

令和7年11月4日～令和7年11月30日

〔明細献立表〕

安曇野市中部学校給食センター

11月4日火曜日					11月5日水曜日					11月6日木曜日					11月7日金曜日									
材料名		小	中	合計	全国読書週間献立		小	中	合計	北小6年欠		小	中	合計	北小6年欠 明北5年欠		小	中	合計	北小6年欠		小	中	合計
	実数					実数	1032	568	1600		実数	945	568	1513		実数	930	568	1498		実数	945	568	1513
	換算					換算	1045	738	1783		換算	949	738	1687		換算	932	738	1671		換算	949	738	1687
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)】				【丸パン】				【菜めし(風さやか)】								
				米	70	127		米	70	120		丸パン★小麦★乳	1	1498	個	米	70	120						
				強化米	0.2	0.35		強化米	0.2	0.35						強化米	0.2	0.35						
												【照り焼きチキン】				菜めしの素	2	3.5						
				【そばろどんぶりの具】				【さばの韓国風煮】				鶏もも肉皮付き50g	1	953	切									
				油	0.5	0.9		さば50g	1	980	切	鶏もも肉皮付き70g	1	585	切	【ほうれん草オムレツ】								
				おろししょうが	0.4	0.9		さば70g	1	600	切	(塩、こしょう)				ほうれん草オムレツ50g★卵	1	970	個					
				豚ひき肉	30	57		こいくち	3	5.1		こいくち	3	5.1		ほうれん草オムレツ60g★卵	1	585	個					
				にんじん	10	18		みそ	4	6.9		三温糖	2	3.3										
				三温糖	4	7.2		にんにく	0.5	1		みりん	2	3.3		【焼き豚サラダ】								
				酒	1	1.8		豆板醤	0.3	0.51		でんぱん	0.5	0.9		焼き豚	10	18						
				みりん	1	1.8		三温糖	2	3.3						もやし	25	40						
				こいくち	3.5	6.3		酒	4	6.9		【レンコンサラダ】				にんじん	5	9						
				塩	0.1	0.15		みりん	4	6.6		切れんこん	10	15		きゅうり	10	18						
				クラッシュ大豆★大豆	10	18						キャバツ	20	39		三温糖	0.2	0.3						
				炒り卵★卵	20	36		【おかか昆布あえ】				きゅうり	10	18		油	1	1.6						
				冷えだまめ★大豆	5	9		もやし	30	48		にんじん	5	9		酢	1	1.65						
								キャバツ	20	39		ハム色紙切り	5	9		こいくち	2	3.3						
				【切干大根のゴマネーズ】				こまつな	3	6		うすくち	1	1.8										
				切干大根	3.5	9		にんじん	5	9		ノンエッグマヨネーズ	6.5	12		【おでん】								
				キャバツ	30	45		かつお節	0.4	1.5	袋					厚削り+昆布	3	6						
				きゅうり	10	18		塩昆布	1.5	3		【クリームミネストローネ】				にんじん	10	18						
				白すりごま★ごま	1.5	3						油	0.5	0.9		大根	20	36						
				うすくち	1	1.8		【さつま汁】				にんにく	0.2	0.6		こんにゃく	20	33						
				ノンエッグマヨネーズ	6.5	12		煮干し	3	6		ベーコン	5	9		結びこんぶ	2	3						
								鶏むね肉	15	27		セロリー	3	6		ちくわ輪切り	30	51						
				【小さなかぶのスープ】				切ごぼう	5	9		たまねぎ	20	36		えびボール★えび	20	33						
				ベーコン	5	9		にんじん	5	9		じゃがいも	20	39		酒	2	3.3						
				にんじん	10	18		えのきたけ	5	9		トマトピューレ	10	18		三温糖	2	3.3						
				たまねぎ	20	39		さつまいも	20	39		トマトケチャップ	10	18		みりん	1	1.8						
				はくさい	20	39		はくさい	20	36		ゆで金時豆	7	12		こいくち	5	8.4						
				かぶ(葉)	2	6		みそ	7	12		ゆで大豆(冷)★大豆	7	12										
				かぶ(根)	10	18		長ねぎ	8	15		ベジダシ	3	6										
				ベジダシ	3	6						こいくち	1	1.65										
				うすくち	4	7.2						塩	0.4	0.69										
				塩	0.1	0.15						白こしょう	0.01	0.02										
												牛乳★乳	10	18	本									

