#### [明細献立表]

令和7年10月1	<u> </u>		<u>/ +</u>   '	<u>U円</u> ろ	<u> </u>														安曇野	'巾'出	11子仪	福良し	<u> </u>
10月	1日:	水曜E	}		10月2日	3木曜	3		10月	10月	10月7日火曜日												
明南4,6年欠		小\	中	合計	明南1.6年欠	小\	中	合計	明南2.6年欠			· 中	合計	十五夜献立		<u>小</u> 、	· 中	合計	安曇野の日		<u>小</u> \	中	合計
					明北1年欠									1					] [				
	実数	970	568	1538	実	973	571	1544		実数	981	572	1553		実数	1039	571	1610		実数	1038	572	1610
	換算	980	738	1718	換算	986	742	1728		換算	993	744	1737	1	換算	1052	742	1794	1	換算	1051	744	1794
材料名			総量	備考	材料名		総量	備考	材料名			総量	備考	材料名		1人分	総量	備考	材料名		1人分		備考
【ラーメン】		(g)	(kg)		【ごはん】	(g)	(kg)		【栗入り五目ごは	+4.1	(g)	(kg)		【ごはん】		(g)	(kg)		【ごはん】		(g)	(kg)	
【ノ・ <b>ベノ</b> 】 ラーメン★小麦		1	970	個	<u>*</u>	72	126		<del>【未入り五百亡 16</del> 米	K/U]	52	90		<u>*</u>		72	130		<u> </u>		72	130	1
<u>フーバン★小支</u> ラーメン★小麦		1	568	個	<u>六</u> 強化米		0.38		強化米			0.28		強化米			0.39		強化米				
<i></i>		'	300	III	321071	0.21	0.50		油		1	1.73		74014		0.21	0.55		321071		0.21	0.57	
【にらまんじゅう	]				【ねぎ豚どんぶりの具	1			鶏ひき肉		10	18		【シルバーのスタミナ	焼き】				【厚揚げの野菜あんだ	かけ】			
こらまんじゅう25g★小麦		2	1980	個	油	0.8	1.38		油あげ★大豆		3	6		シルバー50g		1	1060	切	生あげ1/8★大豆		1	1055	個
こらまんじゅう30g★小麦	★大豆	2	1170	個	豚こま肉	40	70		切ごぼう		6	10		シルバー70g		1	590		生あげ1/6★大豆		1	590	個
					えのきたけ	5	10		にんじん		6	11		(醬油.酒.みりん.砂糖.豆板醤.に	こんにく)				酒		1.2	2.15	
【華風サラダ】					切ごぼう	15	26		くり 1/4カット		7	13		【枝豆とチーズのサ	ラダ】				みりん		1.8	3.23	
大根		20	38		つきこん	5	9		三温糖		1.5	2.61		きゅうり		10	19		三温糖		3	5.38	
きゅうり		15	26		たまねぎ	10	18		こいくち		5	8.68		もやし		22	39		たまねぎ		4	7	
にんじん		5	9		長ねぎ	10	21		酒		1	1.73		にんじん		5	9		えのきたけ		4	9	
ささみフレーク		5	9		三温糖	1.5	2.59		みりん		2	3.48		サイコロチーズ8mm	τ★乳	5	10		こいくち		4	7.17	
うすくち			3.44		みりん	2	3.45							冷えだまめ★大豆		10	18		でんぷん		0.4	0.72	
<u>塩</u>			0.17		こいくち	4.5	7.78		【玉子焼き】					三温糖			0.54		水		0.7	2	
酢			2.58		酒	1	1.73		彩り野菜の玉子焼50g★卵		1	1010		酢			2.69						
ごま油★ごま		0.6	1.03		おろししょうが		0.35		彩り野菜の玉子焼62g★卵	★小麦	1	592	個	うすくち		2.5	4.49		【切干大根の煮物	<b>7)</b>			
<b>7</b>	0¶				でんぷん	5	8.64		150±1 4. ± 0±±±1	lub 12 T				[	-				厚削り		0.5	2	
<u>【ちゃんぽんスー</u>	フル	0.1	1 00		<b>「</b> 」、				【鶏肉となすの甘酢	ツめ】		0.05		【さといものみそ	<b>[</b> †				出		1	1.79	
出		0.6	1.03		【かぼちゃの香味あえ				湖土土中名初八			0.87		煮干し		3	6		さつまあげ		5	10	
おろししょうが			0.69		切かぼちゃ きゅうり	30	52		鶏もも肉角切り たまねぎ		20	35		切ごぼう		5	9		  にんじん		<u> </u>	1.79	
おろしにんにく <u></u> 豚こま肉		0.4 20	0.69		にんじん	15 3	26 5		赤パプリカ		15 3	28 5		にんじん 切さといも		5 30	9 55		切干大根		5 8	9 15	
<u> </u>		5	<u> </u>		ハム色紙切り	3	6		かんりが		5	9		油あげ★大豆		8	15		冷いんげん		<u> </u>	9	
<u>もやし</u>		20	35		うすくち	2	3.45		切たけのこ		5	9		えのきたけ		5	10		凍り豆腐★大豆		2	5	
キャベツ		20	40				0.52		なす			39		みそ			12.56		三温糖			2.7	
細切りかまぼこ		10	18		酢		2.25		三温糖			4.34		長ねぎ		5	12.30		みりん		1.5	1.79	
<u> きくらげ</u>		0.4	0.7		三温糖		0.86		こいくち			6.08		KIGC			12		こいくち		3.5	6.28	
