

[明細献立表]

令和8年5月1日～令和8年5月15日

5月1日金曜日					5月7日木曜日					5月8日金曜日											
八十八夜献立	小	中	合計	0	0	0	0	0	0	0	0	郷土料理の日(長野県)	小	中	合計						
	実数	1671	850										2521	実数	1671	850	2521	実数	1671	850	2521
	換算	1690	1105										2795	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										
【ごはん】				【いなりちらし】				【ごはん】													
精白米	70			精白米	57			精白米	70												
【チキンのオープンチーズ焼き】				干しいたけスライス	0.3			【厚揚げのうま煮】													
鉄腕チキンのオープン焼き	小40g			カットかんぴょう	0.3			ひまわり油	0.5												
★小麦★乳				カットれんこん	4.5			しょうが	0.5												
鉄腕チキンのオープン焼き	中60g			にんじん	3.8			豚肉	30												
★小麦★乳				油揚げ(カット)	11.5			しらたき	5												
【コンコンサラダ】				酒	0.75			にんじん	5												
油揚げ	7			三温糖	1.15			白菜	15												
こいくちしょうゆ	1.3			こいくちしょうゆ	1.9			酒	1.5												
三温糖	1			すし酢	7.7			三温糖	1.5												
酒	0.5			きざみのり(小袋)	1個			みりん	1.5												
みりん	1							こいくちしょうゆ	3												
きゅうり	7			【かつおとポテの甘辛揚げ】				でんぷん	1												
キャバツ	26			かつお2cm角切り薄味塩こしょう	31.5			安曇野厚揚げ	25												
にんじん	5			でんぷん	4.5			【納豆サラダ】													
玉ねぎ	5			皮付きポテト	31.5			キャバツ	20												
ひまわり油	0.5			ひまわり油				もやし	15												
酢	0.8			こいくちしょうゆ	3.3			きゅうり	10												
うすくちしょうゆ	1.3			みりん	0.9			にんじん	4												
				三温糖	3.3			ノンエッグマヨネーズ	6.5												
【五月汁】								うすくちしょうゆ	2.1												
かつお昆布だし	3			【和風梅サラダ】				きざみのり	0.4												
豚肉	10			きゅうり	10			ドライ挽きわり納豆	2.5												
大根	10			大根	39																
にんじん	5			カットわかめ	0.27			【さばと竹の子のみそ汁(長野県)】													
山菜水煮	10			うすくちしょうゆ	1.8			かつお昆布だし	3												
豆腐	15			かつおぶし	0.7			玉ねぎ	20												
みそ	8			乾燥カリカリ梅	0.72			たけのこ水煮短冊	20												
小松菜	5							えのきたけ	7												
				【すまし汁】				まさば(水煮)	6												
【お抹茶ふりかけ】				かつお昆布だし	3			みそ	8												
昆布とお抹茶ふりかけ	1個			にんじん	5			長ねぎ	6												
				玉ねぎ	20																
				しめじ	8																
				ちらしかまぼこ(かぶと)	8																
				酒	0.7																
				みりん	0.7																
				うすくちしょうゆ	4																
				あらじお	0.2																
				小松菜	3																
				【かしわ餅(学配)】																	
				かしわ餅	1個																

