

令和7年12月1日～令和7年12月31日

[明細献立表]

安曇野市中部学校給食センター

12月1日月曜日				12月2日火曜日				12月3日水曜日				12月4日木曜日				12月5日金曜日				
環境にやさしい給食 ①	小	中	合計	環境にやさしい給食 食②	小	中	合計	環境にやさしい給食 ③	小	中	合計		小	中	合計	環境にやさしい給食 ④	小	中	合計	
	実数	1034	569	1603	実数	1033	570	1603	実数	1034	571	1605	実数	1035	567	1602				
	換算	1047	740	1787	換算	1046	741	1787	換算	1047	742	1789	換算	1048	737	1785				
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(有機米、特別栽培米)】				【ごはん(有機米、特別栽培米)】				【ごはん(有機米、特別栽培米)】				【コッペパン】				【ごはん(有機米、特別栽培米)】				
米	70	127		米	70	127		米	70	127		コッペパン★小麦★乳	1	1035	個	米	70	127		
強化米	0.2	0.38		強化米	0.2	0.38		強化米	0.2	0.38		コッペパン★小麦★乳	1	567	個	強化米	0.2	0.38		
【さばのカレー焼き】				【ひじき入り玉子焼き】				【厚揚げの野菜あんかけ】				【パンネのクリーム煮】				【肉焼壳】				
さば50g	1	1055	切	ひじきの玉子焼き50g★卵	1	1060	個	生あげ1/8★大豆	1	1055	個	バター(有塩)★乳	0.5	1		鶏挽肉焼壳28g★大豆★ごま★小麦	2	2110	個	
さば70g	1	590	切	ひじきの玉子焼き62.5g★卵	1	592	個	生あげ1/6★大豆	1	590	個	鶏むね肉角切り	30	55		鶏挽肉焼壳28g★大豆★ごま★小麦	3	1750	個	
(しょうゆ、酒、みりん、カレー粉)	1							酒	1.2	2.15		たまねぎ	15	29						
				【五目煮豆】				みりん	1.8	3.22		マッシュルーム(水煮)	7	14		【春雨サラダ】				
				ごま油★ごま	0.42	0.75		三温糖	2.5	4.48		塩	0.5	0.89		マロニ	3	7		
【大根サラダ】				豚こま肉	20	36		たまねぎ	4	7		黒こしょう	0.03	0.05		きゅうり	5	9		
大根	35	70		こんにゃく	5	10		にんじん	4	7		白ワイン	1.4	2.5		キャベツ	28	59		
きゅうり	10	19		切ごぼう	6	10		こいくち	4	7.16		冷凍チキンブイヨン	4	8		にんじん	5	9		
にんじん	3	5		にんじん	10	19		でんぶん	0.4	0.72		水	5	9		酢	0.7	1.25		
ささみフレーク	5	10		大豆(乾)★大豆	4	8		水	1.7	3		米粉	2.2	5		三温糖	0.4	0.72		
カットわかめ	0.3	0.7		三温糖	1.8	3.21					牛乳★乳	20	36	本	うすくち	2.5	4.47			
うすくち	2	3.57		みりん	0.7	1.25		【からしマヨあえ】				生クリーム動物性★乳	3	7		ごま油★ごま	0.6	1.07		
塩	0.05	0.09		酒	0.7	1.25		もやし	35	63		マカロニ(パンネ)★小麦	6	12		塩	0.05	0.09		
酢	1.5	2.68		塩	0.06	0.11		こまつな	5	10		冷えだまめ★大豆	4	7						
油	1	1.79		こいくち	2.6	4.65		レッドキャベツ	5	10						【わかめスープ】				
								ハム色紙切り	5	10		【コーンサラダ】				にんじん	5	9		
【豚汁】				【えび団子のすまし汁】				塩	0.1	0.17		ツナ	7	14		豆腐★大豆	25	46		
煮干し	3	6		厚削り	3	6		うすくち	0.7	1.25		キャベツ	25	53		はくさい	15	29		
豚こま肉	20	36		たまねぎ	15	29		ねりからし	0.1	0.57	本	きゅうり	5	9		糸かまぼこ	8	15		
酒	1	1.79		えのきたけ	10	21		ノンエッグマヨネーズ	7	14		にんじん	5	9		冷凍チキンブイヨン	10	19		
切ごぼう	15	27		えびだんご★えび	30	55					ホールコーン	10	17		酒	1	1.79			
にんじん	10	19		酒	1	1.79		【さつまいものみぞ汁】				酢	1.5	2.68		うすくち	3.5	6.26		
しめじ	5	10		みりん	0.5	0.89		煮干し	3	6		うすくち	2	3.57		塩	0.15	0.27		
じゃがいも	30	60		うすくち	4	7.14		たまねぎ	20	38		油	0.5	0.89		白こしょう	0.02	0.04		
みそ	7	12.51		塩	0.2	0.36		さつまいも	20	41		白こしょう	0.02	0.04		カットわかめ	0.7	1.4		
長ねぎ	5	12		こまつな	5	9		えのきたけ	10	21		塩	0.05	0.09		長ねぎ	3	7		
								みそ	7	12.53										
								長ねぎ	5	12		【白菜とベーコンのスープ】				【ヨーグルト】				
								カットわかめ	0.5	1		ベーコン	10	19		生乳ヨーグルト80g★乳	1	1626	個	
											セロリー	5	14							
											塩	0.15	0.27							
											白こしょう	0.02	0.04							
											たまねぎ	10	19							
											にんじん	5	9							
											はくさい	20	38							
											しめじ	10	19							
											ベジダシ	4	7							
											うすくち	1.4	2.5							
											粉パセリ	0.03	0.07							