<u>こ、フロ</u> 冷凍チキンブイヨン		6	11		Amen (Alex	1	3.55		酢			3.48		【月見だんご】					1		0.0	3.20	
<u>, 1- % (                                 </u>		6	10.31		【豆腐とわかめのみそ汁	]			酒		1	1.73		お月見だんご(みた	らし)	1	1629	個	【豚汁】				
みりん		0.7	1.21		<u>まール・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・</u>	3	6		塩		0.2	0.35			-	-			豚こま肉		20	36	
こいくち			6.01		はくさい	20	37		冷えだまめ★大豆		5	9							酒		1	1.79	
塩		0.35	0.6		しめじ	5	9		でんぷん		0.6	1.05							つきこん		10	19	
でんぷん		2	3.44		にんじん	5	9												にんじん		10	19	
チンゲンサイ		5	10		豆腐★大豆	25	44		【すまし汁】										たまねぎ		20	38	
					みそ	7	12.1		厚削り		3	6							じゃがいも		20	41	
					カットわかめ	0.5	0.9		たまねぎ		30	56							しめじ		10	19	
									にんじん		10	18							みそ		7	12.56	
									干しいたけ		0.8	1.5							長ねぎ		5	12	
									なると		10	18											
									うすくち			4.51											
									みりん			1.22		<b>_</b>									
									酒			1.22											
									塩			0.52											
									みずな		5	10	/ <del>1</del> 2	-									
					とば くろみ ピーナッツ				玉ふ★小麦		1.5	6	袋	<u> </u>									

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10月1日~令和7年10月31日

### [明細献立表]

大阪 1040   572   1612   大阪 1014   570   1584   大阪 1014   570   1584   大阪 1014   570   1584   大阪 1014   570   1584   大阪 1013   351   1584	13.1H 1	年10月1日~节和7年10月			<u> </u>															女雲野巾中部子校稲良セノタ						
下部 中央 中		10月	8日:	水曜E			10月	9日木	曜E	3		10月1	10日	金曜	日		10月1									
数数 1049 572 1612   数数 1049 570 1884   \$30.52	豊科北中			-		合計	明南2年欠		/ <u> </u> \		合計	明南5年欠				合計	東小全欠				合計	明南6年欠				合計
掛料名																						北中2年欠				
新科名   1人の 製産   株料名   1人の 製産   1人の   (2) (4) (6) (7) (7) (7) (7) (7) (7) (7) (7) (7) (7			実数	1040	572	1612		実数   1	014	570	1584		実数	1006	536	1542		実数	294	572	866	明中1,2年次   実	数 10	12	355	1367
新科名   1人の 製産   株料名   1人の 製産   1人の   (2) (4) (6) (7) (7) (7) (7) (7) (7) (7) (7) (7) (7		-										-					-					_				<del>                                     </del>
「円かめごはん」			換算	1053	744	1796		換算   1	029	741	1770		換算	1015	697	1712		換算	298	744	1042	換	算 10	22	462	1484
「カウからはん)	ī	材料名				備考	材料名				備考	材料名				備考	材料名		1人分		備考	材料名				備考
液化				(g)	(kg)				(g)	(kg)				(g)	(kg)				(g)	(kg)			(9	3)	(kg)	
接化体 0.22 0.4	【わかめ	ごはん】										-					【ごはん】					【ごはん】				
「	米																米					米				
情報子  1 105							コッペパン★小麦★	<b>r</b> 乳	1	570	個	強化米		0.21	0.37		強化米		0.21	0.23		強化米	0.	21 (	0.31	
唐楊げ   1060 切	わかめご	飯の素		2.13	19	袋																				
解:お向原故に50g 1 1060 切 ログウインテ-50g 1 585 本 除こお肉 30 52												【豚たまどんぶりの	)具】									【野菜とウィンナーのソテ・	_			
#28計画程度がLUTO29 1 590 切	【唐揚げ	f]					ロングウインナー40	0g	1	1035	本	油		0.5	0.86				1	310		油	0	.3 (	0.45	
