	本	酒		1	0.9	本	三温糖		1.5	2.45		トマトピューレ		4	7	kg	肉春巻き60g★ごま★小麦		1	470	個
みそ		3	0.53	箱	玉ふ★小麦		2	7	袋	うすくち		2	0.56	本	中濃ソース		1	0.73	本	揚げ油		6	0.59	缶
【ビビンバの具(ナムル)】					みつば		3	6		白ねりごま★ごま		2	4		塩		0.1	0.16		【わかめサラダ】				
もやし		20	36		【アスパラサラダ】					白すりごま★ごま		2	4		三温糖		0.3	0.48		カットわかめ		0.4	0.6	
大根		20	41		アスパラガス		10	21		【豚白菜汁】					【コールスローサラダ】					キャベツ		32	62	
きゅうり		5	10		キャベツ		20	39		煮干し		3	11	袋	キャベツ		35	67		にんじん		5	9	
白菜ﾁﾗﾅ(生食)★りんご		3	6	袋	きゅうり		10	17		豚こま肉		20	33		にんじん		5	9		ツナ		15	25	
カットわかめ		0.3	0.6		にんじん		5	9		酒		0.7	0.64	本	きゅうり		15	25		酢		1	0.9	本
うすくち		1	0.31	本	ノンエッグマヨネーズ		7	12	個	にんじん		5	9		酢		1.5	1.36	本	三温糖		0.3	0.49	
ごま油★ごま		0.6	0.65	本	白こしょう		0.02	0.34	袋	切ごぼう		7	12		油		1	1.09	本	塩		0.3	0.49	
塩		0.3	0.53		塩		0.1	0.16		つきこん		7	12		塩		0.3	0.48		油		0.5	0.54	本
										はくさい		25	44		白こしょう		0.01	0.14	袋	白こしょう		0.01	0.14	袋
【春雨スープ】					【じゃがいものみそ汁】					みそ		7	1.14	箱										
鶏もも肉		15	27		煮干し		3	11	袋	長ねぎ		3	7		【ミルクスープ】					【キムチ汁】				
たまねぎ		15	29		たまねぎ		20	36							ベーコン		15	25		厚削り		3	5	
にんじん		3	7		じゃがいも		35	64							たまねぎ		20	36		鶏もも肉		20	33	
ホールコーン		3	7		長ねぎ		5	11							しめじ		15	28		もやし		20	33	
はくさい		20	39		カットわかめ		0.5	0.6							じゃがいも		20	37		はくさいキムチ★りんご		5	9	
冷凍チキンピュオン		5	10		みそ		7	1.14	箱						コンソメ		1.5	5	袋	豆腐★大豆		20	33	本
うすくち		2.7	0.84	本											塩		0.2	0.33	袋	こいくち		3.5	1	本
酒		1	0.99	本											白こしょう		0.01	0.14	袋	塩		0.1	0.16	
塩		0.4	0.72												牛乳★乳		15	25	本	酒		0.7	0.64	本
白こしょう		0.02	0.38	袋											パセリ(生)		0.3	2		みりん		0.5	0.38	本
マロニー		4.5	9																	チンゲンサイ		3	6	
																				長ねぎ		3	7	
【ヨーグルト】																								
生乳ヨーグルト80g★乳		1	1609	個																				

令和7年4月1日～令和7年4月30日

[明 細 献 立 表]

安曇野市中部学校給食センター

4月28日月曜日					4月30日水曜日																			
		小	中	合計	安曇野の日		小	中	合計			小	中	合計			小	中	合計			小	中	合計
	実数	1034	575	1609		実数	1033	572	1605		実数						実数							
	換算	1047	748	1794		換算	1045	744	1789		換算						換算							
材料名		1人分 (g)	総量 (kg)	備考	材料名		1人分 (g)	総量 (kg)	備考	材料名		1人分 (g)	総量 (kg)	備考	材料名		1人分 (g)	総量 (kg)	備考	材料名		1人分 (g)	総量 (kg)	備考
【ごはん(風さやか)】					【うどん】																			
米		67.5	122.39		うどん★小麦		1	1033	個															
強化米		0.2	0.07	袋	うどん★小麦		1	572	個															
【マーボー豆腐】					【わさびコロッケ】																			
油		0.5	0.6	本	わさびコロッケ50g★小麦		1	1055	個															
しほり豆腐★大豆		40	72		わさびコロッケ70g★小麦		1	590	個															
豚ひき肉		40	72		揚げ油		5	0.55	缶															
たまねぎ		20	39																					
にら		3	7		【焼き豚サラダ】																			
おろしにんにく		0.5	1	本	焼き豚		10	19																
おろししょうが		0.5	0.89	本	キャベツ		25	53																
豆板醤		0.1	0.17	本	にんじん		5	10																
長ねぎ		5	12		きゅうり		15	28																
みそ		5	0.89	箱	三温糖		0.3	0.53																
こいくち		1	0.31	本	油		0.4	0.48	本															
酒		1	1	本	酢		1	0.99	本															
三温糖		1	1.8		こいくち		2.4	0.75	本															
でんぷん		1	1.8																					
【しらすあえ】					【きつねうどん汁】																			
キャベツ		35	74		厚削り		3.5	14	袋															
にんじん		5	10		鶏むね肉		20	36																
切ブロッコリー		7	14		油あげ★大豆		15	28																
ミニチリン		1.5	4		にんじん		5	10																
うすくち		2.5	0.79	本	はくさい		10	20																
塩		0.2	0.36		干しいたけ		1	2																
					たまねぎ		10	20																
					酒		1	0.99	本															
【ワンタンスープ】					塩		0.1	0.17																
鶏もも肉		20	36		こいくち		7	2.18	本															
にんじん		5	10		うすくち		5	1.56	本															
もやし		20	36		みりん		1	0.82	本															
切たけのこ		10	19		わけぎ		5	10																
なると		5	10		一味唐辛子		0.01	0.54	袋															
冷凍チキンピヨン		5	10																					
こいくち		4	1.25	本																				
酒		0.4	0.4	本																				
塩		0.4	0.72																					
白こしょう		0.02	0.38	袋																				
ウェーブワンタン★小麦		5	10																					
チンゲンサイ		3	7																					