

令和8年5月1日～令和8年5月29日

## 〔明細献立表〕

安曇野市中部学校給食センター

5月1日金曜日				5月7日木曜日				5月8日金曜日											
こどもの日献立								明北小2年 明南小2年											
	小	中	合計		小	中	合計		小	中	合計		小	中	合計		小	中	合計
実数	1013	544	1557	実数	1013	544	1557	実数	980	544	1524	実数				実数			
換算	1027	707	1735	換算	1027	707	1735	換算	997	707	1704	換算				換算			
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
<b>【ごはん(風さやか)】</b>				<b>【丸パン】</b>				<b>【わかめごはん(風さやか)】</b>											
米	70	122		丸パン★小麦★乳	1	1590	個	米	70	120									
強化米	0.2	0.3						強化米	0.2	0.3									
				<b>【ハンバーグ】</b>				わかめご飯の素	2	3.4									
<b>【かつおとポトのオリーブソース】</b>				ハンバーグ60g★大豆	1	1040	個												
かつお角切り	30	54		ハンバーグ80g★大豆	1	560	個	<b>【鶏肉のくわ焼き】</b>											
(塩こしょう酒)	3	5		トマトケチャップ	6	12		鶏もも肉皮付き60g	1	1005	切								
でんぷん	2	4		中濃ソース	4.5	7.8		鶏もも肉皮付き80g	1	560	切								
皮付きポテト	20	36		赤ワイン	0.2	0.5		(薄口酒味醸しょうがにんにく)											
揚げ油	5	10		三温糖	0.1	0.2		でんぷん	2	4									
トマトケチャップ	6	12																	
ウスターソース	1	1.8		<b>【コールスローサラダ】</b>				<b>【切干大根のごまネーズ】</b>											
カレー粉	0.02	0.04		キャベツ	35	72		切干大根	3	6									
三温糖	1	1.8		きゅうり	15	27		キャベツ	27	54									
みそ	1	1.8		にんじん	5	9		きゅうり	5	9									
				酢	1.5	2.7		にんじん	5	9									
<b>【千草あえ】</b>				油	1	1.8		ハム色紙切り	5	9									
キャベツ	20	42		塩	0.3	0.6		白すりごま★ごま	1.5	3									
もやし	20	36		黒こしょう	0.01	0.02		うすくち	1	1.8									
にんじん	5	9						ノンエッグマヨネーズ	6.5	12									
錦糸卵★卵	10	18		<b>【あっさりコーンスープ】</b>															
うすくち	1.5	2.7		鶏むね肉	10	18		<b>【豚白菜汁】</b>											
三温糖	0.3	0.6		酒	1	1.8		厚削り	3	6									
				たまねぎ	30	57		豚こま肉	10	18									
<b>【若竹汁】</b>				にんじん	10	18		酒	1	1.8									
厚削り	3	6		しめじ	10	18		にんじん	10	18									
にんじん	10	18		ホールコーン	10	18		えのきたけ	8	18									
たまねぎ	20	36		コーンペースト	20	36		はくさい	30	54									
切たけのこ	15	27		コンソメ	1.5	6	袋	塩	0.2	0.34									
えのきたけ	8	18		塩	0.2	0.36		うすくち	4	6.9									
糸かまぼこ	10	18		白こしょう	0.01	0.02		こまつな	5	9									
塩	0.2	0.36		粉パセリ	0.02	0.03													
うすくち	4	6.9																	
カットわかめ	0.5	1																	
長ねぎ	7	15																	
<b>【かしわもち】</b>																			
かしわもち★大豆	1	1590	個																