Main Port Con Section 2   「グリーンサラダ]   にんじん 5   9   シエッグマコネーズ 6.5   7   セヤン 25   52   ではたい。	鶏むね肉	皮なし50	g	1	1060	切	ロングウインナー50	0g	1	585	本	豚こま肉		30	52		鶏もも肉皮付き70	g	1	590	切	ウインナー	2	5	38	
RASSA   6   1.08 数 中 トベツ   25   52   干しいたけ   0.8   1.5   バルメリテーメ料料   1.5   3   ホールコーン   3   4   日が出   6.5   0.7   前 きゅうり   15   27   三墨糖   1.6   2.73   ニンフルーク   6.5   7   キャベツ   20   35   1.45   1.48   1.5   1.48   1.5   1.48   1.5   1.48   1.5   1.48   1.5   1.48   1.5   1.48   1.5   1.48   1.5   1.48   1.5   1.48   1.5   1.48   1.5	鶏むね肉	皮なし70	g	1	590	切									46		(塩、こしょう)								•	
Rough   1.08 数 中ペツ   25 52   子しいたけ   0.8 1.5   パルゲリケーメ科   1.5 3   ホールコーン   3 4   日かけ   1.5 2.5   日かけ   1.	(醤油、みりん、	、しょうが、にんに	(<、酒)				【グリーンサラダ	"]				にんじん		5	9		ノンエッグマヨネーズ		6.5	7		もやし	2	5	38	
ボーナー・サラグ	でんぷん	1		6	1.08	袋	キャベツ		25	52		干しいたけ		8.0	1.5		パルメザンチーズ★乳		1.5	3		ホールコーン	3	3	4	
ボナナ・サラダ  切プロツコリー 10 17				6.5	0.7		きゅうり			27		三温糖		1.6	2.73		コーンフレーク			7		キャベツ	2	0	35	
Every With   30 60   整	【ポテト	サラダ】					切ブロッコリー		10	17		みりん		0.8			紙カップ小判4号		1	900	個	こいくち	-	1 -	1.48	
EAUCA				30	60		酢			2.65													0.	15 (		
## 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1									1	2												_ 白こしょう				
ホールコーン 5 9 果こしよう 0.01 0.02 炒卵★卵 25 44 キャベツ 35 43 でんぷん 1 1.48 グンエッグマヨネズ 6.5 12   1 1.00   15 16   16   16   17   17   15 16   17   17   17   17   17   17   17					_		<u>。,,,,,</u> 塩	- (	0.3	0.53		洒		1			【コールスローサラ	ラダ】								
プンエッグマヨネーズ 6.5 12 【							<u>温</u> 里こしょう					炒い回★回		25					35	43				1 .		
塩 0.05 0.09 【にんじんポタージュ】 【じゃこあえ】	-		7"				/MC007		7.01	0.02		79 7 9 P N 9 P		23	7-							270.5.70		'	1.40	
自己しよう	センエン	/ \ /					<b>【にんじんポター</b> 》	ורנ:				【じゃこあう】										[#N].]				
協い	白二十二								0.7	2	<b>/⊞</b>			30	61								-	1	172	個
【ABCスープ】	ЦСОФ.	<u> </u>		0.01	0.02														Λ 2				-			個
ボーコン 7 14 にんじん 15 27 ホードリン 2 4 節	IADC-	<b>7°1</b>																				术(1/4)		'	93	1121
たまねぎ 25 48 コーンペースト 10 17 かつお節 0.5 1.8 袋 描 0.6 0.89 にんじん 5 9 コンソメ 1.5 5.4 袋 酢 2 3.42 「えび団子のすまし汁」 おろししょうが 0.2 0.29 しめじ 10 19 件乳★乳 30 258 本 三温糖 0.3 0.51 えびだんご★えび 30 32 豚にま肉 40 60 コンソメ 1.5 5.5 袋 塩 0.4 0.71 うすくち 2 3.42 酒 1 1.04 たまねぎ 30 48 うすくち 1.3 2.34 自己しょう 0.02 0.04 にんじん 10 11 にんじん 5 7 によるう 0.02 0.04 粉パセリ 0.02 0.04 競毛も肉 15 25 干しいたけ 0.8 1.1 しめじ 7 12 白こしょう 0.00 0.04 粉パセリ 0.02 0.04 競毛も肉 15 25 干しいたけ 0.8 1.1 しめじ 7 12 ABCマカロニ★小麦 5 10 ロース・ファース 10 15 エリンギ 10 19 塩 0.2 0.21 塩 0.35 0.52 ロース・ファース 2.1 3.12 塩 0.3 0.51 「スプターソース 2.1 3.12 塩 0.3 0.51 「スプターソース 2.1 3.12 塩 0.3 0.51 「カンターソース 2.3 3 セクリーム動物性★乳 2 3 こまつな 5 10 「スプターソース 2.1 3.12 塩 0.3 0.51 「カンターソース 2.1 3.12 0.3 0.51 「カンターソース 2.1				7	1 /										9							【ハヤミハノーフ】				
たんじん   5   9   コンソメ   1.5   5.4   接   酢   2   3.42   【えび団子のすまし汁】				7 25											1 0	代	Hr.		1.5	1.57			0	6 (	0 0 0	
