令和8年4月1日～令和8年4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
	実数			
	換算			

		小	中	合計
	実数			
	換算			

4月8日水曜日

明南小1年欠
東小　1年欠
北小　1年欠
明北小1年欠

	小	中	合計
実数	874	549	1423
換算	903	714	1617

材料名	1人分(g)	総量(kg)	備考
【ごはん】			
米	67.5	115	
強化米	0.2	0.33	
【マンダイのレモンソース】			
マンダイ50g	1	900	切
マンダイ70g	1	570	切
(酒塩)			
でんぷん	3	4.85	
米粉	3	6	
揚げ油			
三温糖	3.6	5.82	
うすくち	3.5	5.66	
レモン果汁	1.2	2	
水	2.4	4	
でんぷん	0.2	0.32	
【チキンサラダ】			
ささみフレーク	10	17	
キャベツ	25	48	
きゅうり	15	25	
にんじん	3	5	
酢	0.7	1.13	
ごま油★ごま	0.3	0.48	
うすくち	2.5	4.04	
白こしょう	0.02	0.04	
【豚汁】			
豚こま肉	15	25	
酒	0.5	0.81	
切ごぼう	10	16	
にんじん	5	9	
大根	20	36	
たまねぎ	10	18	
えのきたけ	5	9	
じゃがいも	20	36	
みそ	7	11.32	
長ねぎ	5	10	

4月9日木曜日

明南小1年欠
東小　1年欠
北小　1年欠
明北小1年欠

	小	中	合計
実数	874	547	1421
換算	903	711	1614

材料名	1人分(g)	総量(kg)	備考
【コッペパン】			
コッペパン★小麦★乳	1	874	個
コッペパン★小麦★乳	0	547	個
【ロングウィンナー】			
ロングウインナー40g	1	900	本
ロングウインナー50g	1	570	本
【フルーツ&ゼリー和え】			
いちご	11	18	kg
パイナップルシロップ漬け	20	33	
黄桃シロップ漬け	20	33	
ｶｯﾄｾﾞﾘｰ(ﾌﾞﾄﾞｳ)	10	17	
ｶｯﾄｾﾞﾘｰ(ﾘﾝｺﾞ)★りんご	10	17	
【ミネストローネ】			
油	0.5	0.81	
にんにく	0.2	0.4	
豚こま肉	5	9	
セロリー	3	7	
たまねぎ	20	34	
カットトマト	10	16	
トマトケチャップ	10	17	
大豆(乾)★大豆	7	12	
はくさい	20	34	
ベジダシ	3	6	
こいくち	1	1.61	
塩	0.4	0.64	
白こしょう	0.01	0.02	

4月10日金曜日

明南小1年欠
東小　1年欠
北小　1年欠
明北小1年欠

	小	中	合計
実数	874	550	1424
換算	903	715	1618

材料名	1人分(g)	総量(kg)	備考
【ごはん】			
米	67.5	115	
強化米	0.2	0.33	
【マーボー豆腐】			
ごま油★ごま	1	1.62	
おろししょうが	0.3	0.48	
豚ひき肉	25	41	
たまねぎ	10	18	
切たけのこ	15	25	
三温糖	0.5	0.81	
こいくち	2.5	4.05	
オイスターソース	1	1.63	
みそ	2.5	4.05	
しぼり豆腐★大豆	40	66	
豆板醤	0.1	0.16	
にら	3	5	
でんぷん	0.5	0.81	
【じゃがいもと枝豆のｻﾗﾀﾞ】			
じゃがいも	35	64	
にんじん	3	5	
冷えだまめ★大豆	13	21	
赤たまねぎ	3	5	
塩	0.1	0.16	
黒こしょう	0.01	0.02	
油	1.2	1.94	
酢	1.4	2.26	
うすくち	0.7	1.13	
【もずくスープ】			
鶏むね肉	20	33	
にんじん	5	9	
たまねぎ	20	34	
えのきたけ	10	19	
細切りかまぼこ	10	17	
もずく	10	17	
ベジダシ	3	6	
塩	0.2	0.32	
白こしょう	0.01	0.02	
うすくち	1	1.62	

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4月1日～令和8年4月30日

[明 細 献 立 表]