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12月1日～令和7年12月31日

[明細献立表]

安曇野市中部学校給食センター

12月8日月曜日				12月9日火曜日				12月10日水曜日				12月11日木曜日				12月12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	1033	570	1603	実数	1033	570	1603	実数	1035	567	1602	実数	1036	570	1606	実数	1035	570	1605
換算	1046	741	1787	換算	1046	741	1787	換算	1048	737	1785	換算	1049	741	1790	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】				【うどん】				【ピラフ】				【ごはん】			
米	70	127		米	70	127		うどん★小麦	1	1035	個	米	50.3	91		米	70	127	
強化米	0.2	0.38		強化米	0.21	0.39		うどん★小麦	1	567	個	強化米	0.14	0.26		強化米	0.2	0.38	
油	0.9	1.61		【アジフライ】				油	0.5	0.89		たまねぎ	20	38		【キャベツ入りつくね】			
豚こま肉	40	72		アジフライ40g★小麦★大豆	1	1055	枚	えびいかかき揚げ50g★えび★小麦★大豆	1	1055	個	ミックス"ジ"タブル	10	17		キャベツ入りつくね50g	1	1055	個
酒	0.9	1.61		アジフライ50g★小麦★大豆	1	590	枚	えびいかかき揚げ70g★えび★小麦★大豆	1	585	個	ベーコン	10	19		キャベツ入りつくね60g	1	590	個
三温糖	1.8	3.21		揚げ油	4	7.03						塩	0.7	1.25		こいくち	3	5.36	
切ごぼう	15	27		中濃ソース	5.2	9.29		【ごまあえ】				白こしょう	0.02	0.04		三温糖	2	3.58	
つきこん	10	19		【おかげチーズあえ】				キャベツ	30	63		うすくち	0.05	0.09		みりん	2	3.58	
にんじん	5	9		25	53			こまつな	5	10						でんぶん	0.5	0.89	
たまねぎ	20	38		キヤベツ				もやし	15	27		【オムレツ トマトソース】				水	4	7	
みりん	1.8	3.21		25	53			にんじん	3	5		ブーンオムレツ50g★卵	1	1055	個				
こいくち	4	7.14		チングンサイ	5	10		三温糖	0.8	1.43		ブーンオムレツ60g★卵	1	590	個	【焼き豚サラダ】			
				サイコロチーズ8mm★乳	5	10		うすくち	2	3.57		カットトマト	8	14		焼き豚	5	10	
				うすくち	1.4	2.5		白ねりごま★ごま	1.5	4		オリーブ油	0.5	1		もやし	30	53	
【かぼちゃのさつぱりあえ】				かつお節	0.4	1.5	袋	白すりごま★ごま	1.5	4		トマトケチャップ	2	4		キヤベツ	10	21	
かぼちゃ(冷凍)	35	63										中濃ソース	1.5	2.68		にんじん	5	9	
ホールコーン	10	17		【豚白菜汁】								三温糖	0.4	0.72		三温糖	0.2	0.36	
冷えだまめ★大豆	5	9		【五目汁】												油	1	1.79	
塩	0.3	0.53		煮干し	3	6		厚削り	3	6						酢	1	1.79	
黒こしょう	0.01	0.02		豚こま肉	15	28		鶏むね肉	30	55		【ポテトサラダ】				こいくち	2	3.58	
油	1	1.79		酒	0.7	1.25		にんじん	10	19		じゃがいも	30	60					
酢	1	1.79		にんじん	5	9		大根	15	29		にんじん	10	19					
				切ごぼう	7	12		干しいたけ	1	2.4		冷えだまめ★大豆	8	14		【オニオンスープ】			
				たまねぎ	10	19		たまねぎ	15	29		塩	0.1	0.17		ベーコン	10	19	
【豆乳汁】				はくさい	25	48		酒	0.7	1.25		酢	0.35	0.63		セロリー	5	14	
厚削り	3	6		みそ	7	12.51		みりん	0.7	1.25		三温糖	0.5	0.89		たまねぎ	25	48	
にんじん	7	13		長ねぎ	3	7		こいくち	3	5.35		ノンエッグマヨネーズ	6	12		にんじん	5	9	
たまねぎ	18	34						うすくち	2	3.57						しめじ	5	10	
生あげ★大豆	30	54														ホールコーン	7	12	
酒	1	1.79						塩	0.5	0.89		【コーンクリームスープ】				オニオンソテー	10	17	
みそ	3	5.36						長ねぎ	5	12		鶏むね肉	10	19					
うすくち	3	5.36						一味唐辛子	0.01	0.02		白ワイン	1	1.79		ベジダシ	3	6	
塩	0.05	0.09										たまねぎ	30	57		塩	0.3	0.53	
豆乳★大豆	10	19										コーンペースト	20	36		白こしょう	0.02	0.04	
チングンサイ	5	10										ホールコーン	20	36		粉パセリ	0.03	0.06	
												ベジダシ	3	6					
												米粉	3	7					
												牛乳★乳	30	53	本				
												塩	0.33	0.6					
												白こしょう	0.02	0.04					
												粉パセリ	0.03	0.07					

令和7年12月1日～令和7年12月31日

[明細献立表]