世ロリー 3 8 米粉 3.5 7 油 2 3.42 厚削り 3 4 おろしにんにく 0.2 0.29 0.29 100 10 19 牛乳 30 258 本 三温糖 0.3 0.51 えびだんご★えび 30 32 豚にま肉 40 60 30 35 5 5 数 塩 0.4 0.71 うすくち 1.3 2.34 白こしょう 0.02 0.04 かでり 0.02 0.04 粉でむ 0.02 0.04 おびむしか 10 11 にんじん 5 7 12 日こしょう 0.02 0.04 粉でむ 0.02 0.04 粉でむ 0.02 0.04 粉でむ 0.02 0.04 粉でむ 0.02 0.04 おびもし肉 15 25 干しいたけ 0.8 1.1 しめじ 7 12 日こしょう 0.02 0.04 粉でむ 0.02 0.04 粉でむ 0.5 0.86 うすくち 4 4.16 オニオンソテー 10 15 15 10 10 10 11 10 11 11 11 11 11 11 11 11											代						「うが囲てのまま」	113				Ж				
しめじ 10 19 牛乳★乳 30 258 本 三温糖 0.3 0.51 えびだんご★えび 30 32 豚こま肉 40 60 コンソメ 1.5 5.5 袋 塩 0.4 0.71 うすぐち 2 3.42 酒 1 1.04 たまねぎ 30 48 うすぐち 1.3 2.34 白こしょう 0.02 0.04 塩 0.2 0.36 生クリーム動物性★乳 3 6 [白菜のスープ] たおおき 20 22 エリンギ 7 12 日こしょう 0.02 0.04 粉パセリ 0.02 0.04 鶏もも肉 15 25 干しいたけ 0.8 1.1 しめじ 7 12 ABCマカロ二★小麦 5 10 日ウイン 0.5 0.86 うすぐち 4 4.16 オニオンソテー 10 15 ロウイン 5 9 マロニー 3 4 白こしょう 0.01 0.01 [ブルーベリータルト★大豆 1 1631 個											技							7711	2	1						
コンソメ 1.5 5.5 袋 塩 0.4 0.71 うすくち 2 3.42 酒 1 1.04 たまねぎ 30 48 うすくち 1.3 2.34 白こしょう 0.02 0.04 「																										-
3							<b>十</b> 孔▼孔				4						えひたんこ★えひ		30							
塩 0.2 0.36 生クリーム動物性★乳 3 6 【白菜のスープ】							<u> </u>					つりく5		2	3.42		四			_					48	
自こしょう 0.02 0.04 粉パセリ 0.02 0.04 鶏もも肉 15 25 干しいたけ 0.8 1.1 しめじ 7 12 ABCマカロニ★小麦 5 10 自ワイン 0.5 0.86 うすくち 4 4.16 オニオンソテー 10 15 こまつな 5 10 ロソンギ 10 19 塩 0.2 0.21 塩 0.35 0.52 にんじん 5 9 マロニー 3 4 自こしょう 0.01 0.01 【ブルーベリータルト】 はくさい 30 54 みずな 3 4 トマトケチャップ 5 9 ブルーベリータルト★大豆 1 1631 個 ベジダシ 3 5 ワスターソース 2.1 3.12 塩 0.3 0.51 トマトケチャップ 5 7 まこしょう 0.01 0.02 冷えだまめ★大豆 1 5 7 目立しょう 0.01 0.02 トラスク・スターソース 2 3 日本の 1 1.72 生クリーム動物性★乳 2 3 こまつな 5 10	7955											/ <del>_ +</del>													'/	
ABCマカ□二★小麦 5 10	<u> </u>																			-				<b>'</b>		
□ まつな 5 10							粉パセリ	0	0.02	0.04																
「こんじん   5 9 マロニー   3 4 自こしょう   0.01   0.01   0.01   [ブルーベリータルト]			麦																	-		オニオンソテー				
【ブルーベリータルト】 はくさい 30 54 みずな 3 4 トマトケチャップ 5 9 ウスターソース   ブルーベリータルト★大豆 1 1631 個 ベジダシ 3 5 ウスターソース 2.1 3.12   塩 0.3 0.51 ハヤジルウ★大豆★小麦 13 20   黒こしょう 0.01 0.02 冷えだまめ★大豆 5 7   うすくち 1 1.72 生クリーム動物性★乳 2 3   こまつな 5 10	こまつな			5	10																	塩				
ブルーベリータルト★大豆 1 1631 個																				4			0.	01 (		
塩 0.3 0.51	【ブルー	ベリータノ	レト】														みずな		3	4				_	_	
無こしょう 0.01 0.02	ブルーベリ	リータルト★	大豆	1	1631	個									_								2	.1 [	3.12	
うすくち 1 1.72												塩		0.3	0.51							ハヤシルウ★大豆★小麦	1	3	20	
こまつな 5 10   「りんご】												黒こしょう		0.01	0.02							冷えだまめ★大豆	Ĩ	5	7	
こまつな 5 10   「りんご】												うすくち		1	1.72							生クリーム動物性★乳	, 2	2	3	
[りんご]														5												
												【りんご】														
【												りんご(1/6) <b>★</b> りん	ご	1	172	個										
りんご(1/4)★りんご 1 138 個														1												