安曇野市中部学校給食センター

4月13日月曜日

明南小1年

	小	中	合計
実数	995	550	1545
換算	1012	715	1727

材料名	1人分(g)	総量(kg)	備考
【ごはん】			
米	67.5	122	
強化米	0.2	0.35	
【鶏肉の唐揚げ】			
鶏もも肉皮付き50g	1	1020	切
鶏もも肉皮付き70g	1	570	切
(醤油酒味醂しょうがにんにく)			
でんぷん	3	5.19	
米粉	3	6	
揚げ油			
【コールスローサラダ】			
キャベツ	40	82	
きゅうり	10	17	
にんじん	5	9	
オリーブ油	1	1.9	
塩	0.3	0.51	
黒こしょう	0.01	0.02	
酢	1	1.73	
【レタススープ】			
ウインナー	10	19	
白ワイン	0.5	0.87	
たまねぎ	15	27	
しめじ	7	12	
ホールコーン	10	17	
コンソメ	1.5	5.3	袋
うすくち	3.5	6.04	
塩	0.3	0.51	
黒こしょう	0.02	0.04	
レタス	20	36	
粉パセリ	0.03	0.06	

4月14日火曜日

明南小1年欠
明科中3年欠

	小	中	合計
実数	994	446	1440
換算	1011	580	1591

材料名	1人分(g)	総量(kg)	備考
【ごはん】			
米	67.5	117	
強化米	0.2	0.32	
【いなだの照り焼き】			
いなだ50g	1	1020	切
いなだ70g	1	470	切
(醤油酒味醂三温糖))			
【切干大根の煮物】			
油	0.6	0.96	
鶏ひき肉	5	8	
切干大根	4	6	
水	0.7	1	
にんじん	7	11	
さつまあげ	5	8	
三温糖	2	3.18	
こいくち	3.5	5.57	
酒	0.7	1.12	
みりん	0.7	1.12	
冷いんげん	3	5	
【油揚げのみそ汁】			
煮干し	3	6	
たまねぎ	10	17	
えのきたけ	5	9	
油あげ★大豆	7	11	
はくさい	20	34	
大根	25	44	
みそ	7	11.14	
カットわかめ	0.5	0.8	

4月15日水曜日

明中3年欠

	小	中	合計
実数	1017	443	1460
換算	1031	576	1607

材料名	1人分(g)	総量(kg)	備考
【うどん】			
うどん★小麦	1	1017	個
うどん★小麦	0	443	個
【野菜かき揚げ】			
野菜かき揚げ50g★小麦★大豆	1	1040	個
野菜かき揚げ70g★小麦★大豆	1	460	個
【ごまあえ】			
もやし	30	48	
はくさい	25	42	
にんじん	5	8	
白ねりごま★ごま	2	4	
白すりごま★ごま	1.5	3	
うすくち	2	3.21	
三温糖	0.8	1.29	
【五目うどん汁】			
厚削り	3.5	6	
鶏もも肉	30	48	
にんじん	10	17	
大根	15	27	
干しいたけ	1	2.1	
たまねぎ	15	25	
なると	7	12	
酒	0.7	1.12	
みりん	0.7	1.12	
こいくち	3	4.82	
うすくち	2	3.21	
塩	0.5	0.81	
わけぎ	3	5	

4月16日木曜日

明中3年欠

	小	中	合計
実数	1017	498	1515
換算	1031	647	1679

材料名	1人分(g)	総量(kg)	備考
【ごはん】			
米	67.5	119	
強化米	0.2	0.34	
【豚肉のしょうが炒め】			
油	1	1.68	
しょうが	0.6	1.3	
豚こま肉	50	85	
酒	1	1.68	
三温糖	1.5	2.52	
にんじん	10	18	
たまねぎ	20	36	
しめじ	10	18	
みりん	0.5	0.84	
こいくち	4	6.72	
冷いんげん	5	8	
【なめたけあえ】			
なめたけ	10	18	
キャベツ	30	59	
きゅうり	5	8	
にんじん	5	8	
うすくち	0.5	0.84	
【さつまいものみそ汁】			
煮干し	3	6	
大根	20	37	
切さつまいも	25	43	
はくさい	20	36	
みそ	7	11.75	
凍り豆腐★大豆	3	5	
こまつな	3	6	

4月17日金曜日

明中3年欠

	小	中	合計
実数	1017	497	1514
換算	1031	646	1677

材料名	1人分(g)	総量(kg)	備考
【キムタクごはん】			
米	51	91	
強化米	0.15	0.25	
酒	1	1.68	
豚こま肉	15	26	
つぼ漬け	10	16	
はくさいキムチ	10	16	
うすくち	0.3	0.5	
【きのこ焼売】			
たっぷりきのこ焼売20g★大豆★小麦★ごま	2	2070	個
たっぷりきのこ焼売30g★大豆★小麦★ごま	2	1030	個
【ポテトサラダ】			
じゃがいも	35	67	
にんじん	5	8	
きゅうり	15	26	
ハム色紙切り	5	10	
ノンエッグマヨネーズ	7	13	
塩	0.1	0.16	
白こしょう	0.01	0.02	
【野菜スープ】			
鶏むね肉	20	34	
おろしにんにく	0.2	0.34	
セロリー	2	5	
たまねぎ	20	36	
しめじ	10	18	
キャベツ	10	20	
にんじん	10	18	
こいくち	1	1.68	
ベジダシ	3	5	
白ワイン	1	1.68	
塩	0.3	0.5	
黒こしょう	0.02	0.03	
こまつな	5	10	
【いちごゼリー】			
いちごゼリー	1	1535	個