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5月1日～令和8年5月29日

## 〔明細献立表〕

安曇野市中部学校給食センター

5月11日月曜日				5月12日火曜日				5月13日水曜日				5月14日木曜日				5月15日金曜日								
材料名	小	中	合計	八十八夜献立	小	中	合計	豊科北中1年	小	中	合計	豊科北中1年	小	中	合計	豊科北中1年 豊科東小6年	小	中	合計					
	実数	1013	544		1557	実数	1013		544	1557	実数		1013	425	1438		実数	1013	425	1438	実数	979	425	1404
	換算	1027	707		1735	換算	1027		707	1735	換算		1027	553	1580		換算	1027	553	1580	換算	990	553	1542
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						
<b>【ごはん(風さやか)】</b>				<b>【ごはん】</b>				<b>【きしめん】</b>				<b>【ごはん】</b>				<b>【たけのごはん】</b>								
米	70	122		米	70	122		きしめん★小麦	1	1470	個	米	70	111		米	65	93						
強化米	0.2	0.3		強化米	0.2	0.3					強化米	0.2	0.3		強化米	0.2	0.3							
								<b>【たこのたご焼き】</b>								こいくち	2.5	3.9						
<b>【ガパオライス(オムレツ)】</b>				<b>【鶏肉の照り焼き】</b>				タコ形たご焼き★小麦	1	1040	個	<b>【野菜肉団子】</b>				みりん	1	1.5						
プレーンオムレツ50g★卵	1	1040	個	鶏もも肉皮付き60g	1	1040	切	タコ形たご焼き★小麦	2	880	個	うす味野菜肉団子★大豆★りんご	2	2080	個	たけのご新物	13	20						
プレーンオムレツ60g★卵	1	560	個	鶏もも肉皮付き80g	1	560	切				うす味野菜肉団子★大豆★りんご	3	1320	個	にんじん	5	8							
				(塩こしょう)				<b>【おかかチーズあえ】</b>							油あげ★大豆	3	5							
<b>【ガパオライス(ガパオ)】</b>				こいくち	3	5.1		キャベツ	35	66		<b>【ごまじゃこサラダ】</b>				油	0.5	0.5						
ごま油★ごま	1	1.8		三温糖	2	3.5		にんじん	5	9		もやし	35	56		みりん	2	2.1						
にんにく	0.3	0.6		みりん	2	3.6		こまつな	5	9		きゅうり	15	24		こいくち	2	3						
豚ひき肉	40	72		でんぷん	0.5	0.8		サイコロチーズ8mm★乳	10	18		にんじん	5	9		三温糖	1.5	2.3						
三温糖	1	1.8						かつお節	0.4	1.5		ミニチリン	1.5	3										
たまねぎ	40	75		<b>【磯マヨサラダ】</b>				うすくち	1	1.6		白いりごま★ごま	1	3		<b>【シルバーの塩麴焼き】</b>								
ピーマン	8	15		キャベツ	20	42					三温糖	0.2	0.3		シルバー-60g	1	1005	切						
オイスターソース	2	3.6		もやし	20	36		<b>【山菜きしめん汁】</b>				油	1	1.5		シルバー-80g	1	440	切					
こいくち	4.5	7.8		きゅうり	10	18		厚削り+昆布	3	6		酢	1	1.5		(塩麴)								
バジル(粉)	0.04	0.03		にんじん	5	9		豚こま肉	30	48		うすくち	2.5	3.9										
でんぷん	1	1.8		うすくち	2	3.6		酒	1	1.8						<b>【わかめサラダ】</b>								
				四角きざみのり	0.3	0.6		にんじん	10	18		<b>【じゃがいものみそ汁】</b>				ささみフレーク	10	15						
<b>【ABCスープ】</b>				ノンエッグマヨネーズ	5	12		たまねぎ	10	18		煮干し	3	6		カットわかめ	0.4	0.8						
油	1	1.8					干しいたけ	0.5	1		たまねぎ	10	18		キャベツ	30	54							
ウインナー	10	18		<b>【さつまい】</b>			はくさい	10	18		じゃがいも	30	54		きゅうり	10	15							
にんじん	10	18		煮干し	3	6		山菜ミックス	10	15		しめじ	10	18		酢	1	1.5						
たまねぎ	10	18		鶏むね肉	15	27		うすくち	8	12.6		みそ	7	11.4		油	1	1.5						
じゃがいも	15	30		酒	1	1.8		塩	0.6	0.96		カットわかめ	0.5	1		塩	0.1	0.15						
はくさい	25	45		切ごぼう	5	9		みりん	0.5	0.9		長ねぎ	8	15		うすくち	1	1.5						
ベジタシ	3	6		にんじん	10	18		長ねぎ	8	15														
うすくち	4	6.9		えのきたけ	8	18		一味唐辛子	0.01	0.01		<b>【シークワーサータルト】</b>				<b>【すまし汁】</b>								
塩	0.1	0.18		切さつまいも	20	36					シークワーサータルト★大豆	1	1480	個	厚削り+昆布	3	6							
ABCマカロニ★小麦	4	9		はくさい	20	36									にんじん	10	15							
				みそ	7	12									大根	20	33							
				長ねぎ	8	18									干しいたけ	0.5	1							
				<b>【お茶ふりかけ】</b>											ちらしかまぼこ(かぶと)	10	15							
				お茶ふりかけ	1	1590	個								酒	1	1.8							
															うすくち	4	6							
															塩	0.2	0.3							
															みつば	3	6							