#### 令和7年10月1日~令和7年10月31日

# [明細献立表]

13/11 / <del>1</del> 1 0 / 3			<i>/</i> + 1 ·	0/10			A			L 다기 아버										<b>火</b> 芸力				
10月	<u>16日</u>	<u>木曜</u>	日		10月1'	7日 <del>3</del>	金曜	日		10月	<u> 20E</u>	3月曜	日		10月2	<u> 21E</u>	<u> 火曜</u>	日		10月	<u> 22E</u>	<u> 水曜</u>	.日	
北中2年欠		小	中	合計	北小6年欠		小	中	合計	明北全欠		小	中	合計	東小3年欠		小	中	合計	明北試食会(11名)		小	中	合計
明中2年欠	中米/	1042	399	1 1 1 1		⋾⋇⊬	050	572	1522		実数	027	E73	  1509		中粉	1016	E73	1588	北小1年欠	実数	967	F60	1536
	天奴	1042	399	1441		数	950	312	1522		<del>天</del> 致 	937	572	1509		<del>天</del> 銰 	1016	5/2	1200		<del>天</del> 奴   	967	509	1530
	換算	1055	519	1574	<del></del>	(算)	954	744	1697		換算	948	744	1691		換算	1028	744	1772	1	換算	988	740	1728
	沃弁									++小人	沃弁				++101.47	沃弁					沃昇			
材料名		1人分 (g)	総量 (kg)	備考	材料名		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		I人分  (g)	│総量 │(kg)	備考
【黒糖パン】		(9)	(kg)		【ごはん】		(9)	(Ng)		【ごはん】		(9)	(Ng)		【ごはん】		(9)	(kg)		【スパゲティ】		(9)	(kg)	
黒糖パン★小麦★乳	1	1	1042	個	<b>米</b>		72	123		<u> </u>		72	123		米		72	129		スパゲティ★小麦		70	121	+
黒糖パン★小麦★乳		1	399	個	強化米					強化米			0.37		強化米			0.39		スパファー <b>ス</b> 可交		70	121	+
			3,7,7	III	איטו אנ		). <u> </u>	0.57		אטואבו		0.21	0.57		JA 1071		0.21	0.57		【パンプキンエッ	グ】			
【ミートソースオムレ	ハツ】				【わらさのカレー焼き	<b>₹</b> ]				【豚キムチ炒め】					【モウカザメの甘酢が	らめ】				パ ンプ キンエック 1/10		1	1000	固
プレーンオムレツ50g		1	1060	個	わらさ50g	- 4	1	970	切	油		0.5	0.84		モウカザメ	2001	50	90		パンプキンエッグ1/8★		<u> </u>	592	
プレーンオムレツ60g		1	415		わらさ70g		1	590		にんにく		0.3	0.5		でんぷん		2.6	4.6			( )		372	
<u>油</u>	,,,,,,	0.3	0.48	IH	(カレー粉.酒.しょうゆ.みり	<b>ん</b> )	•	330	/3	豚こま肉		40	68		米粉		2.6	5		【カラフルサラタ	<b>j</b> "]		+	
おろしにんにく			0.24		,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,					洒		1	1.69		揚げ油		3.5	6.2		赤パプリカ	_	4	7	
<u>豚</u> ひき肉		10	17		【マヨドレサラダ】					エリンギ		5	10		みりん		6.3	11.16	,	キャベツ		25	51	
オニオンソテー		3	5		キャベツ		25	50		キャベツ		30	59		三温糖		6.3	11.16		きゅうり		15	26	
トマトケチャップ		4	7		きゅうり		10	18		はくさいキムチ★りんご	★大豆	1	16		酒		3.8	6.74		黄パプリカ		4	7	
カットトマト		1.5	3		黄パプリカ		5	9		みそ			0.84		こいくち			6.74		ツナ		5	9	
中濃ソース		0.6	0.94		にんじん		5	9		オイスターソース		0.3	0.52	_	酢		8.8	15.59		塩		0.3	0.51	
コンソメ		0.15	0.6	袋	酢		0.3	0.51		チンゲンサイ		5	10		でんぷん		1	1.77		油		0.6	1.03	
三温糖		0.3	0.48		<u></u> 塩			0.34		粉寒天		0.5	2				-	1111		うすくち		2	3.43	
			0.16		<u>ー</u> 白こしょう			0.04		1,5 < 7 <		0.0	_		【さつまいもとチーズのウ	サラダ゛】				酢		2	3.43	
でんぷん			0.31		ノンエッグマヨネーズ		6	11		【もやしのナムル	/]				切さつまいも		30	54		黒こしょう			0.02	_
					大豆の華★大豆		2.5	5		もやし	_	40	68		きゅうり		15	27					1	
【大根とツナのサラ	ラダ】									きゅうり		10	18		たまねぎ		2	4		【安曇野りんごナポリ	Jタン】		1	
大根		35	61		【じゃがいものみそ》	+1				にんじん		5	9		にんじん		5	9		油		1	1.72	
きゅうり		10	16		煮干し		3	6		白いりごま★ごま		1	2		サイコロチーズ8mm	n★乳	5	10		にんにく		0.2	0.4	