令和8年4月1日～令和8年4月30日

[明 細 献 立 表]

安曇野市中部学校給食センター

4月20日月曜日					4月21日火曜日					4月22日水曜日					4月23日木曜日					4月24日金曜日				
北中3年欠		小	中	合計	北中3年		小	中	合計	北中3年欠		小	中	合計	安曇野の日		小	中	合計	北中3年欠		小	中	合計
	実数	1017	433	1450		実数	1016	432	1448		実数	1017	429	1446		実数	1017	550	1567		実数	1017	432	1449
	換算	1031	563	1594		換算	1030	562	1592		換算	1031	558	1589		換算	1031	715	1746		換算	1031	562	1593
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】					【ラーメン】					【ごはん】					【ごはん(風さやか)】				
米		67.5	114		米		67.5	114		ラーメン★小麦		1	1017	個	米		67.5	123		米		67.5	118	
強化米		0.2	0.33		強化米		0.2	0.33		ラーメン★小麦		0	429	個	強化米		0.2	0.36		強化米		0.2	0.33	
【ビビンバの具(肉炒め)】					【かごかますの西京焼き】					【いかナゲット】					【わさびコロッケ】					【しらぬい】				
油		0.8	1.28		かごかます50g		1	1040	切	いかﾅｹﾞｯﾄ★大豆★小麦		2	2067	個	わさびコロッケ50g★小麦		1	1040	個	しらぬい(1/6)		1	176	個
おろしにんにく		0.5	0.8		かごかます70g		1	450	切	いかﾅｹﾞｯﾄ★大豆★小麦		3	1323	個	わさびコロッケ70g★小麦		1	570	個	しらぬい(1/4)		1	115	個
おろししょうが		0.5	0.8		(西京みそ酒みりん)										揚げ油									
豚こま肉		40	65							【カラフルサラダ】										【福神漬けあえ】				
切たけのこ		20	32							レッドキャベツ		3	5		【香りびたし】					福神漬け		5	8	
にんじん		10	17		【いりたまサラダ】					キャベツ		30	56		キャベツ		35	71		はくさい		30	51	
三温糖		3	4.78		炒り卵★卵		15	25		切ブロッコリー		10	16		きゅうり		15	27		もやし		20	32	
酒		1	1.59		キャベツ		25	47		にんじん		5	8		こまつな		5	10		にんじん		5	8	
みりん		0.7	1.11		きゅうり		10	17		塩		0.3	0.48		ごま油★ごま		0.6	1.05		うすくち		1	1.59	
こいくち		2.5	3.99		にんじん		5	8		油		1	1.59		三温糖		0.5	0.88						
みそ		3	4.78		ノンエッグマヨネーズ		6.5	11		酢		1	1.59		うすくち		2.5	4.37		【ポークカレー】				
					うすくち		1	1.59		黒こしょう		0.01	0.01		酢		0.8	1.4		油		1	1.59	
【ビビンバの具(ナムル)】										三温糖		0.2	0.32							おろしにんにく		0.3	0.48	
もやし		20	32		【沢煮椀】										【すき焼き風汁】					おろししょうが		0.3	0.48	
大根		20	36		厚削り		3	5		【みそラーメンスープ】					油		0.1	0.17		豚こま肉		40	65	
きゅうり		10	17		豚細切り肉		15	25		油		1	1.59		豚こま肉		30	53		たまねぎ		40	68	
うすくち		1	1.59		酒		1	1.59		おろししょうが		0.5	0.8		にんじん		10	18		にんじん		20	33	
ごま油★ごま		1	1.59		切ごぼう		10	16		豚こま肉		15	25		しらたき		10	19		じゃがいも		20	36	
塩		0.2	0.32		にんじん		10	17		にんじん		10	17		えのきたけ		10	20		りんごピューレ★りんご		2	4	
白いりごま★ごま		1	2		切たけのこ		10	16		たまねぎ		15	25		はくさい		10	19		トマトピューレ		10	17	
					えのきたけ		10	19		もやし		20	32		長ねぎ		10	22		トマトケチャップ		3	5	
【春雨スープ】					細切りかまぼこ		10	17		ホールコーン		5	8		酒		2	3.49		中濃ソース		1.5	2.39	
鶏もも肉		15	23		うすくち		4	6.37		なると		10	17		三温糖		1	1.75		こいくち		1	1.59	
たまねぎ		15	25		塩		0.2	0.32		冷凍チキンブイヨン		6	11		こいくち		5	8.74		米粉のカレールウ		14	23	
にんじん		3	5		みつば		5	9		冷凍豚骨スープ		6	11		みりん		1	1.75		カレー粉		0.1	0.17	
ホールコーン		3	5							みそ		11	17.47							ガラムマサラ		0.02	0.04	
はくさい		20	34							こいくち		1	1.59											
冷凍チキンブイヨン		5	9							チンゲンサイ		5	9											
うすくち		2.7	4.3							酒		1	1.59											
酒		1	1.59																					
塩		0.4	0.64																					
白こしょう		0.02	0.03																					
マロニー		3.3	6																					
【ヨーグルト】																								
生乳ヨーグルト80g★乳		1	1471	個																				

