

令和8年1月8日～令和8年1月30日

[明細献立表]

安曇野市中部学校給食センター

		小				中				合計					1月8日木曜日				1月9日金曜日																
		小		中		合計		小		中		合計			七草献立		小		中		合計		鏡開き献立		小		中		合計						
		実数						実数				実数			1029		561		1590		実数		1029		561		1590								
		換算						換算				換算			1042		729		1771		換算		1042		729		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																				
																【七草入り野沢菜チャーハン(風さやか)】				【ごはん(風さやか)】															
																米	60	104		米	70	126													
																強化米	0.2	0.3		強化米	0.2	0.3													
																油	0.3	0.6																	
																たまねぎ	5	10		【かつおのおかか煮】															
																野沢菜漬★小麦	10	17		かつおのおかか煮40g	1	1055	切												
																炒り卵★卵	10	19		かつおのおかか煮50g	1	580	切												
																コンソメ	1	3	袋																
																塩	0.05	0.09		【うのはなサラダ】															
																白こしょう	0.01	0.02		おから★大豆	7	15													
																七草(フリーズドライ)	0.15	0.3		キャベツ	25	51													
																			きゅうり	10	18														
																【黒豆とさつまいもの甘煮】				にんじん	5	9													
																黒大豆★大豆	11	20		ツナ	5	9													
																三温糖	10	17.7		酢	1.8	3.3													
																こいくち	0.2	0.4		ノンエッグマヨネーズ	5	12													
																切さつまいも	30	54		【いもだんご汁】															
																【ごま酢あえ】				厚削り	6	6													
																キャベツ	15	30		にんじん	10	18													
																もやし	20	36		しめじ	10	18													
																きゅうり	10	18		おじやがもちボール	25	45													
																細切りかまぼこ	10	18		はくさい	20	39													
																三温糖	0.4	0.72		酒	1	1.8													
																酢	2	3.6		塩	0.2	0.36													
																うすくち	2.5	4.4		うすくち	4	7.1													
																ごま油★ごま	0.5	0.9		みつば	3	6													
																白すりごま★ごま	1.5	3																	
																【鶏ごぼう汁】																			
																厚削り	3	6																	
																鶏むね肉	10	18																	
																酒	1	1.8																	
																切ごぼう	10	18																	
																にんじん	10	18																	
																大根	20	39																	
																えのきたけ	8	18																	
																うすくち	4	7.1																	
																塩	0.2	0.36																	
																長ねぎ	5	12																	

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8年1月8日～令和8年1月30日

[明細献立表]

安曇野市中部学校給食センター

		小	中	合計	1月13日火曜日				1月14日水曜日				1月15日木曜日				1月16日金曜日				
					明北小家庭科献立 安曇野の日				小	中	合計	東小1.2年欠 明北1.2年欠	小	中	合計	東小1.2年欠 明北1.2年欠	小	中	合計	東小1.2年欠 明北1.2年欠	
		実数	1029	561	1590	実数	1029	561	1590	実数	977	561	1538	実数	1029	561	1590	実数	1029	561	1590
		換算	1042	729	1771	換算	1042	729	1771	換算	994	729	1724	換算	1042	729	1771	換算	1042	729	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】				【ラーメン】				【ごはん】				【発芽玄米ごはん】					
				米	70	126		ラーメン★小麦	1	1590	個	米	70	121		米	60	118			
				強化米	0.2	0.3						強化米	0.2	0.3		発芽玄米	10	19			
								【煮卵】								強化米	0.2	0.3			
				【特製わさびハンバーグ】				ゆで卵★卵	1	1650	個	【シルバーの西京焼き】									
				ハンバーグ60g★大豆	1	1055	個	黒砂糖	2	3		シルバー60g	1	1000	切	【赤大根のマリネ】					
				ハンバーグ80g★大豆	1	580	個	みりん	1	1.6		シルバー80g	1	580	切	大根	40	72			
				たまねぎ	5	9		こいくち	2.5	4	(西京みそ砂糖酒みりん)					赤大根	5	10			
				三温糖	0.5	0.9										きゅうり	10	18			
				酢	0.5	0.9		【ごまレンコンサラダ】				【聖護院大根と豚肉の煮物】				三温糖	1	1.8			
				こいくち	3	5.3		切れんこん	9	15		ごま油★ごま	0.5	0.9		酢	2	3.6			
				練りわさび★大豆	0.3	0.4		キャベツ	20	42		豚こま肉	20	36		塩	0.3	0.54			
				粉寒天	0.3	0.5		きゅうり	10	18		酒	1	1.7		黒こしょう	0.01	0.09			
								にんじん	5	9		三温糖	2	3.3		オリーブ油	0.5	1.2			
				【春雨サラダ】				ツナ	5	9		にんじん	10	18							
				マロニー	5	9		ノンエッグマヨネーズ	6.5	12		大根	40	78		【キーマカレー】					
				にんじん	5	9		うすくち	1	1.7		みりん	1	1.7		油	0.5	0.9			
				ホールコーン	10	17		白すりごま★ごま	1	3		こいくち	3.5	6.1		おろしにんにく	0.4	0.7			
				きゅうり	15	27					冷いんげん	5	9		おろししょうが	0.4	0.7				
				ハム色紙切り	5	9		【みそラーメンスープ】								豚ひき肉	30	54			
				油	0.5	0.9		油	1	1.8		【吉野汁】				たまねぎ	30	54			
				酢	1.5	2.7		しょうが	0.3	0.7		厚削り	3	6		にんじん	20	36			
				うすくち	1.5	2.7		にんにく	0.3	0.5		鶏むね肉	10	18		ホールコーン	5	9			
				塩	0.2	0.36		豚こま肉	30	54		酒	1	1.7		クラッシュ大豆★大豆	10	18			
				三温糖	1	1.8		酒	1	1.4		切ごぼう	8	15		りんごピューレ★りんご	2	3			
								にんじん	10	18		にんじん	10	18		トマトピューレ	10	18			
				【安曇野産たっぷりみそ汁】				たまねぎ	20	39		えのきたけ	8	15		トマトケチャップ	3	9			
				煮干し	3	6		もやし	30	52		はくさい	30	54		赤ワイン	1.5	2.6			
				にんじん	10	18		なると	10	18		塩	0.2	0.36		中濃ソース	1.5	2.7			
				大根	20	39		しょうゆラーメンスープ★大豆	6	10.8		うすくち	4	6.9		こいくち	1	1.7			
				さつまいも	20	42		みそ	6	10.5		でんぶん	1	1.8		米粉のカレールウ	14	27			
				しめじ	10	18		こまつな	5	9		みつば	3	6		カレー粉	0.1	0.1			
				みそ	7	7.5										ガラムマサラ	0.02	0.03			
				長ねぎ	4	9										ターメリック	0.01	0.02			
																【フルーツヨーグルト】					
																パイナップルシロップ漬け	30	54			
																黄桃シロップ漬け	30	54			
																いちご	10	18			
																無糖ヨーグルト★乳	20	36			
																上白糖	1	2			

令和8年1月8日～令和8年1月30日

〔明細献立表〕

安曇野市中部学校給食センター

令和8年1月8日～令和8年1月30日

[明細献立表]

安曇野市中部学校給食センター