※アレルギー主要8品目内[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。

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			
	小	中	合計		小	中	合計		小	中	合計	北小1年 欠食	小	中	合計		小	中	合計
実数	1671	850	2521	実数	1671	850	2521	実数	1671	850	2521	実数	1671	850	2521	実数	1671	850	2521
換算	1690	1105	2795	換算	1690	1105	2795	換算	1690	1105	2795	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】				【スパゲティ】				【竹の子ごはん】				【ごはん】				【ごはん】			
精白米	70			スパゲティ★小麦	1個			精白米	60			精白米	70			精白米	70		
								こいくちしょうゆ	1.5										
								みりん	1										
【鶏肉のマーマレード焼き】				【若草ポテト】				たけのこ水煮短冊	13			【アジフライ】				【ガパオライス(オムレツ)】			
鶏もも肉マーマレード焼き下味付 小60g				ひまわり油	0.4			油揚げ(カット)	3			アジうす味塩こしょう付 小50g				プレーンオムレツ★卵 小50g			
鶏もも肉マーマレード焼き下味付 中70g				ウインナー	15			ひまわり油	0.5			アジうす味塩こしょう付 中60g				プレーンオムレツ★卵 中60g			
(マーマレード、醤油、酒、塩、黒こしょう)				あらじお	0.15			みりん	2			バターミックス	8						
				白こしょう	0.01			こいくちしょうゆ	2			内麦無添加パン粉★小麦	10			【ガパオライス(肉炒め)】			
				青のり	0.03			三温糖	1.5			ひまわり油				ごま油	1		
				カットじゃがいも	35							中濃ソース	5			にんにく	0.5		
																豚ひき肉	50		
【アスパラベーコン炒め】								【肉じゃが】				【チーズ昆布あえ】				三温糖	1		
ひまわり油	0.5							ひまわり油	0.4			もやし	31.5			玉ねぎ	20		
にんにく	0.5							豚肉	23			きゅうり	4.5			ピーマン	5		
ベーコン	15							玉ねぎ	11.5			キャベツ	7			赤パプリカ	5		
あらじお	0.15			【ジュリエヌサラダ】				じゃがいも	23			サイコロチーズ★乳	6			みりん	1		
白こしょう	0.01			キャベツ	19			にんじん	6			塩昆布	1.35			オイスターソース	2		
コンソメ	0.15			きゅうり	11.5			しらたき	6			うすくちしょうゆ	0.45			こいくちしょうゆ	3		
じゃがいも	35			にんじん	3.5			酒	0.75							パジル(粉)	0.04		
アスパラ	12			大根	11.5			みりん	1.15			【豆腐のみそ汁】				でんぷん	1		
				イタリアンドレッシング	3.8			三温糖	1.15			煮干しだし	3						
				あらじお	0.15			こいくちしょうゆ	3.8			大根	20			【コーンスープ】			
【チンゲン菜のスープ】								むき枝豆	2			にんじん	5			玉ねぎ	25		
玉ねぎ	20											豆腐	20			にんじん	8		
にんじん	5			【ミートソース】								みそ	8			ホールコーン	7.5		
えのきたけ	8			ひまわり油	0.5			【もやしのカレーナムル】				カットわかめ	0.4			コーンペースト	21		
干しいたけスライス	0.5			玉ねぎ	35			もやし	30			長ねぎ	4			かぼちゃペースト	8		
なると	5			豚ひき肉	27			きゅうり	15							白菜	15		
チキンガラスープ	8			豚レバーチップ	3			ローズハム	8							チキンガラスープ	6		
酒	1			にんじん	8			ごま油	0.6							コンソメ	1		
うすくちしょうゆ	4.5			マッシュルームスライス	4			うすくちしょうゆ	2							酒	1		
あらじお	0.3			カットトマト	8			酢	1							うすくちしょうゆ	2		
マロニー	4			オニオンソテー	18			あらじお	0.15							あらじお	0.1		
チンゲン菜	8			中濃ソース	1.5			カレー粉	0.04							白こしょう	0.02		
				赤ワイン	1.5			白いりごま★ごま	0.8							でんぷん	1		
				トマトケチャップ	15														
				トマトピューレ	9			【もずくスープ】											
				ハヤシルウ★小麦	8			チキンガラスープ	8										
								にんじん	8										
								玉ねぎ	16.5										
								かまぼこ	8										
								あらじお	0.35										
								うすくちしょうゆ	3.3										
								酒	1.65										
								白こしょう	0.01										
								もずく	12.5										
								長ねぎ	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5月18日～令和8年5月29日

[明細献立表]

