

令和8年3月1日～令和8年3月17日

[明細献立表]

安曇野市中部学校給食センター

3月2日月曜日				3月3日火曜日				3月4日水曜日				3月5日木曜日				3月6日金曜日							
実数	1031	560	1591	ひなまつり献立				実数	1031	560	1591	実数	1031	560	1591	受験応援献立							
				小	中	合計	小									中	合計	小	中	合計	小	中	合計
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)】				【ちらしずし(風さやか)】				【スパゲティ】				【コッパパン(豊科)】				【ごはん(風さやか)】							
米	70	126		米	62	108		スパゲティ★小麦	70	124		コッパパン★小麦★乳	1	1620	個	米	70	126					
強化米	0.2	0.3		強化米	0.2	0.3						【米粉パン(明科)】				強化米	0.2	0.3					
				すし酢	3	3	本	【トマトオムレツ】				米粉パン★小麦★乳	1	1620	個								
【豚のしょうが炒め】				にんじん	5	9		トマトオムレツ50g★卵	1	1060	個					【花咲くハンバーグ】							
油	1	1.8		切れんこん	7	12		トマトオムレツ60g★卵	1	580	個	【チリコンカン】				花型ハンバーグ40g★大豆	1	1060	個				
しょうが	0.6	0.9		干しいたけ	0.4	1					油	0.3	0.6		花型ハンバーグ60g★大豆	1	580	個					
豚こま肉	45	81		三温糖	4	7		【グリーンサラダ】			おろしにんにく	0.3	0.6		こいくち	3	5.4						
酒	1	1.8		酒	2	3.6		冷えだまめ★大豆	10	18		豚ひき肉	30	54		三温糖	2	3.6					
三温糖	1.5	2.7		みりん	0.7	1.2		きゅうり	10	18		三温糖	0.3	0.6		みりん	2	3.6					
にんじん	10	18		こいくち	4	7.2		キャベツ	35	74		赤ワイン	1.2	2.1		でんぱん	0.5	0.9					
たまねぎ	20	36						酢	1	1.8		たまねぎ	20	36									
しめじ	10	18		【めだいの塩麴焼き】				オリーブ油	0.7	1.8		大豆(乾)★大豆	3	6		【レモンのリフレッシュサダ】							
みりん	0.5	0.9		めだい50g	1	1060	切	塩	0.3	0.54		ゆで金時豆	10	18		ハム色紙切り	5	9					
こいくち	4	7.2		めだい70g	1	580	切	白こしょう	0.01	0.02		トマトピューレ	5	9		キャベツ	35	74					
冷いんげん	5	9		(塩麴)							トマトケチャップ	10	18		きゅうり	10	18						
								【ウイナ-ときのこのクリームソース】				中濃ソース	1	1.8		にんじん	5	9					
【スイートスプリング】				【アレッタのごまネーズあえ】				バター(有塩)★乳	0.8	1.35		塩	0.1	0.18		レモン果汁	1.5	3					
スイートスプリング(1/4)	1	400	個	アレッタ	5	9		ウイナー	15	27		チリパウダー	0.15	0.22		油	0.5	0.9					
				キャベツ	20	42		たまねぎ	30	57		パプリカ(粉)	0.01	0.01		塩	0.3	0.54					
【さつま汁】				もやし	25	44		にんじん	10	18					白こしょう	0.01	0.02						
煮干し	3	6		にんじん	5	9		しめじ	10	18		【ブロッコリーサラダ】											
鶏むね肉	15	27		ノンエッグマヨネーズ	6.5	12		エリンギ	10	21		ツナ	10	18		【吉野汁】							
酒	1	1.8		白すりごま★ごま	1	3		ホールコーン	10	18		キャベツ	25	51		厚削り	3	6					
切ごぼう	5	9		うすくち	1	1.8		コンソメ	1	3	袋	切ブロッコリー	10	18		鶏むね肉	10	18					
にんじん	10	18						塩	0.3	0.54		にんじん	5	9		酒	1	1.8					
えのきたけ	8	18		【若竹汁】				黒こしょう	0.02	0.04		酢	1	1.8		切ごぼう	10	18					
切さつまいも	20	36		厚削り	3	6		パシパルル★小麦★乳	12	21		油	0.5	0.9		にんじん	10	18					
はくさい	20	36		たまねぎ	20	36		牛乳★乳	20	36	本	塩	0.3	0.54		えのきたけ	8	18					
みそ	7	12.6		切たけのこ	15	27					白こしょう	0.01	0.02		はくさい	30	57						
長ねぎ	8	18		えのきたけ	8	18								うすくち	4	7.2							
				ちらしかまぼこ(梅)	10	18					【ジュリエヌスープ】				塩	0.2	0.36						
				塩	0.2	0.36					油	0.5	0.9		でんぱん	1	1.8						
				うすくち	4	7.2					ベーコン	10	18		長ねぎ	3	6						
				カットわかめ	0.5	1					にんじん	10	18										
				長ねぎ	7	15					たまねぎ	20	36		【フレフレチーズケーキ】								
											えのきたけ	8	18		スフレチーズケーキ	1	1620	個					
				【ひなあられ】							ペジダン	3	6		★小麦★乳★卵★大豆								
				ひなあられ	1	1620	個				うすくち	4	7.2										
											塩	0.2	0.36										
											こまつな	5	9										

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。