令和8年4月1日～令和8年4月30日

[明 細 献 立 表]

安曇野市中部学校給食センター

4月27日月曜日

	小	中	合計
実数	1017	549	1566
換算	1031	714	1745

材料名	1人分(g)	総量(kg)	備考
【ごはん(風さやか)】			
米	67.5	123	
強化米	0.2	0.36	
【厚揚げ肉みそがけ】			
生あげ★大豆1/8	1	1040	個
生あげ★大豆1/6	1	570	個
油	0.3	0.52	
しょうが	0.2	0.5	
豚ひき肉	15	27	
酒	1	1.74	
三温糖	4	6.98	
みりん	2	3.49	
みそ	5	8.73	
でんぷん	0.3	0.52	
【糸かまサラダ】			
大根	35	68	
きゅうり	10	18	
カットわかめ	0.3	0.6	
細切りかまぼこ	5	10	
青じそドレッシング	6	10.5	
塩	0.05	0.09	
【ワンタンスープ】			
鶏むね肉	20	36	
たまねぎ	15	27	
にんじん	7	12	
干しいたけ	0.8	1.9	
もやし	20	35	
ベジダシ	3	6	
うすくち	4	6.98	
塩	0.2	0.35	
ウェーブワンタン★小麦	5	10	
にら	3	5	

4月28日火曜日

お祝い献立

	小	中	合計
実数	1016	550	1566
換算	1030	715	1745

材料名	1人分(g)	総量(kg)	備考
【ちらし寿司(風さやか)】			
米	54	97	
すし酢	3	3	本
油あげ★大豆	3	6	
切れんこん	7	12	
干しいたけ	0.4	1	
にんじん	5	9	
みりん	0.7	1.22	
三温糖	4	6.98	
酒	2	3.49	
こいくち	4	6.98	
【ハンバーグ】			
ハンバーグ50g★大豆	1	1040	個
ハンバーグ80g★大豆	1	570	個
油	0.2	0.35	
たまねぎ	10	19	
三温糖	1.5	2.62	
酢	1.5	2.62	
こいくち	3	5.24	
粉寒天	0.2	2	
【のり酢あえ】			
はくさい	20	37	
もやし	20	35	
にんじん	5	9	
きゅうり	10	18	
四角きざみのり	0.7	6.1	袋
酢	1.5	2.62	
うすくち	2.1	3.66	
三温糖	0.1	0.17	
【すまし汁】			
厚削り	3	6	
たまねぎ	20	37	
大根	25	48	
ちらしかまぼこ(桜)	10	19	
酒	1	1.75	
塩	0.3	0.52	
うすくち	5	8.73	
みつば	4	7	
【桜もち】			
桜もち	1	1587	個

4月30日木曜日

	小	中	合計
実数	1017	547	1564
換算	1031	711	1742

材料名	1人分(g)	総量(kg)	備考
【コッペパン】			
コッペパン★小麦★乳	1	1017	個
コッペパン★小麦★乳	1	547	個
【具だくさんチーズオムレツ】			
ｱﾝｻﾝﾌﾞﾙｴｯｸﾞ1/10★卵★乳	1	1050	個
ｱﾝｻﾝﾌﾞﾙｴｯｸﾞ1/8★卵★乳	1	570	個
【グリーンサラダ】			
キャベツ	35	71	
アスパラガス	3	7	
切ブロッコリー	7	12	
ツナ	5	10	
油	1	1.74	
酢	1	1.74	
塩	0.3	0.52	
三温糖	0.3	0.52	
【ポトフ】			
豚角切り肉	20	36	
セロリー	3	8	
しめじ	5	10	
たまねぎ	20	37	
にんじん	10	18	
かぶ(根)	10	19	
はくさい	20	37	
コンソメ	1.5	5.3	袋
白ワイン	1	1.74	
うすくち	1	1.74	
塩	0.1	0.17	
黒こしょう	0.02	0.04	
チンゲンサイ	5	10	
【いちごジャム】			
いちごジャム	1	1585	個