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。

安曇野市中部学校給食センター

11月10日水曜日					11月11日火曜日					11月12日水曜日					11月13日木曜日					11月14日金曜日				
		小	中	合計			小	中	合計			小	中	合計	安曇野の日		小	中	合計	中村屋カレーの日		小	中	合計
	実数	1032	568	1600		実数	1048	568	1616		実数	1032	568	1600		実数	1032	568	1600		実数	1032	568	1600
	換算	1045	738	1783		換算	1062	738	1801		換算	1045	738	1783		換算	1045	738	1783		換算	1045	738	1783
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】					【全粒粉うどん】					【ごはん】					【ごはん】				
米		70	127		米		70	128		全粒粉うどん★小麦		1	1600	個	米		70	128		米		70	132	
強化米		0.2	0.35		強化米		0.2	0.35							強化米		0.2	0.35		強化米		0.2	0.35	
										【玉子焼き】														
【豚と厚揚げのごまみそ炒め】					【鶏のみぞれあんかけ】					長野県本玉子焼き50g★卵		1	1055	個	【アジナゲット】					【りんご】				
油		0.5	0.9		鶏もも肉皮付き60g		1	1075	切	長野県本玉子焼き62g★卵		1	585	個	アジナゲット★小麦★大豆		2	2110	個	りんご(1/6)★りんご		1	177	個
おろししょうが		1	1.8		鶏もも肉皮付き80g		1	585	切						アジナゲット★小麦★大豆		3	1740	個	りんご(1/4)★りんご		1	147	個
豚こま肉		45	81		(塩、こしょう)					【のり酢あえ】														
三温糖		1	1.8		大根		10	21		はくさい		40	75		【わさレモンチーズサラダ】					【キャロットラペ】				
酒		0.8	1.5		三温糖		1	1.8		こまつな		5	9		キャベツ		25	54		キャベツ		25	54	
しめじ		10	18		酢		0.5	0.9		にんじん		10	18		切ブロッコリー		10	18		にんじん		25	45	
生あげ★大豆		35	60		濃縮かつおだし		1	2		塩		0.1	0.15		にんじん		5	9		ホールコーン		5	9	
みそ		4	7.5		こいくち		4	7.2		うすくち		2	3.6		サイコロチーズ8mm★乳		10	18		油		0.5	0.9	
みりん		0.5	0.9		おろししょうが		0.3	0.54		酢		1.5	2.7		塩		0.1	0.15		酢		1.5	2.7	
白すりごま★ごま		2	3		でんぷん		0.3	0.6		三温糖		0.2	0.36		白こしょう		0.01	0.02		塩		0.25	0.45	
粉寒天		0.5	1.5							油		1	1.8		油		1	1.8		黒こしょう		0.01	0.02	
					【納豆サラダ】					四角きざみのり		0.3	3	袋	レモン果汁		1	3						
【大根サラダ】					ひきわり納豆★大豆		10	18							練りわさび★大豆		0.2	0.4		【中村屋カレー(ビーフと野菜)】				
大根		40	78		キャベツ		30	63		【豆乳ごまみそスープ】										中村屋カレーソース				
にんじん		5	9		きゅうり		10	18		油		1	1.8		【厚揚げのみそ汁】					★小麦★乳★大豆★りんご		100	220	
こまつな		3	6		にんじん		5	9		にんにく		0.3	0.6		煮干し		3	6		油		0.5	0.9	
ツナ		5	9		塩		0.1	0.18		おろししょうが		0.5	0.9		にんじん		10	18		にんにく		0.5	0.9	
酢		1	1.8		うすくち		1	1.8		豚こま肉		25	45		しめじ		10	18		セロリー		2	6	
塩		0.1	0.15		酢		1	1.8		酒		1	1.8		生あげ★大豆		20	36		牛こま肉		10	18	
うすくち		2	3.6		ノンエッグマヨネーズ		8	15		にんじん		10	18		はくさい		20	39		豚こま肉		30	54	
油		0.5	0.9							たまねぎ		20	39		みそ		7	12.5		エリンギ		5	9	
					【ちゃんこ鍋】					油あげ★大豆		5	9		長ねぎ		10	21		じゃがいも		20	42	
【ふわふわたまごスープ】					厚削り+昆布		3	6		キャベツ		20	42		カットわかめ		0.5	1						
セロリー		2	6		豚こま肉		10	18		ペジダシ		3	6											
鶏むね肉		10	18		しらたき		20	36		うすくち		4	7.2		【のり佃煮】									
酒		1	1.74		えのきたけ		10	18		みそ		8	15		のり佃煮		1	1625	個					
にんじん		10	18		たら		10	18		豆乳★大豆		10	18											
たまねぎ		20	39		鶏団子★大豆		10	18		長ねぎ		10	21											
えのきたけ		10	18		はくさい		20	39		ラー油★ごま		0.2	0.3											
ペジダシ		3	6		酒		1	1.8		白すりごま★ごま		2	3											
うすくち		4	7.2		みりん		1	1.8																
塩		0.1	0.15		うすくち		4	7.2		【ヨーグルト】														
白こしょう		0.01	0.02		塩		0.1	0.18		ヨーグルトワル元気★乳		1	1625	個										
でんぷん		1	1.8		黒こしょう		0.01	0.02																
液卵★卵		20	36		長ねぎ		10	21																
大豆の華★大豆		3	6		にんにく		0.3	0.6																
長ねぎ		10	21		ごま油★ごま		0.5	0.9																