安曇野市北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								
北小4年欠食	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					
	実数	1671	850		2521	実数	1671		850	2521	実数		1671	850	2521		実数	1671	850	2521	実数	1671	850	2521
	換算	1690	1105		2795	換算	1690		1105	2795	換算		1690	1105	2795		換算	1690	1105	2795	換算	1690	1105	2795
【ごはん】				【ごはん】				【ごはん】				【コッペパン】				【ごはん】								
精白米	70			精白米	70			精白米	70			コッペパン★小麦★乳	1個			精白米	70							
【サバの塩焼き】				【とり肉のコーンフレーク焼】				【子持ちししゃもフライ】				【パンネのトマト煮】				【プルコギ炒め】								
サバひと塩下味付	小50g			鶏むね肉薄味塩こしょう下味付	小50g			子持ちししゃもフライ★小麦	小2本			ひまわり油	0.7			ごま油	1							
サバひと塩下味付	中60g			鶏むね肉薄味塩こしょう下味付	中60g			子持ちししゃもフライ★小麦	中3本			にんにく	0.2			にんにく	0.4							
(塩)				(塩、こしょう)				ひまわり油				豚ひき肉	20			豚肉	50							
【ひじきの炒め煮】				ノンエッグマヨネーズ	14			中濃ソース	5			あらじお	0.1			酒	1.4							
ひまわり油	0.4			パルメザンチーズ★乳	2			【ふきの煮物】				白こしょう	0.02			うすくちしょうゆ	1.1							
豚肉	10			コーンフレーク	11			かつお昆布だし	0.8			赤ワイン	1.4			三温糖	1.8							
乾燥芽ひじき	2							にんじん	8			三温糖	0.4			玉ねぎ	20							
油揚げ	6							干しいたけスライス	1			玉ねぎ	24			たけのこ水煮せん切り	10							
にんじん	5			【ゆかりあえ】				つきこんにゃく	8			パンネ★小麦	10			にんじん	6							
つきこんにゃく	6			キャベツ	25			ふき水煮	10			トマトケチャップ	10			こいくちしょうゆ	2							
大豆水煮	6			きゅうり	8			さつま揚げ	12			トマトピューレ	7			豆板醤	0.1							
三温糖	2			大根	16.5			油揚げ	10			中濃ソース	0.7			でんぷん	1							
みりん	2			ゆかりごはんの素	0.65			酒	1.5			【ミモザサラダ】				【チョレギサラダ】								
酒	1.5			あらじお	0.08			三温糖	1.5			ブロッコリー	11.5			キャベツ	15							
こいくちしょうゆ	3			酢	0.65			こいくちしょうゆ	3			きゅうり	15			きゅうり	10							
【もちもちキムチスープ】				【ワンタンスープ】				【凍り豆腐のみそ汁】				ホールコーン	6			もやし	27							
かつお昆布だし	3			玉ねぎ	18			かつお昆布だし	3			トッピングエッグ★卵★乳	15			きざみどり	0.4							
鶏肉	10			もやし	12			玉ねぎ	20			あらじお	0.15			塩中華ドレッシング	7							
にんじん	5			なると	7			にんじん	5			ノンエッグマヨネーズ(小袋)	1個			【ニラじゃがスープ】								
おじゃがもちボール	25			ウェーブワンタン★小麦	6			しめじ	8							ひまわり油	0.8							
白菜	20			チキンガラスープ	6			凍り豆腐 1/150	2.5			【コンソメスープ】				ベーコン	8							
白菜キムチ	8			酒	1			みそ	8			ひまわり油	0.8			にんじん	5							
こいくちしょうゆ	3.5			あらじお	0.2			長ねぎ	4			セロリ	1.7			玉ねぎ	20							
あらじお	0.1			白こしょう	0.02			【しらぬい】				ベーコン	6			じゃがいも	25							
酒	1.8			こいくちしょうゆ	4			しらぬい L	小1/4個			にんじん	6.5			がらスープチキン	6							
みりん	1.5			豆苗	3			しらぬい 2L	中1/4個			玉ねぎ	12			あらじお	0.15							
												白菜	20			白こしょう	0.02							
												うすくちしょうゆ	2			こいくちしょうゆ	0.15							
												コンソメ	1			にら	5							
												あらじお	0.1											
												白こしょう	0.02											
												パセリ粉	0.03											

※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5月18日～令和8年5月29日

[明細献立表]

