令和7年8月25日～令和7年8月29日

【明細献立表】

安曇野市中部学校給食センター

8月25日月曜日				8月26日火曜日				8月27日水曜日				8月28日木曜日				8月29日金曜日							
実数	小	中	合計	実数	小	中	合計	安曇野の日	実数	小	中	合計	実数	小	中	合計	豊科北中2年欠 明科中2年欠	実数	小	中	合計		
1036	1049	572	1608	1037	1050	572	1609		1037	1050	572	1609	1039	1052	569	1608		1039	1052	398	1437		
換算	1049	744	1792	換算	1050	744	1793		換算	1050	744	1793	換算	1052	740	1792		換算	1052	517	1569		
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	材料名	1人分 (g)	総量 (kg)	備考
【ごはん(風さやか)】				【ごはん(風さやか)】				【ごはん(風さやか)】				【コッパパン】				【ごはん】							
米	70	126		米	70	126		米	70	126		コッパパン★小麦★乳	1	1039	個	米	70	112					
強化米	0.21	0.38		強化米	0.21	0.38		強化米	0.21	0.38		コッパパン★小麦★乳	0	569	個	強化米	0.21	0.33					
【肉どんぶりの具】				【いなだの西京焼き】				【揚げなすの肉みそがけ】				【チーズオムレツ】				【ハッシュポテト】							
油	0.6	1		いなだ50g	1	1055	切	なす	0.5×1	1060	個	チーズオムレツ60g★卵★乳	1	1060	個	ハッシュポテト40g	1	1060	個				
豚こま肉	40	72		いなだ70g	1	590	切	なす	0.5×2	1180	個	チーズオムレツ70g★卵★乳	1	585	個	ハッシュポテト40g	2	830	個				
たまねぎ	20	38		(西京みそ砂糖酒みりん)				揚げ油															
しらたき	10	19						豚ひき肉	10	19		【ハムときゃべつのマリネ】				【ブロッコリーサラダ】							
切ごぼう	10	18						たまねぎ	6	12		ハム短冊切り	7	14		切ブロッコリー	15	24					
三温糖	2	3.6		【枝豆入りサラダ】				酒	1	1.8		キャベツ	20	42		きゅうり	20	32					
みりん	1	1.8		キャベツ	15	32		三温糖	2.5	4.5		きゅうり	20	36		大根	10	18					
こいくち	4.2	7.5		もやし	20	36		みりん	1	1.8		黄パブリカ	3	6		赤パブリカ	5	9					
塩	0.1	0.17		冷えだまめ★大豆	10	17		みそ	4	7.2		にんじん	5	9		かんきつドレッシング	6	9.5					
酒	0.7	1.3		こまつな	5	10		水	3	7		油	1	1.8		塩	0.05	0.08					
冷いんげん	2	3		酢	1.5	2.7		粉寒天	0.3	2		三温糖	1.8	3.2									
				うすくち	1.5	2.7						うすくち	1.1	2		【ポークカレー】							
【ポテトサラダ】				三温糖	0.5	0.8		【磯香あえ】				塩	0.1	0.18		油	1	1.57					
じゃがいも	25	51		油	1.5	2.7		もやし	30	53		酢	3.2	5.7		にんにく	0.3	0.5					
きゅうり	15	27		塩	0.1	0.18		はくさい	10	19						しょうが	0.3	0.6					
にんじん	5	9						きゅうり	15	27		【白菜のスープ】				豚こま肉	40	63					
ホールコーン	5	9		【えびだんごのスープ】				にんじん	5	9		豚こま肉	17	31		たまねぎ	40	67					
塩	0.1	0.17		たまねぎ	15	29		塩	0.2	0.36		セロリー	2	5		にんじん	20	33					
白こしょう	0.01	0.02		にんじん	5	9		こいくち	2	3.6		たまねぎ	15	29		じゃがいも	20	36					
三温糖	0.1	0.17		はくさい	10	19		四角きざみのり	0.3	2.8	袋	にんじん	5	9		りんごピューレ★りんご	2	4					
				切たけのこ	7	12						はくさい	20	38		トマトピューレ	10	17					
【きゃべつのみそ汁】				えびだんご★えび	30	55		【鶏五目汁】				冷凍チキンパイオン	5	10		トマトケチャップ	3	6					
煮干し	3	7		ベジダン	3	7		厚削り	3	7		うすくち	4	7.2		中濃ソース	1.5	2.4					
たまねぎ	15	29		こいくち	1	1.8		鶏もも肉	25	45		塩	0.3	0.54		こいくち	1	1.6					
にんじん	5	9		酒	0.7	1.3		にんじん	10	19		白こしょう	0.01	0.02		米粉のカレールウ	14	23					
キャベツ	30	63		塩	0.2	0.36		たまねぎ	15	29		マロニー	3	7		カレー粉	0.1	0.17					
しめじ	5	10		白こしょう	0.02	0.04		なると	7	14		こまつな	5	10		ガラムマサラ	0.01	0.02					
凍り豆腐★大豆	4	8		チンゲンサイ	7	15		しめじ	5	10													
みそ	7	12.6						大根	15	29		【ブルーベリージャム】											
								うすくち	4	7.2		ブルーベリージャム	1	1633	個								
【小袋ノイックマヨネーズ】								酒	1	1.8													
ノンエッグマヨネーズ	1	1633	個					みりん	0.5	0.9													
								塩	0.2	0.36													
								長ねぎ	3	7													
								【レモンのムース】															
								レモンのムース★大豆	1	1631	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。