安曇野市中部学校給食センター

12月15日月曜日				12月16日火曜日				12月17日水曜日				12月18日木曜日				12月19日金曜日			
	小	中	合計		小	中	合計	安曇野の日	小	中	合計		小	中	合計	安曇野の日	小	中	合計
実数	1033	570	1603	実数	1033	570	1603	実数	1034	570	1604	実数	1036	567	1603	実数	1036	555	1591
換算	1046	741	1787	換算	1046	741	1787	換算	1047	741	1788	換算	1049	737	1786	換算	1049	722	1771
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】				【米粉パン】				【ごはん】			
米	70	127		米	70	127		米	70	127		米粉パン★小麦★乳	1	1036	個	米	70	127	
強化米	0.2	0.38		強化米	0.2	0.38		強化米	0.2	0.38		米粉パン★小麦★乳	1	567	個	強化米	0.2	0.37	
【棒餃子】				【カゴ がまの塩麹焼き】				【わさびコロッケ】				【タンドリーチキン】				【豚のチリソース煮】			
棒餃子40g★大豆★小麦	1	1055	個	かご がます50g	1	1055	切	わさびコロッケ50g★小麦	1	1055	個	鶏もも肉皮付き50g	1	1055	切	油	0.5	0.88	
棒餃子40g★大豆★小麦	2	1170	個	かご がます70g	1	595	切	わさびコロッケ70g★小麦	1	590	個	鶏もも肉皮付き70g	1	585	切	にんにく	1	1.9	
				(塩麹)	1			油	5	9.23		おろしにんにく	0.3	0.53		豚こま肉	30	54	
【ナムル】												カレー粉	0.2	0.36		【豚のチリソース煮】			
もやし	30	53						【アレッタとハムのサラダ】				パプリカ(粉)	0.1	0.18		【ナムル】			
こまつな	7	14		【野菜炒め】				ハム色紙切り	7	14		塩	0.2	0.36		【野菜炒め】			
ハム細切り	5	10		油	0.3	0.53		アレッタ	5	12		無糖ヨーグルト★乳	8	15		【アレッタとハムのサラダ】			
にんじん	8	15		豚こま肉	20	36		にんじん	10	19		トマトケチャップ	5	10		ハム細切り			
うすくち	3	5.36		酒	0.9	1.61		はくさい	30	57						にんじん	5	10	
ごま油★ごま	0.6	1.07		たまねぎ	6	12		酢	1.5	2.68		【ツナサラダ】				【野菜炒め】			
酢	1	1.79		もやし	15	27		うすくち	2	3.57		オリーブ油	1	1.9		【アレッタとハムのサラダ】			
三温糖	0.2	0.36		キャベツ	15	31		油	0.6	1.07		【肉だんご汁】				【野菜炒め】			