にんじん		3	5		たまねぎ		15	27		ごま油★ごま		0.5	0.84		ノンエッグマヨネー		7	14		ウインナー		15	26	
冷えだまめ★大豆		5	8		じゃがいも		25	48		塩			0.34		酢		0.5	0.88		たまねぎ		40	73	
ツナ		5	9		えのきたけ		5	10		うすくち			3.39							赤ワイン		1	1.72	
うすくち		1	1.58		油あげ★大豆		5	9							【けんちん汁】					トマトケチャップ		20	35	
白こしょう		0.02	0.03		みそ		7	11.89		【たまごスープ】					厚削り		3	6		トマトピューレ		20	35	
酢		1	1.58		こまつな		5	10		たまねぎ		20	36		にんじん		10	19		りんご★りんご		15	102	個
塩		0.25	0.39							にんじん		7	12		大根		20	40		三温糖		1	1.72	
										しめじ		8	14		切ごぼう		10	17		うすくち		1.5	2.57	
【野菜スープ】										鶏むね肉		5	9		こんにゃく		10	19		塩		0.3	0.51	
豚こま肉		20	33							糸かまぼこ		7	13		ゆし豆腐★大豆		30	54		白こしょう		0.01	0.02	
セロリー		3	7							ベジダシ		3	6		みりん		0.5	0.88		中濃ソース		1.5	2.57	
塩		0.15	0.24							うすくち		4	6.76		酒		1	1.77		水		16	28	
白こしょう		0.02	0.03							酒		1	1.69		こいくち		3.5	6.2		ピーマン		5	10	
たまねぎ		15	25							塩		0.25	0.43		塩		0.1	0.17		でんぷん		3	5.15	
にんじん		5	8							でんぷん		1.2	2.03		長ねぎ		3	7						
キャベツ		25	46							液卵★卵		20	34		こまつな		5	10						
コンソメ		1.5	4.8	袋						チンゲンサイ		3	6		ごま油★ごま		0.6	1.07						
うすくち		2	3.15																					
粉パセリ		0.03	0.06							【ヨーグルト】														
										生乳ヨーグルト80g	★乳	1	1528	個										

令和7年10月1日~令和7年10月31日

# [明細献立表]

11日11 <u>十</u> 10日1			<del>/ + </del>	0/30	<u> </u>														女雲到/川中			
10月2	23日	木曜			10月24日	10月27日月曜日					10月28日火曜日					10月29日水曜日						
北小2年欠		小	中	合計	東小2年欠	小	中	合計	明南全欠		小	中	合計	北小5年欠		<u>小</u> \	中	合計	東小6年欠	小	中	合計
		0 - 1		1-00	北小3年欠			1.150	明北全欠	<b>—</b> 1/4				明北6年欠	<b>—</b> 1/4			1	明北6年欠			
	実数	951	572	1523	明北2年欠 実数	901	572	1473	明中全欠	実数	745	398	1143	東小2年欠	実数	903	571	1474	実数	985	571	155
-	142.55	0.71	<b>5</b> 44	1515	14.44	015	744	1		1/2 /5/5	754	F1 F7	1071	1	1/2 /5/5	000	740	1650	14.72		740	150
		971	744	1715			744	1660	11015	換算	754	517	1271		換算	908	742	1650	換算		742	
材料名		1人分	総量	備考	材料名	1人分		備考	材料名		1人分		備考	材料名		1人分		備考	材料名		総量	備考
<b>/</b> -"/ <b>/ /</b>		(g)	(kg)		/ <b>-</b> "/+ / <b>\</b>	(g)	(kg)		<b>/ -</b> "I+ / <b>\</b>		(g)	(kg)		<b>/ -*'+ / / 日ナル</b> -	4//4	(g)	(kg)	-	「ナのこの治理では!(日ナルム)	(g)	(kg)	
【ごはん】		<b>7</b> 0	105		【ごはん】		100		【ごはん】		70	20.01		【ごはん(風さや)	ו (ינו		101		【きのこの混ぜごはん(風さやか)		0.6	
本ルツ		72	125		オルル	72	122		オルツ			92.86		オルツ		72		-	米	55.6		
強化米		0.21	0.37		強化米	0.21	0.36		強化米		0.21	0.28		強化米		0.21	0.36	-	強化米	0.17		
「卵内のくわ焼き	,				//// <b>-</b> "\				7三府田滨1					【中帯だんぎいの	18			-	干しいたけ	0.8	1.8	
【鶏肉のくわ焼き		-	0.70	Lee	【りんご】		154	/	【豆腐田楽】			0.6	_	【中華どんぶりの	)只】		1.00		油あげ★大豆	7	13	
鶏もも肉皮付き50g		1	970	切	りんご(1/6)★りんご	1	154	恒	しぼり豆腐1/8★ナ		1	96	J	ごま油★ごま		0.8			にんじん	3	5	
鶏もも肉皮付き70g		1	590	切	りんご(1/4)★りんご	1	148	個	しぼり豆腐1/6★ナ	ロフ	1	70	J	おろししょうが			0.66		しめじ	10	18	
(薄口酒みりんしょうがにん	にく)	0	1523	50					油		0.2	0.25		おろしにんにく		0.4	0.66	1	三温糖	1	1.73	
