

令和8年4月13日～令和8年4月17日

〔明細献立表〕

安曇野市北部学校給食センター

4月13日月曜日				4月14日火曜日				4月15日水曜日				4月16日木曜日				4月17日金曜日						
実数	小	中	合計	入学進級お祝い	実数	小	中	合計	実数	小	中	合計	西中3年欠食	実数	小	中	合計	西中3年欠食	実数	小	中	合計
	1671	850	2521			1671	850	2521		1671	850	2521			1670	730	2400			1670	730	2400
	換算	1690	1105			2795	換算	1690		1105	2795	換算			1690	1105	2795			換算	1688	949
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】				【わかめごはん】				【ごはん】				【ミルクパン】					【ごはん(風さやか)】					
精白米	70			精白米	70			精白米	70			ミルクパン★小麦★乳	1個				精白米(風さやか)	70				
				わかめごはんの素	1																	
【ハンバーグトマトソース】				【鶏のからあげ】				【豚肉の生姜炒め】				【フランクフルト】					【安曇野厚揚げの肉みそかけ】					
ハンバーグトマトソース60g	1個			鶏むね肉唐揚げ用下味	小50g			ひまわり油	0.8			フランクフルト	小40g				安曇野厚揚げ	小50g				
				鶏むね肉唐揚げ用下味	中70g			しょうが	0.8			フランクフルト	中50g				安曇野厚揚げ	中70g				
【まぜっこサラダ】				(しょうが、にんにく、醤油、酒、みりん)				豚肉	45			【ブロッコリーサラダ】					JAひまわり油	0.4				
キャベツ	25			でんぷん	6			酒	0.5			キャベツ	30				しょうが	0.4				
にんじん	6			ひまわり油				玉ねぎ	20			ブロッコリー	12				ありがとんひき肉	12				
きゅうり	12							しめじ	10			みそ	4				三温糖	3				
玉ねぎ	3.5			【のり酢あえ】				みりん	0.8			にんじん	4				酒	1.4				
かつおぶし	0.7			キャベツ	24			三温糖	0.8			ひまわり油	0.8				みそ	4.5				
白いりごま★ごま	0.7			にんじん	4			こいくちしょうゆ	4			あらじお	0.3				みりん	1.4				
ひまわり油	0.7			もやし	22			でんぷん	1			白こしょう	0.02				でんぷん	0.3				
あらじお	0.2			うすくちしょうゆ	2.3			【まめまめサラダ】				酢	1.4				【ごまネーズあえ】					
黒こしょう	0.01			三温糖	0.4			むき枝豆	6			三温糖	0.4				ごぼうささがき	8				
酢	1.4			酢	0.7			大豆水煮	6			【ミネストローネ】					きゅうり	8				
うすくちしょうゆ	1.5			きざみのり	0.4			きゅうり	12			オリーブ油	0.4				にんじん	5				
【油揚げのみそ汁】								にんじん	5			にんにく	0.3				キャベツ	15				
かつお昆布だし	3			【お祝いすまし汁】				もやし	22			セロリ	3				ホールコーン	8				
大根	20			かつお昆布だし	3			酢	0.7			豚肉	8				あらじお	0.08				
にんじん	6			玉ねぎ	20			ひまわり油	0.7			にんじん	6				白こしょう	0.01				
じゃがいも	20			にんじん	6			うすくちしょうゆ	2			玉ねぎ	20				ノンエッグマヨネーズ	7.5				
油揚げ	10			えのきたけ	8			あらじお	0.08			大豆水煮	8				白すりごま★ごま	2				
みそ	8			祝いかまぼこ	8			三温糖	0.35			白菜	10				【レタスの和風汁】					
				酒	0.7			【春野菜のポトフ】				カットトマト	15				かつお昆布だし	3				
				みりん	0.7			ウィンナー	10			トマトケチャップ	12				鶏肉	10				
				あらじお	0.2			白ワイン	0.7			コンソメ	1.5				にんじん	6				
				うすくちしょうゆ	4			玉ねぎ	15			赤ワイン	0.7				大根	15				
				系みつば	4			じゃがいも	20			三温糖	0.3				えのきたけ	8				
				【お祝いいちごゼリー(学配)】				キャベツ	15			うすくちしょうゆ	0.5				あらじお	0.7				
				お祝いいちごゼリー	1個			コンソメ	1			あらじお	0.3				あらじお	0.2				
								うすくちしょうゆ	2			白こしょう	0.02				うすくちしょうゆ	4				
								あらじお	0.15								レタス	8				
								白こしょう	0.02													
								パセリ粉	0.02													