令和7年11月4日～令和7年11月30日

[明 細 献 立 表]

安曇野市中部学校給食センター

11月17日月曜日					11月18日火曜日					11月19日水曜日					11月20日木曜日					11月21日金曜日				
いい和食の日献立		小	中	合計			小	中	合計			小	中	合計	明中希望献立		小	中	合計	明南4年欠		小	中	合計
	実数	1032	568	1600		実数	1032	568	1600		実数	1032	568	1600		実数	1010	568	1578					
	換算	1045	738	1783		換算	1045	738	1783		換算	1045	738	1783		換算	1024	738	1763					
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
【鶏とさつまいものごはん】					【ごはん】					【ごはん】					【きなこ揚げパン】					【ごはん】				
米		60	105		米		70	127		米		70	127		コッパパン★小麦★乳		1	1600	個	米		70	126	
強化米		0.2	0.35		強化米		0.2	0.35		強化米		0.2	0.35		きなこ★大豆		7.5	14		強化米		0.2	0.35	
油		0.5	0.9												グラニュー糖		7	14						
鶏むね肉		10	18		【野菜肉団子】					【フーヨーハイ】					塩		0.05	0.09		【きくいものしぐれ煮】				
酒		1	1.8		うす味野菜肉団子★大豆★りんご		2	2110	個	フーヨーハイ50g★卵★小麦		1	1055	個	揚げ油		8	14		油		0.5	0.9	
しめじ		5	9		うす味野菜肉団子★大豆★りんご		3	1750	個	フーヨーハイ60g★卵★小麦		1	585	個						豚こま肉		45	81	
切さつまいも		10	18							油		0.2	0.36		【ツナサラダ】					三温糖		3	5.2	
三温糖		1	1.8		【香りびたし】					おろししょうが		0.2	0.36		ツナ		10	18		酒		1	1.8	
みそ		4	7.2		もやし		40	72		えのきたけ		5	10		キャベツ		30	63		切ごぼう		10	18	
みりん		1	1.8		こまつな		3	6		うすくち		1.5	2.7		きゅうり		10	18		乾燥きくいも		2	3	
					にんじん		5	9		みりん		1	1.8		にんじん		5	9		つきこん		10	18	
【めだいの幽庵焼き】					白いりごま★ごま		1.5	3		でんぱん		0.5	0.9		酢		1	1.8		みりん		1.2	2.1	
めだい50g		1	1055	切	ごま油★ごま		1	1.8							オリーブ油		0.5	1.8		こいくち		5	9	
めだい80g		1	585	切	塩		0.2	0.36		【糸かまサラダ】					塩		0.3	0.54		冷いんげん		3	6	
(醤油酒みりん砂糖柚)					うすくち		2	3.6		細切りかまぼこ		10	18		白こしょう		0.01	0.02						
										キャベツ		30	63							【フルーツヨーグルト】				
【大根のカレーそぼろ煮】					【のっぺい汁】					きゅうり		10	18		【ABCスープ】					パイナップルシロップ漬		30	54	
油		0.5	0.9		厚削り		3	6		にんじん		5	9		油		1	1.8		黄桃シロップ漬		30	54	
豚ひき肉		20	36		鶏むね肉		20	36		うすくち		1.5	2.7		ウインナー		10	18		無糖ヨーグルト★乳		10	18	
三温糖		2	3.6		酒		1	1.8		酢		2	3.6		にんじん		10	18		上白糖		0.5	1	
酒		1	1.8		にんじん		10	18		三温糖		1	1.8		たまねぎ		20	39						
にんじん		10	18		たまねぎ		20	39		塩		0.2	0.36		じゃがいも		15	30		【油揚げとわかめのみそ汁】				
大根		30	60		切さといも		20	36		油		0.8	1.5		はくさい		20	39		煮干し		3	6	
厚削り+昆布		1	3		干しいたけ		0.5	1							ベジダシ		3	6		にんじん		10	18	
こいくち		4	7.2		うすくち		4	7.2		【八宝菜】					うすくち		4	7.2		えのきたけ		10	18	
カレー粉		0.2	0.3		塩		0.2	0.36		油		0.5	0.9		塩		0.1	0.15		油あげ★大豆		5	9	
					でんぱん		1	1.8		しょうが		0.3	0.6		ABCマカロニ★小麦		4	9		はくさい		30	57	
【なめこのすまし汁】					長ねぎ		10	21		豚こま肉		30	54							みそ		7	12.5	
厚削り+昆布		3	6							酒		1	1.8		【いちごゼリー】					長ねぎ		8	18	
にんじん		10	18							たまねぎ		30	57		いちごゼリー		1	1625	個	カットわかめ		0.5	1	
はくさい		20	39							にんじん		10	18											
なめこ		10	18							干しいたけ		0.5	1											
うすくち		4	7.2							もやし		15	27											
塩		0.1	0.15							はくさい		15	27											
凍り豆腐★大豆		5	7.5							塩		0.2	0.36											
みつば		3	6							こいくち		3	5.4											
										オイスターソース		1	1.8											
										でんぱん		4	7.2											
										チンゲンサイ		3	6											
										ごま油★ごま		0.5	0.9											