コーンスターチ		0.5	0.86		【ささみサラダ】		1		おろししょうが		0.2	0.25		豚こま肉		20	34		みりん	2	3.46	5
でんぷん		1	1.71		ささみフレーク	10	18		鶏ひき肉		12	16		もやし		20	33		酒	1.5	2.6	
					キャベツ	25	49		みそ		5.5	6.99		細切りかまぼこ		10	17		こいくち	3.5	6.07	
【うのはなの炒り	煮】				にんじん	8	14		酒		1.2	1.52		たまねぎ		15	26		塩	0.3	0.52	2
厚削り		0.4	2		切ブロッコリー	7	11		三温糖		4.5	5.72		むきえび★えび		20	33		冷えだまめ★大豆	3	5	
水		15	27		オリーブ油	1	2	本	こいくち		1.2	1.52		きくらげ		0.5	0.9					
油		0.25	0.43		塩	0.15	0.25		でんぷん		0.6	0.76		こいくち		3.5	5.78		【カゴカマスのみそ漬け焼き			
豚ひき肉		5	9		黒こしょう	0.01	0.02		紙カップ小判4号	小	1	768	個	酒		2	3.3		カゴカマス60g	1	1005	切
にんじん		5	9		酢	1	1.66		紙カップ小判4号	中	1	420	個	三温糖		0.8	1.32		カゴカマス80g	1	590	切
干しいたけ		0.4	0.9											オイスターソース		0.5	0.84		(みそ.酒.みりん)			
ちくわ半月切り		3	6		【秋のきのこカレー】				【五目きんぴら】					でんぷん		1.2	1.98					
長ねぎ		4	9		油	1	1.66		<u>油</u> 油		0.3	0.39							【昆布あえ】			
- 冷えだまめ★大豆		4	7		豚こま肉	30	51		豚細切り肉		5	7		【磯マヨサラダ】					キャベツ	35	72	
三温糖		1.5	2.58		しょうが	0.3	0.6		にんじん		3	4		キャベツ		35	68		きゅうり	15	26	
こいくち		3.5	6		にんにく	0.3			切ごぼう		25	32		きゅうり		10	17		にんじん	5	9	
 酒		1	1.71		たまねぎ	30	53		つきこん		3	5		にんじん		5	9		塩昆布	1.5	4	
<u></u> みりん		1	1.71		オニオンソテー	10	16		さつまあげ		5	7		黄パプリカ		5	9		うすくち	1	1.73	3
<u>.,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,</u>		12	21		にんじん	20	34		こいくち		3.4	4.32		四角きざみのり		0.4		袋		<del>                                     </del>	1	
		· <b>-</b>			しめじ	10	18		三温糖		1.5	1.91		ノンエッグマヨネー	ズ	7	12		【すいとん汁】			
【たまねぎのみそ	<b>计</b> 】				エリンギ	5	9		<u>一/亚加</u> 酒		1	1.27		うすくち		0.5	0.82		厚削り	3	6	
厚削り	714	3	6		じゃがいも	15	29		みりん		1	1.27				0.5	0.02	1	えのきたけ	5	10	
<u>にんじん</u>		10	18		りんごピューレ★りんご	2	4		冷いんげん		5	7		【ワンタンスープ	'n			1	たまねぎ	10	19	
たまねぎ		30	55		トマトケチャップ	3	6		白いりごま★ごま		1	2		でま油★ごま	1	0.5	0.82		鶏むね肉	5	9	
はくさい		20	37		中濃ソース	1.5	2.49		HNACAKCA		I			鶏もも肉		10	17		なると	5	9	
はくとい 油あげ <b>★</b> 大豆		7	13		米粉のカレールウ	1.3	22		【いもだんご汁】					たまねぎ		15	26		はくさい	25	46	
		7			カレー粉						2	1		にんじん		7	12		酒	1	1.73	
みそ		,	12.01		***	0.1	0.18		厚削り		3	4						-		1		
こまつな		5	10		ガラムマサラ	0.01	0.02		なると		5	7		はくさい	,	10	18	-	うすくち	4	6.94	
									大根		20	28		冷凍チキンブイヨン		5	9	-	塩		0.61	
							1		たまねぎ		15	20	<u> </u>	うすくち		4	6.6		すいとん★小麦	25	44	
							1		おじゃがもちボール	ν	25	32	袋	酒		1	1.65		長ねぎ	5	11	
									うすくち			4.45		塩			0.66					
							1		塩			0.39		白こしょう			0.04		【型ぬきチーズ】			
							1		酒			0.89		ウェーブワンタン★	小麦	5	9		型抜きチーズ★乳	1	1575	5 個
							1		みりん			0.89		にら		3	5					
									長ねぎ		3	5		ľ								

#### [明細献立表]

1071 <del>+</del> 1071				7/13		- ^ -==	_		L 다기 바뀌	113/ 1		<u> </u>		•					<u> </u>	יון פויני	UT TY	МС	
10月:	30E	木曜	日		10月31日	3金曜	日																
東小6年欠		小	中	合計	明南特支欠	小	中	合計			小	中	合計			小	中	合計			小	中	合計
明北6年欠					明南特支欠 東小6年欠 北小4年欠 明北特支欠																	l .	
