

令和7年9月1日～令和7年9月30日

〔明細献立表〕

安曇野市中部学校給食センター

9月1日月曜日				9月2日火曜日				9月3日水曜日				9月4日木曜日				9月5日金曜日								
材料名	小	中	合計	材料名	小	中	合計	材料名	小	中	合計	中村屋カレーの日	小	中	合計	東小6年欠 北中2年欠	小	中	合計					
	実数	1036	570		1606	実数	1036		570	1606	実数		1036	570	1606		実数	1036	570	1606	実数	1003	465	1468
	換算	1048	741		1789	換算	1048		741	1789	換算		1048	741	1789		換算	1048	741	1789	換算	1012	605	1617
1人分 (g)	総量 (kg)	備考	1人分 (g)	総量 (kg)	備考	1人分 (g)	総量 (kg)	備考	1人分 (g)	総量 (kg)	備考	1人分 (g)	総量 (kg)	備考	1人分 (g)	総量 (kg)	備考	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)】				【ごはん】				【ごはん】								
米	70	126		米	70	126		米	70	126		米	70	131		米	70	113						
強化米	0.2	0.36		強化米	0.2	0.36		強化米	0.2	0.36		強化米	0.2	0.36		強化米	0.2	0.33						
【焼き鳥丼の具】				【豚肉のりんごみそソース】				【ビビンバの具(肉炒め)】				【福神漬けあえ】				【シルバーの塩麹焼き】								
油	1	1.8		豚ロース肉50g	1	1055	切	油	0.8	1.5		福神漬け	10	18		シルバー60g	1	1020	切					
鶏もも肉	50	90		豚ロース肉60g	1	580	切	おろしにんにく	0.5	0.9		きゅうり	10	18		シルバー80g	1	475	切					
酒	1	1.8		油	0.3	0.6		しょうが	0.5	1.2		キャベツ	30	63		(塩麹)								
三温糖	2	3.6		おろしにんにく	0.2	0.3		豚こま肉	40	72		にんじん	5	9										
長ねぎ	12	27		たまねぎ	5	10		切たけのこ	30	51		うすくち	0.4	0.75		【焼きビーフン】								
こいくち	3	5.4		りんごピューレ★りんご	5	10		にんじん	10	18						油	1	1.5						
炒り卵★卵	20	36		みそ	4	7.2		三温糖	3	5.4		【りんご】				豚こま肉	20	33						
				みりん	2	3.6		酒	1	1.8		りんご(1/6)★りんご	1	177	個	三温糖	0.3	0.48						
【おかかあえ】				こいくち	0.5	0.9		みりん	0.7	1.2		りんご(1/4)★りんご	1	145	個	こいくち	4	6.6						
もやし	20	36		でんぷん	0.2	0.36		みそ	3	5.4		【中村屋カレー】				酒	1	1.5						
はくさい	20	39										中村屋カレーソース	125	220		にんじん	10	15						
きゅうり	10	18		【かぼちゃそぼろ煮】				【ビビンバの具(ナムル)】				★小麦★乳★大豆★りんご				たまねぎ	20	36						
にんじん	5	9		油	0.5	0.9		もやし	20	36					ビーフン	4	6							
かつお節	0.5	3	袋	鶏ひき肉	15	27		大根	25	51		鶏むね肉	30	54		こまつな	6	12						
うすくち	0.3	0.54		しょうが	0.3	0.6		きゅうり	5	9		鶏もも肉	25	45										
				たまねぎ	15	30		うすくち	1	1.8		じゃがいも	55	108		【さつま汁】								
【みそワタンスープ】				切かぼちゃ	55	99		ごま油★ごま	0.8	1.5						煮干し	3	6						
油	0.5	0.9		濃縮かつおだし	1	3		塩	0.2	0.36						鶏むね肉	5	9						
豚こま肉	10	18		三温糖	2	3.6		白いりごま★ごま	1	3						切ごぼう	5	9						
酒	1	1.8		みりん	1	1.8										にんじん	5	9						
にんじん	10	18		こいくち	3	5.4		【たまごスープ】								えのきたけ	5	9						
たまねぎ	20	39		冷えだまめ★大豆	5	9		にんじん	10	18						さつまいも	20	36						
しめじ	10	18		【豆腐ともずくのスープ】				えのきたけ	10	18						はくさい	20	36						
ウェーブワタンスープ★小麦	8	15		厚削り	3	6		はくさい	20	39						みそ	8	12						
ベジタシ	3	6		にんじん	10	18		ベジタシ	3	6						長ねぎ	8	15						
みそ	6	10.5		しめじ	10	18		うすくち	4	7.2														
こまつな	5	12		豆腐★大豆	20	36		塩	0.1	0.15														
【コーヒー牛乳の素】				もずく	10	18		白こしょう	0.01	0.02														
ミルク	1	1606	個	うすくち	4	7.2		でんぷん	1	1.8														
				塩	0.1	0.15		液卵★卵	20	36														
				長ねぎ	8	18		カットわかめ	0.5	1														