ラー油★ごま	0.1	0.19		こいくち	1.4	2.5		白こしょう	0.02	0.04		塩	0.3	0.53		【肉だんご汁】			
				オイスターソース	0.3	2		三温糖	0.2	0.36		【肉だんご汁】				【肉だんご汁】			
【ごまキムチ汁】				塩	0.23	0.41					【野菜スープ】				【さつまいもサラダ】				
厚削り	3	6		黒こしょう	0.01	0.02					【野菜スープ】				【さつまいもサラダ】				
豚こま肉	20	36		ピーマン	2	4		厚削り	3	6		【野菜スープ】				【野菜スープ】			
はくさい	15	29		にんじん	2	4		切ごぼう	5	9		【野菜スープ】				【野菜スープ】			
かぼちゃいももちボール	25	46		でんぶん	0.6	1.07		にんじん	5	9		【野菜スープ】				【野菜スープ】			
なると	5	10						ポーク&チキンミートボール★小麦	30	55		【野菜スープ】				【野菜スープ】			
はくさいキムチ★大豆★りんご	5	9		【かきたま汁】				大根	25	50		【野菜スープ】				【野菜スープ】			
こいくち	3.5	6.25		厚削り	3	6		塩	0.2	0.36		【野菜スープ】				【野菜スープ】			
塩	0.05	0.09		干しいたけ	0.8	1.9		酒	1	1.79		【野菜スープ】				【野菜スープ】			
酒	0.7	1.25		鶏むね肉	15	28		みりん	0.5	0.89		【野菜スープ】				【野菜スープ】			
白ねりごま★ごま	2	4		はくさい	20	38		かきな	2.5	4.5		【野菜スープ】				【野菜スープ】			
チンゲンサイ	5	10		にんじん	5	9		こまつな	2.5	4.5		【野菜スープ】				【野菜スープ】			
				うすくち	3	5.36		長ねぎ	3	7		【野菜スープ】				【野菜スープ】			
【りんご】				みりん	0.7	1.25		マロニー	4.5	9		【野菜スープ】				【野菜スープ】			
りんご(1/6)★りんご	1	178	個	酒	0.7	1.25					【野菜スープ】				【野菜スープ】				
りんご(1/4)★りんご	1	149	個	塩	0.2	0.36					【野菜スープ】				【野菜スープ】				
				でんぶん	1	1.79					【野菜スープ】				【野菜スープ】				
				液卵★卵	20	36					【野菜スープ】				【野菜スープ】				
				長ねぎ	5	12					【野菜スープ】				【野菜スープ】				
				カットわかめ	0.5	1					【野菜スープ】				【野菜スープ】				
				【ミニレアチーズ(仔ゴ)】							【野菜スープ】				【野菜スープ】				
				型抜きレアチーズケーキ★乳	1	1624	個				【野菜スープ】				【野菜スープ】				

令和7年12月1日～令和7年12月31日

[明細獻立表]

安曇野市中部学校給食センター