安曇野市北部学校給食センター

5月25日月曜日				5月26日火曜日				5月27日水曜日				5月28日木曜日				5月29日金曜日			
安曇野の日				南小5年欠食				南小5年欠食				南小5年欠食 北小わかさ欠食				西小運動会(給食あり) (北小1年遠足予備日)			
実数	小	中	合計	実数	小	中	合計	実数	小	中	合計	実数	小	中	合計	実数	小	中	合計
換算	1690	1105	2795	換算	1690	1105	2795	換算	1690	1105	2795	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
【野沢菜ごはん(風さやか)】				【細うどん】				【ごはん】				【ごはん】				【ごはん】			
精白米	70			細うどん★小麦	1個			精白米	70			精白米	70			精白米	70		
野沢菜茶漬	1.5																		
【わさびコロッケ】				【和風つくねのあんかけ】				【ホキのみそマヨ焼き】				【親子丼の具】				【チキンカレー】			
わさびコロッケ★小麦	小50g			和風つくね★小麦	小50g			ホキ	小50g			ひまわり油	0.7			ひまわり油	0.7		
わさびコロッケ★小麦	中70g			和風つくね★小麦	中60g			ホキ	中60g			鶏肉	25			おろしにんにく	0.35		
ひまわり油				三温糖	1.5			ノンエッグマヨネーズ	9			玉ねぎ	25			おろししょうが	0.35		
				みりん	2			みそ	2.5			にんじん	6			玉ねぎ	17		
				酒	2			紙カップ小判4	1枚			干しいたけスライス	0.7			鶏肉	27		
【アスパラサラダ】				【かみかみサラダ】				【卵の花の炒り煮】				【野菜のごまあえ】				【福神漬け和え】			
アスパラ	15			こいくちしょうゆ	2.5			ひまわり油	0.5			みりん	0.85			カットじゃがいも	15		
キャベツ	15			でんぶん	0.5			豚ひき肉	10			こいくちしょうゆ	4			オニオンソテー	15		
にんじん	5			キャベツ	24			にんじん	5			みつば	3			カレー粉	0.15		
ホールコーン	6			にんじん	4			つきこんにゃく	5			炒り卵★卵	21			ガラムマサラ	0.03		
ツナ	8			セロリ	4			ちくわ	5			【野菜のごまあえ】				カレー粉	8		
JAひまわり油	0.5			きゅうり	8			干しいたけスライス	0.5			もやし	40			カレー粉	7		
三温糖	0.3			いかくん	4			カット野沢菜	3			きゅうり	8			トマトケチャップ	3.8		
酢	2			酢	0.7			おから	12			小松菜	7			中濃ソース	1.5		
あらじお	0.3			うすくちしょうゆ	2.3			かつお昆布だし	0.5			三温糖	1.5			あらじお	0.3		
黒こしょう	0.02			三温糖	0.4			三温糖	1			こいくちしょうゆ	1.8			チャツネ★りんご	0.7		
				ごま油	0.7			酒	0.5			白すりごま★ごま	2						
【レタスのみそ汁】				【肉うどん汁】				【えのきの和風スープ】				【若竹汁】				【穂高いちごのフルーツゼリー】			
かつお昆布だし	3			かつお昆布だし	3.4			かつお昆布だし	3			白ねりごま★ごま	1			キャベツ	30		
にんじん	5			豚肉	23			みりん	2			かつお昆布だし	3			きゅうり	12		
玉ねぎ	15			にんじん	6			水	10			玉ねぎ	15			にんじん	3		
えのきたけ	8			玉ねぎ	20			【えのきの和風スープ】				かつお昆布だし	3			福神漬	8		
安曇野厚揚げ	10			しめじ	8.5			かつお昆布だし	3			にんじん	8			酢	0.3		
みそ	8			油揚げ	6.6			鶏肉	12			たけのこ水煮短冊	10			うすくちしょうゆ	1		
レタス	8			みりん	3.4			玉ねぎ	12			かまぼこ	8			穂高いちごのフルーツゼリー			
				こいくちしょうゆ	4			白菜	12			酒	1.5			みかんレトルト	18		
				うすくちしょうゆ	4			えのきたけ	10			うすくちしょうゆ	4			パイナップル	18		
				あらじお	0.43			酒	0.8			あらじお	0.2			カットゼリー(サイダー)	35		
				一味唐辛子	0.01			みりん	0.8			白こしょう	0.01			いちご 2L	5		
				長ねぎ	6.7			うすくちしょうゆ	5			カットわかめ	0.5						
								あらじお	0.3			長ねぎ	6						
								葉たまねぎ	6										

※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。