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9月1日～令和7年9月30日

〔明細献立表〕

安曇野市中部学校給食センター

9月16日火曜日				9月17日水曜日				9月18日木曜日				9月19日金曜日				9月22日月曜日			
安曇野の日				北小5年欠				明北4年欠 北小5年欠				明南4年欠 北小5年・支欠 東小支欠							
	小	中	合計		小	中	合計		小	中	合計		小	中	合計		小	中	合計
実数	1036	570	1606	実数	955	570	1525	実数	937	570	1507	実数	918	570	1488	実数	1036	570	1606
換算	1048	741	1789	換算	959	741	1700	換算	941	741	1682	換算	922	741	1663	換算	1048	741	1789
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】				【メロンパン】				【ごはん】				【ごはん】			
米	70	126		米	70	120		丸パン★小麦★乳	1	1507	個	米	70	113		米	70	126	
強化米	0.2	0.36		強化米	0.2	0.36		メロンビス★小麦★乳★大豆	22	36		強化米	0.2	0.36		強化米	0.2	0.36	
【わさびコロッケ】				【厚揚げのおろしソース】				【具だくさんチーズオムレツ】				【カゴカマスのごまマヨ焼き】				【鶏肉のくわ焼き】			
わさびコロッケ50g★小麦	1	1055	個	生あげ★大豆	1	970	個	アサガブルエッグ1/10★卵★乳	1	965	個	かごかます60g	1	890	切	鶏もも肉皮付き60g	1	1055	切
わさびコロッケ70g★小麦	1	580	個	生あげ★大豆	1	580	個	アサガブルエッグ1/8★卵★乳	1	590	個	かごかます80g	1	584	切	鶏もも肉皮付き80g	1	580	切
揚げ油				三温糖	1	1.8						(塩、こしょう)				(薄口、酒、みりん、しょうが、にんにく)			
【鉄火炒め】				酢	0.5	0.9		【グリーンサラダ】				みそ	2	3.3		米粉	0.5	2	
油	0.5	0.9		濃縮かつおだし	1	3		キャベツ	35	69		みりん	1	1.5		でんぷん	1	1	
鶏ひき肉	15	27		こいくち	4	6.9		きゅうり	5	9		ノンエッグマヨネーズ	10	18					
にんじん	5	9		おろししょうが	0.3	0.6		切ブロッコリー	10	15		白すりごま★ごま	1	3		【さつまいもサラダ】			
たまねぎ	35	66		大根	10	18		油	0.5	0.9		紙カップ小判4号	1	1000	個	切さつまいも	30	54	
なす	15	27		でんぷん	0.3	0.5		酢	1.5	2.6		紙カップ小判6号	1	600	個	きゅうり	15	27	
三温糖	1	1.8						塩	0.3	0.51						にんじん	5	9	
みそ	4	7.2		【ポテトサラダ】				黒こしょう	0.01	0.02		【わかめサラダ】				ハム色紙切り	5	9	
こいくち	0.1	0.18		じゃがいも	30	57						カットわかめ	0.4	1		ノンエッグマヨネーズ	7	15	
豆板醤	0.08	0.15		にんじん	5	9		【かぼちゃのポターージュ】				キャベツ	20	39					
ピーマン	3	6		きゅうり	15	27		油	1	1.5		もやし	10	15		【春雨スープ】			
				たまねぎ	5	9		鶏むね肉	10	18		にんじん	5	9		豚こま肉	10	18	
【すまし汁】				ノンエッグマヨネーズ	6.5	12		にんじん	10	18		きゅうり	15	24		酒	1	1.8	
厚削り+昆布	3	6		塩	0.05	0.09		たまねぎ	30	54		酢	1	1.5		にんじん	10	18	
にんじん	10	18		白こしょう	0.01	0.02		エリンギ	10	18		塩	0.1	0.15		えのきたけ	10	18	
大根	20	39					かぼちゃペースト	20	33		うすくち	2	3.3		キャベツ	30	63		
干しいたけ	0.5	1		【豚白菜汁】			コンソメ	1	1.5		油	0.5	0.9		ベジダシ	3	6		
豆腐★大豆	20	36		厚削り	3	6		パシマル★小麦★乳	12	21					うすくち	4	7.2		
酒	1	1.8		豚こま肉	10	18		牛乳★乳	25	42		【凍り豆腐のみそ汁】			塩	0.1	0.15		
うすくち	4	7.2		酒	1	1.8		塩	0.3	0.51		煮干し	3	6		白こしょう	0.01	0.02	
塩	0.2	0.36		切ごぼう	10	18		白こしょう	0.01	0.02		たまねぎ	10	18		マロニー	3	6	
みつば	5	9		にんじん	10	18						じゃがいも	30	54		長ねぎ	5	12	
				つきこん	10	18						しめじ	10	18					
				はくさい	20	36						みそ	7	12					
				みそ	7	12						凍り豆腐★大豆	2	4.5					
				長ねぎ	10	18						長ねぎ	10	18					