※アレルギー主要8品目の内[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]と表示します(調味料は除く)。

2品目ある場合は[(例)★小麦★卵]と表示します。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、北部給食センターは[ごま、りんご]についても同様に記載いたします(調味料は除く)。

その他のアレルギー等で配合表が必要な場合は給食センターへお問い合わせください。

令和8年4月20日～令和8年4月24日

〔明細献立表〕

安曇野市北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			
西中3年欠食	小	中	合計	西中3年欠食	小	中	合計		小	中	合計		小	中	合計		小	中	合計
	実数	1670	730	2400		実数	1670	730	2400		実数	1671	850	2521		実数	1671	850	2521
	換算	1688	949	2637		換算	1688	949	2637		換算	1690	1105	2795		換算	1690	1105	2795
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】				【中華麺】				【ごはん】				【ごはん】				【ごはん】			
精白米	70			中華めん★小麦	1個			精白米	70			精白米	70			精白米	70		
【豚どんの具】				【にらまんじゅう】				【鶏肉のおいだれ焼き】				【ほきの甘酢あんかけ】				【ハッシュドポーク】			
ひまわり油	0.7			にらまんじゅう★小麦★乳	2個			鶏もも肉	小50g			ほき	小50g			ひまわり油	0.7		
豚肉	35							鶏もも肉	中70g			ほき	中60g			豚肉	30		
ごぼうささがき	7							おろしにんにく	0.2			でんぷん	6			にんにく	0.5		
玉ねぎ	25			【糸かまサラダ】				おろししょうが	0.2			ひまわり油				玉ねぎ	35		
油揚げ	8			キャベツ	14			三温糖	1.7			玉ねぎ	8			にんじん	8		
しらたき	10			きゅうり	6			こいくちしょうゆ	5			えのきたけ	3			じゃがいも	20		
三温糖	2			にんじん	4			酒	1.7			赤パプリカ	2			しめじ	8		
酒	1			もやし	20			りんごピューレ★りんご	8.5			三温糖	1.4			トマトピューレ	7		
みりん	2			糸かまぼこ	8							みりん	2			カットトマト	15		
こいくちしょうゆ	4			うすくちしょうゆ	2.5			【豆腐のコロコロサラダ】				うすくちしょうゆ	2.5			こいくちしょうゆ	2		
むき枝豆	5			酢	2			キャベツ	22			酢	1.5			中濃ソース	3		
でんぷん	0.7			ごま油	1			きゅうり	8			でんぷん	0.4			赤ワイン	1		
				三温糖	0.4			にんじん	4			水	1			三温糖	0.8		
【じゃこあえ】								サイコロ豆腐	20							あらじお	0.2		
きゅうり	12							ごま油	0.8			【かおりあえ】				ハヤシルウ★小麦	11		
キャベツ	30			【ごまみそスープ】				うすくちしょうゆ	2			キャベツ	23						
ミニチリン	3			ごま油	0.7			酢	1.5			もやし	15			【海藻サラダ】			
にんじん	4			にんにく	0.3			三温糖	0.4			にんじん	4			キャベツ	24		
うすくちしょうゆ	2			豚ひき肉	30			白いりごま★ごま	1.1			千切りだいこん漬け	8			きゅうり	8		
ひまわり油	0.7			三温糖	1							うすくちしょうゆ	0.6			にんじん	4		
三温糖	0.35			豆板醤	0.1			【きのこ青菜のスープ】				白いりごま★ごま	0.7			海藻ミックス	0.45		
酢	0.7			玉ねぎ	30			ひまわり油	0.7							ささみフレーク	6		
【かきたま汁】				にんじん	8			にんにく	0.23			【豚汁】				青じそドレッシング	5		
かつお昆布だし	3			干しいたけスライス	0.6			ベーコン	8			かつお昆布だし	3						
玉ねぎ	10			たけのこ水煮	10			玉ねぎ	23			豚肉	20			【フルーツポンチ】			
なると	8			ガラスープチキン	6			にんじん	7			ごぼうささがき	8			みかんレトルト	20		
えのきたけ	7			みそ	11			しめじ	7			にんじん	6			パイナップルレトルト	20		
にんじん	7			こいくちしょうゆ	2			えのきたけ	7			大根	15			黄桃レトルト	20		
酒	0.7			白ねりごま★ごま	2.2			ガラスープチキン	7			じゃがいも	20			カクテルゼリー★りんご	20		
みりん	0.7			白すりごま★ごま	1.1			あらじお	0.2			つきこんにゃく	6						
うすくちしょうゆ	4			長ねぎ	7			こいくちしょうゆ	4			長ねぎ	7						
あらじお	0.2							黒こしょう	0.01			みそ	8						
でんぷん	0.77							チンゲンサイ	7										
液卵★卵	14																		
小松菜	5																		

