

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 ②		小	中	合計	環境にやさしい給食 ③		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	実数	1036	569	1605													
	換算	1047	740	1787		換算	1046	741	1787		換算	1047	742	1789			換算	1048	737	1785	換算	1049	740	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																		
【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】					【肉焼売】																	
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		鉄腕豚肉焼売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		鉄腕豚肉焼売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		マロニー					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		【からしマヨあえ】					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		こまつな					5	10		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		レッドキャベツ					5	10		マカロニ(ペンネ)★小麦		6	12		塩					0.05	0.09								
酢		1.5	2.68		塩		0.06	0.11		ハム色紙切り					5	10		冷えだまめ★大豆					4	7													
油		1	1.79		こいくち		2.6	4.65		塩					0.1	0.17		【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		【さつまいものみそ汁】					ホールコーン					10	17		酒					1	1.79								
にんじん		10	19		酒		1	1.79		煮干し					3	6		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		たまねぎ					20	38		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		さつまいも					20	41		油					0.5	0.89		白こしょう					0.02	0.04					
みそ		7	12.51		塩		0.2	0.36		えのきたけ					10	21		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		みそ					7	12.53		塩					0.05	0.09		長ねぎ					3	7					
										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		0.5	0.89						
【ごぼ豚丼の具】					【アジフライ】					【えびいかかきあげ】					たまねぎ		20	38		【キャベツ入りつくね】				
油		0.9	1.61		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	ミックスﾀﾞﾌﾞﾙ		10	17		キャベツ入つくね50g		1	1055	個
豚こま肉		40	72		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		キャベツ入つくね60g		1	590	個
酒		0.9	1.61		揚げ油		4	7.03							塩		0.7	1.25		こいくち		3	5.36	
三温糖		1.8	3.21		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	
切ごぼう		15	27							キャベツ		30	63		うすくち		0.05	0.09		みりん		2	3.58	
つきこん		10	19		【おかかチーズあえ】					こまつな		5	10							でんぱん		0.5	0.89	
にんじん		5	9		キャベツ		25	53		もやし		15	27		【オムレツ トマトソース】					水		4	7	
たまねぎ		20	38		もやし		15	27		にんじん		3	5		プレーンオムレツ50g★卵		1	1055	個					
みりん		1.8	3.21		チンゲンサイ		5	10		三温糖		0.8	1.43		プレーンオムレツ60g★卵		1	590	個	【焼き豚サラダ】				
こいくち		4	7.14		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	
【かぼちゃのさっぱりあえ】					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		キャベツ		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】					【五目汁】					三温糖		0.4	0.72		三温糖		0.2	0.36	
冷えだまめ★大豆		5	9		煮干し		3	6		厚削り		3	6							油		1	1.79	
塩		0.3	0.53		豚こま肉		15	28		鶏むね肉		30	55		【ポテトサラダ】					酢		1	1.79	
黒こしょう		0.01	0.02		酒		0.7	1.25		にんじん		10	19		じゃがいも		30	60		こいくち		2	3.58	
油		1	1.79		にんじん		5	9		大根		15	29		にんじん		10	19						