令和8年5月1日～令和8年5月29日

## 〔明細献立表〕

安曇野市中部学校給食センター

5月18日月曜日					5月19日火曜日					5月20日水曜日					5月21日木曜日					5月22日金曜日									
明科中2年3年																													
		小	中	合計			小	中	合計			小	中	合計			小	中	合計			小	中	合計					
実数		1013	445	1458	実数		1013	544	1557	実数		1013	544	1557	実数		1013	544	1557	実数		1013	544	1557					
換算		1027	579	1606	換算		1027	707	1735	換算		1027	707	1735	換算		1027	707	1735	換算		1027	707	1735					
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					
<b>【ごはん】</b>					<b>【ごはん】</b>					<b>【ごはん】</b>					<b>【米粉パン】</b>					<b>【ごはん】</b>									
米		70	113		米		70	122		米		70	122		米粉パン★小麦★乳		1	1590	個	米		70	122						
強化米		0.2	0.3		強化米		0.2	0.3		強化米		0.2	0.3							強化米		0.2	0.3						
<b>【厚揚げのカレー炒め】</b>					<b>【豚肉の新玉バターソース】</b>					<b>【新じゃがの肉じゃが】</b>					<b>【鶏肉のマーマレード焼き】</b>					<b>【アジフライ】</b>									
油		1	1.5		豚ロース肉50g		1	1040	切	油		1	1.8		鶏もも肉皮付き60g		1	1040	切	アジフライ40g★小麦★大豆		1	1040	枚					
しょうが		0.2	0.3		豚ロース肉70g		1	560	切	豚こま肉		35	60		鶏もも肉皮付き80g		1	560	切	アジフライ50g★小麦★大豆		1	560	枚					
鶏もも肉角切り		25	42		バター(有塩)★乳		0.2	0.45		酒		1	1.8		(マーマレードしょうゆワイン)					揚げ油									
酒		1	1.8		たまねぎ		15	27		三温糖		1.5	2.7		<b>【ポテトサラダ】</b>					中濃ソース		5	8.8						
三温糖		1.5	2.4		三温糖		0.5	0.9		にんじん		10	18		じゃがいも		35	69											
にんじん		5	9		酢		0.5	0.9		たまねぎ		20	36		にんじん		5	9		<b>【コーンサラダ】</b>									
たまねぎ		10	18		こいくち		3	5.1		つきこん		10	18		きゅうり		15	27		ホールコーン		10	18						
しめじ		10	18		粉寒天		0.3	0.5		じゃがいも		25	48		たまねぎ		3	6		キャベツ		30	60						
生あげ★大豆		40	63							冷えだまめ★大豆		5	9		ノンエッグマヨネーズ		6.5	12		きゅうり		10	18						
みりん		0.5	0.9		<b>【ごまあえ】</b>					みりん		0.5	0.9		塩		0.05	0.09		にんじん		5	9						
こいくち		5	8.1		キャベツ		20	42		こいくち		3.5	6		白こしょう		0.01	0.02		酢		1	1.8						
カレー粉		0.2	0.3		もやし		10	18												油		0.5	0.9						
冷えだまめ★大豆		10	15		きゅうり		10	18		<b>【いりたまサラダ】</b>					<b>【ミネストローネ】</b>					塩					0.3	0.6			
粉寒天		1	1.5		にんじん		5	9		炒り卵★卵		10	18		油		1	1.8		白こしょう		0.01	0.02						
					細切りかまぼこ		10	18		もやし		10	18		おろしにんにく		0.3	0.6											
<b>【かきたま汁】</b>					三温糖		1	1.8		きゅうり		10	18		ウインナー		10	18		<b>【わかめとなめこのみそ汁】</b>									
厚削り		3	6		こいくち		2	3.6		キャベツ		20	42		セロリー		3	9		煮干し		3	6						
にんじん		10	18		白すりごま★ごま		2	3		酢		1	1.8		たまねぎ		20	36		にんじん		10	18						
たまねぎ		20	33							オリーブ油		0.7	1.8		トマトピューレ		10	18		大根		20	39						
えのきたけ		8	15		<b>【さばとたけのこのみそ汁】</b>					塩		0.3	0.6		トマトケチャップ		10	18		なめこ		10	18						
うすくち		4	6.3		煮干し		3	6		白こしょう		0.01	0.02		ゆで大豆(冷)★大豆		15	27		みそ		7	12						
塩		0.1	0.15		たまねぎ		30	57							キャベツ		20	42		しほり豆腐★大豆		20	36						
でんぷん		1	1.5		切たけのこ		20	36		<b>【はるさめすまし】</b>					ベジタシ		3	6		カットわかめ		0.5	1						
液卵★卵		15	24		えのきたけ		10	18		厚削り+昆布		3	6		こいくち		1	1.8		長ねぎ		8	18						
大豆の華★大豆		1.5	3		さば(水煮)		10	18		鶏むね肉		10	18		塩		0.3	0.6											
こまつな		5	9		みそ		7	12		酒		1	1.8		白こしょう		0.01	0.02											
					長ねぎ		8	18		にんじん		10	18																
<b>【カラマンダリン】</b>																													
カラマンダリン(1/4)		1	265	個						干しいたけ		0.8	1.5																
カラマンダリン(1/2)		1	235	個						たまねぎ		10	18																
										うすくち		4	6.9																
										塩		0.2	0.36																
										マロニー		3	6																
										みつば		3	6																
										<b>【のり佃煮】</b>																			
										のり佃煮		1	1590	個															