	実数	988	567	1555	北小谷平人  明北特支欠   実数	879	570	1449		実数					実数					実数		1	
										<u> </u>												<del></del>	+
	換算	996	737	1733	換算	886	741	1627		換算					換算					換算		1	
材料名		1人分	総量	備考	材料名	1人分	総量	備考	材料名		1人分	総量	備考	材料名			総量	備考	材料名		1人分	総量	備考
Valadou - O-		(g)	(kg)			(g)	(kg)				(g)	(kg)				(g)	(kg)				(g)	(kg)	
【米粉パン】					【ターメリックライス(風さやか)】																	<u> </u>	
米粉パン★小麦★乳		1	988	個	米	72	119															<b></b>	
米粉パン★小麦★乳	ե	1	567		強化米		0.36															<u></u>	
					ターメリック		0.08															<u> </u>	
【かぼちゃコロッ					カレー粉	0.2	0.33																
かぼちゃコロッケ50g★		1	1010																				
かぼちゃココッケ60g★	小麦	1	585	個	【チリコンカン】																		
揚げ油		5	0.52	缶	油	0.5	0.81															1	
中濃ソース		6	10.39		おろしにんにく	0.2	0.33															ĺ	
					豚ひき肉	30	50															1	
【フレンチサラダ					たまねぎ	20	35																
キャベツ		30	61		大豆(乾)★大豆	4	7																
赤たまねぎ		5	9		ゆで金時豆	5	9																
きゅうり		10	18		ゆで白いんげん豆	5	9																
にんじん		3	5		チリパウダー	0.1	0.17																<b>†</b>
黄パプリカ		4	7		ウスターソース	1	1.63																+
油		1	1.74		トマトケチャップ	13	22																+
酢		1	1.74		トマトピューレ	4	7																+
<u>写</u>		0.25			三温糖		0.65																+
黒こしょう		0.02			<u>一一一</u> 塩	0.2	0.33																+
mc0x7		0.02	0.04		<u>塩</u> 赤ワイン		0.33															<u> </u>	+
【コーンクリームス-	%1				か ノ レ	0.5	0.61							<u> </u>									+
鶏むね肉	71	10	18		 【ブロッコリーサラダ】																	<u> </u>	+
白ワイン		10	1.74		<u>【フログコグーグフグ】</u> 切ブロッコリー	15	24																+
たまねぎ		30	56		にんじん	3	5							<u> </u>								<u> </u>	+
コーンペースト		20	35		ハム色紙切り	7	13															<u> </u>	+
ホールコーン																							-
		20	35		キャベツ	25	48															<del></del>	
ベジダシ		3	6		<u>酢</u>		2.44															<del></del>	-
米粉		3	6		うすくち		3.25															<del></del>	
牛乳★乳		30	52	本	油		0.97															<del></del>	
塩		0.6	1.04		白こしょう		0.04															<u> </u>	
白こしょう			0.03		三温糖	0.2	0.33															<u> </u>	
粉パセリ		0.03	0.06																				
					【ポテトとベーコンのスープ】																		
					ベーコン	10	17																
					セロリー	5	13																
					しめじ	5	9																
					にんじん	5	9																
					じゃがいも	25	46																
					はくさい	20	35															L	
					ベジダシ	3	6															Ī	
					白ワイン	0.5	0.81																
					うすくち	1	1.63															1	
					塩	0.3	0.49																
					黒こしょう		0.02															Ī	
					粉パセリ		0.04																<b>†</b>
				I		10.02	1 0:0 F	1	I .		L	L	L	I					1				