酢		1	1.79		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							塩		0.5	0.89		【コーンクリームスープ】					ホールコーン		7	12	
酒		1	1.79							長ねぎ		5	12		鶏むね肉		10	19		オニオンソテー		10	17	
みそ		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	
うすくち		3	5.36												たまねぎ		30	57		塩		0.3	0.53	
塩		0.05	0.09												コーンペースト		20	36		白こしょう		0.02	0.04	
豆乳★大豆		10	19												ホールコーン		20	36		粉パセリ		0.03	0.06	
チンゲンサイ		5	10												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			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】					【ｶﾞ ｶｽの塩麴焼き】					【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	かごかます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	かごかます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	
					(塩麴)		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】										【アレッタとハムのサラダ】					カレー粉		0.2	0.36		たまねぎ		20	37	
もやし		30	53							ハム色紙切り		7	14		パプリカ(粉)		0.1	0.18		キャベツ		25	52	
こまつな		7	14		【野菜炒め】					アレッタ		5	12		塩		0.2	0.36		こまつな		5	10	
ハム細切り		5	10		油		0.3	0.53		にんにく		10	19		無糖ヨーグルト★乳		8	15		塩		0.1	0.17	
にんじん		8	15		豚こま肉		20	36		はくさい		30	57		トマトケチャップ		5	10		黒こしょう		0.02	0.04	
うすくち		3	5.36		酒		0.9	1.61		酢		1.5	2.68							三温糖		1.5	2.65	
ごま油★ごま		0.6	1.07		たまねぎ		6	12		うすくち		2	3.57		【ツナサラダ】					トマトケチャップ		5	10	
酢		1	1.79		もやし		15	27		油		0.6	1.07		キャベツ		25	53		トマトピューレ		5.5	10	
三温糖		0.2	0.36		キャベツ		15	31		白こしょう		0.02	0.04		大根		10	20		中濃ソース		1	1.77	
ラー油★ごま		0.1	0.19		こいくち		1.4	2.5		三温糖		0.2	0.36		ツナ		7	14		豆板醤		0.2	0.35	
					オイスターソース		0.3	2							にんじん		8	15		一味唐辛子		0.01	0.02	
【ごまキムチ汁】					塩		0.23	0.41		【肉だんご汁】					オリーブ油		1	1.9		【さつまいもサラダ】				
厚削り		3	6		黒こしょう		0.01	0.02		厚削り		3	6		塩		0.3	0.53		切さつまいも		35	63	
豚こま肉		20	36		ピーマン		2	4		切ごぼう		5	9		黒こしょう		0.01	0.02		ホールコーン		10	17	
はくさい		15	29		にんじん		2	4		にんじん		5	9		酢		1	1.79		にんじん		5	9	
かぼちゃいももちボール		25	46		でんぱん		0.6	1.07		ポーク&種ミートボール★小麦		30	55		【野菜スープ】					ノンエッグマヨネーズ		6	12	
なると		5	10							大根		25	50		ウインナー		8	15		白こしょう		0.01	0.02	
はくさいキムチ★大豆★りんご		5	9		【かきたま汁】					塩		0.2	0.36		セロリー		3	8		酢		0.35	0.63	
こいくち		3.5	6.25		厚削り		3	6		酒		1	1.79		たまねぎ		15	29		三温糖		0.05	0.09	
塩		0.05	0.09		干しいたけ		0.8	1.9		みりん		0.5	0.89		にんじん		5	9		塩		0.1	0.17	
酒		0.7	1.25		鶏むね肉		15	28		かきな		2.5	4.5		塩		0.15	0.27						
白ねりごま★ごま		2	4		はくさい		20	38		こまつな		2.5	4.5		白こしょう		0.02	0.04		【大根のみそ汁】				
チンゲンサイ		5	10		にんじん		5	9		長ねぎ		3	7		はくさい		30	57		煮干し		3	6	
					うすくち		3	5.36		マロニー		4.5	9		コンソメ		1.5	5.5	袋	大根		30	59	
【りんご】					みりん		0.7	1.25							うすくち		2	3.57		にんじん		10	18	
りんご(1/6)★りんご		1	178	個	酒		0.7	1.25							粉パセリ		0.03	0.07		たまねぎ		10	19	
りんご(1/4)★りんご		1	149	個	塩		0.2	0.36												生あげ★大豆		10	18	
					でんぱん		1	1.79												みそ		7	12.39	
					液卵★卵		20	36												長ねぎ		5	12	
					長ねぎ		5	12																
					カットわかめ		0.5	1																
					【ミニレアチーズ(仔ｺﾞ)】																			
					型抜きレアチーズケーキ★乳		1	1624	個															