令和7年11月4日～令和7年11月30日

[明 細 献 立 表]

安曇野市中部学校給食センター

					11月25日火曜日					11月26日水曜日					11月27日木曜日					11月28日金曜日						
		小	中	合計			小	中	合計			小	中	合計			小	中	合計			小	中	合計		
	実数					実数	1032	195	1227		実数	1032	568	1600		実数	1032	568	1600		実数	1032	568	1600		
	換算					換算	1045	254	1298		換算	1045	738	1783		換算	1045	738	1783		換算	1045	738	1783		
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】				【ラーメン】				【ごはん】				【キムタクごはん】									
					米				ラーメン★小麦				米				米									
					強化米								強化米				強化米									
					【ますのフライ】				【焼き餃子】				【鶏のレモンペッパー焼き】				豚こま肉									
					ます50g				野菜餃子18g★大豆★小麦				鶏もも肉皮なし60g				酒									
					ます70g				野菜餃子18g★大豆★小麦				鶏もも肉皮なし80g				つぼ漬け									
					(塩、こしょう)				【ごまじゃこサラダ】				塩				はくさいキムチ★大豆★りんご									
					バターミックス				はくさい				白こしょう				うすくち									
					パン粉★小麦★大豆				もやし				豆板醤													
					揚げ油				きゅうり				レモン果汁				【もみじ型ハンバーグ】									
					中濃ソース				にんじん								星型ハンバーグ40g★大豆									
									ミニチリン				【チーズサラダ】				星型ハンバーグ60g★大豆									
					【ひじきの煮物】				白いりごま★ごま				サイコロチーズ8mm★乳				にんじんペースト									
					油				三温糖				キャベツ				オニオンソテー									
					豚細切り肉				油				きゅうり				酢									
					にんじん				酢				にんじん				三温糖									
					つきこん				うすくち				酢				こいくち									
					さつまあげ								オリーブ油				粉寒天									
					乾燥ひじき				【マーボースープ】				塩													
					冷えだまめ★大豆				油				白こしょう				【かぼちゃサラダ】									
					三温糖				おろしにんにく								切かぼちゃ									
					酒				おろししょうが				【あっさりコーンスープ】				冷えだまめ★大豆									
					みりん				豚ひき肉				ベーコン				たまねぎ									
					こいくち				クラッシュ大豆★大豆				たまねぎ				ハム色紙切り									
					水				たまねぎ				にんじん				ノンエッグマヨネーズ									
									にんじん				しめじ				塩									
					【白菜のそぼろ汁】				干しいたけ				ホールコーン				白こしょう									
					油				しぼり豆腐★大豆				コーンペースト													
					鶏ひき肉				ベジダシ				コンソメ				袋									
					しょうが				みそ				塩				【きのこ汁】									
					三温糖				こいくち				白こしょう				煮干し									
					酒				三温糖								にんじん									
					にんじん				豆板醤				【わかめふりかけ】				大根									
					たまねぎ				でんぱん				わかめふりかけ				えのきたけ									
					はくさい				にら								しめじ									
					ベジダシ				ごま油★ごま								油あげ★大豆									
					うすくち												みそ									
					塩												長ねぎ									
					白こしょう												【キャラメル牛乳の素】									
					でんぱん												ミルメークキャラメル									
					長ねぎ																					