※アレルギー主要8品目の内[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]と表示します(調味料は除く)。

2品目ある場合は[(例)★小麦★卵]と表示します。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、北部給食センターは[ごま、りんご]についても同様に記載いたします(調味料は除く)。

その他のアレルギー等で配合表が必要な場合は給食センターへお問い合わせください。

令和8年4月27日～令和8年4月30日

〔明細献立表〕

安曇野市北部学校給食センター

4月27日月曜日				4月28日火曜日				4月29日水曜日				4月30日木曜日			
郷土食(長崎県)								昭和の日							
	小	中	合計		小	中	合計		小	中	合計		小	中	合計
実数	1671	850	2521	実数	1671	850	2521	実数				実数	1671	850	2521
換算	1690	1105	2795	換算	1690	1105	2795	換算				換算	1690	1105	2795
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】				【キムタクごはん】				【丸パン切り込み(10g減量)】							
精白米	70			精白米	68			丸パン★小麦★乳	1個						
				うすくちしょうゆ	1.2										
【赤魚の西京漬け焼き】				ひまわり油	0.8			【メンチカツ】							
赤魚西京漬け下味	小60g			豚肉	12			メンチカツ★小麦	小50g						
赤魚西京漬け下味	中70g			白菜キムチ	10			メンチカツ★小麦	中60g						
(西京汁)				つぼ漬け	10			ひまわり油							
								中濃ソース	3.5						
【浦上そばろ(長崎県)】				【厚焼きたまご(凍り豆腐入り)】				【ポテトサラダ】							
ひまわり油	0.7			厚焼きたまご★卵	小50g			じゃがいも	25						
豚肉	12			厚焼きたまご★卵	中63g			にんじん	8						
ごぼう千切り	12			【マロニーサラダ】				きゅうり	10						
しらたき	8			もやし	18			ホールコーン	8						
もやし	14			きゅうり	8			あらじお	0.1						
にんじん	6			にんじん	4			白こしょう	0.01						
さつま揚げ	10			ホールコーン	4			ノンエッグマヨネーズ	8						
三温糖	1.8			マロニー	4			【オニオンスープ】							
みりん	1.4			酢	1.4			ベーコン	8						
こいくちしょうゆ	2.5			うすくちしょうゆ	2			玉ねぎ	21						
				ごま油	0.8			にんじん	8						
				あらじお	0.12			しめじ	10						
【豆腐のみそ汁】				白いりごま★ごま	1			オニオンソテー	12.5						
かつお昆布だし	3			【春キャベツのスープ】				コンソメ	1						
玉ねぎ	15			鶏肉	15			あらじお	0.3						
にんじん	6			玉ねぎ	20			白こしょう	0.01						
えのきたけ	7			にんじん	7			こいくちしょうゆ	1						
豆腐	15			しめじ	8			パセリ粉	0.01						
白菜	15			ガラスープチキン	6										
みそ	8			うすくちしょうゆ	2.5										
				あらじお	0.05										
【しらぬい(かんきつ)】				白こしょう	0.02										
しらぬい	1/4			キャベツ	15										

※アレルギー主要8品目の内[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]と表示します(調味料は除く)。

2品目ある場合は【(例)★小麦★卵】と表示します。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、北部給食センターは[ごま、りんご]についても同様に記載いたします(調味料は除く)。
その他のアレルゲン等で配合表が必要な場合は給食センターへお問い合わせください。