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22日月曜日					12月23日火曜日					12月24日水曜日					12月25日木曜日					12月26日金曜日				
冬至献立		小	中	合計			小	中	合計	東小希望献立 &お楽しみ献立		小	中	合計	お年取り献立		小	中	合計	北小全欠		小	中	合計
	実数	1033	570	1603		実数	1033	570	1603		実数	1035	567	1602		実数	1036	569	1605		実数	480	569	1049
	換算	1046	741	1787		換算	1046	741	1787		換算	1048	737	1785		換算	1049	740	1789		換算	488	740	1228
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(風さやか)】					【スパゲティ】					【ごはん(風さやか)】					【ごはん(風さやか)】				
米		70	127		米		70	127		スパゲティ★小麦		70	126		米		70	127		米		70	88	
強化米		0.21	0.39		強化米		0.2	0.38							強化米		0.21	0.37		強化米		0.21	0.28	
【ちくわの磯辺揚げ】					【大根のべっこう煮】					【ハンバーグ】					【ブリの照り焼き】					【ハッシュポテト】				
ちくわ1/6		2	2110	個	油		0.3	0.53		もみの木型ハンバ-グ 40g★大豆		1	1055	個	ぶり50g		1	1055	切	ハッシュポテト40g		1	500	個
ちくわ1/4		2	1170	個	豚こま肉		30	55		もみの木型ハンバ-グ 60g★大豆		1	585	個	ぶり70g		1	585	切	ハッシュポテト40g		2	1170	個
米粉		1	2		こんにゃく		7	14							(しょうゆ、酒、みりん、三温糖)									
薄力粉★小麦		4	8		大根		45	89							【炒めなます】					【福神漬けあえ】				
青のり		0.1	0.2		にんじん		5	9							大根		35	70		福神漬け		5	6	
水		5	9		こいくち		4	7.14							にんじん		10	19		キャベツ		35	50	
揚げ油		6	10.73		みりん		1.2	2.15		【星のチーズサラダ】					切れんこん		10	17		きゅうり		5	6	
					三温糖		1.8	3.21		星型チーズ★乳		10	19		油		0.4	0.72		にんじん		5	7	
【かぼちゃだんご】					酒		1.2	2.15		キャベツ		30	63		三温糖		1.7	3.04		うすくち		1	1.23	
あずき(乾)		5	10		冷きぬさや		3	5		きゅうり		10	19		うすくち		3.1	5.54						
三温糖		5	8.94							にんじん		5	9		塩		0.15	0.27		【チキンカレー】				
塩		0.1	0.17		【ごまネーズサラダ】					酢		1	1.79		酢		1.3	2.32		油		0.6	0.73	
こいくち		0.5	0.89		キャベツ		20	42		油		0.5	0.89							おろしにんにく		0.3	0.37	
みりん		1	1.79		にんじん		5	9		塩		0.25	0.45		【おとしとり汁】					おろししょうが		0.3	0.37	
おじゃがもちボール		20	36	袋	こまつな		5	10		白こしょう		0.01	0.02		厚削り		3	6		鶏むね肉角切り		30	38	
切かぼちゃ		40	72		もやし		20	36							鶏むね肉		5	10		たまねぎ		30	40	
					塩		0.05	0.09		【ミートソース】					にんじん		5	9		オニオンソテー		10	12	
【とりごぼう汁】					白こしょう		0.02	0.04		油		0.5	0.89		切ごぼう		5	9		にんじん		10	13	
厚削り		3	6		ノンエッグマヨネーズ		7	14		にんにく		0.3	0.5		切さといも		15	27		大根		30	41	
鶏むね肉		20	36		白すりごま★ごま		2.4	5		セロリー		3	8		塩		0.1	0.17		カットマト		10	12	
切ごぼう		5	9							豚ひき肉		40	72		干しいたけ		0.4	1		カレー粉		0.2	0.25	
にんじん		10	19		【油揚げのみそ汁】					赤ワイン		1	1.79		角切り昆布		0.4	0.7		米粉のカレールウ		13	17	
大根		20	39		煮干し		3	6		三温糖		0.5	0.89		はくさい		15	29		ガラムマサラ		0.02	0.03	
つきこん		7	14		たまねぎ		20	38		たまねぎ		40	76		豆腐★大豆		15	27		トマトケチャップ		3	5	
うすくち		3	5.36		はくさい		25	48		えのきたけ		10	21		うすくち		4	7.16		こいくち		1	1.23	
酒		0.7	1.25		しめじ		5	10		バジダシ		3	6		酒		1	1.79		中濃ソース		1.5	1.84	
みりん		0.7	1.25		油あげ★大豆		10	19		トマトピューレ		25	46		みりん		0.5	0.89		りんごピューレ★りんご		2	3	
塩		0.3	0.53		みそ		7	12.51		トマトケチャップ		20	36		塩		0.25	0.45		赤ワイン		1	1.23	
長ねぎ		5	12		長ねぎ		7	15		中濃ソース		3	5.35		長ねぎ		3	7						
										塩		0.5	0.89											
										でんぱん		1.5	2.68		【みかん】									
										粉パセリ		0.03	0.07		みかん		1	1635	個					
										【ケーキ】														
										チョコケーキ★大豆		1	1602	個										