

令和8年4月1日～令和8年4月30日

## 〔明細献立表〕

安曇野市南部学校給食センター

4月8日水曜日				4月9日木曜日				4月10日金曜日				4月13日月曜日				4月14日火曜日				
南小1年欠 三小1年欠	小	中	合計	南小1年欠 三小1年欠	小	中	合計	南小1年欠 三小1年欠	小	中	合計		小	中	合計		小	中	合計	
	実数	1422	880	2302		1422	881	2303		1422	880	2302		1702	880	2582		1702	878	2580
	換算	1535	1144	2679		1535	1145	2680		1535	1144	2679		1787	1144	2931		1787	1141	2928
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>【ゆかりごはん】</b>				<b>【ごはん】</b>				<b>【ごはん(風さやか)】</b>				<b>【ごはん】</b>				<b>【切り込み丸パン】</b>				
精白米(コジ)	67.5			精白米(コジ)	67.5			精白米(風)	67.5			精白米(コジ)	67.5			切り込み丸パン★小麦★乳				
ゆかりご飯の素	1.4	3.9	26袋																	
<b>【ささみのレモンソース】</b>				<b>【さばのカレー焼き】</b>				<b>【肉どんぶりの具】</b>				<b>【鶏肉の照り焼き】</b>				<b>【ハンバーグステーキ】</b>				
鶏ささみ	小50g	1450	個	さば(下味)	小50g	1450	個	油	0.6	1.6		鶏もも肉	小50g	1725	個	ハンバーグ	小50g	1725	個	
鶏ささみ	中60g	905	個	さば(下味)	中65g	905	個	豚もも肉	20	54		鶏もも肉	中65g	900	個	ハンバーグ	中60g	900	個	
でんぱん	2	6		(しょうゆ 酒 みりん カレー粉)				豚うで肉	20	54		みりん	2.5	7.3		ケチャップ	3	9	3袋	
米粉	2	6		<b>【ひじきの五目煮】</b>				たまねぎ	15	42		酒	1	3		中濃ソース	4.2	12.3		
揚げ油	6			油	0.5	1.4		カットごぼう	7	19		三温糖	3	8.8		三温糖	0.7	2		
三温糖	3.6	9.5		乾燥ひじき	3	8		人参	5	14		こいくちしょうゆ	3.5	10.2		三温糖	0.7	2		
うすくちしょうゆ	3.5	9.4		人参	5	14		しらたき	10	27		でんぱん	0.4	1.2		赤ワイン	0.7	2		
レモン汁	1.5	4	8袋	つきこん	5	14		三温糖	2	5.4										
水	2.4	7		カットさつま揚げ	10	28		みりん	1.3	3.5		<b>【マヨドレサラダ】</b>				<b>【ツナブロッコリーサラダ】</b>				
でんぱん	0.2	500g		ゆで大豆	5	14		こいくちしょうゆ	4	10.7		キャベツ	25	87		ブロッコリー	8	25		
				こいくちしょうゆ	3	8		天然塩	0.1	260g		きゅうり	10	30		ツナフレーク	5	16		
<b>【枝豆サラダ】</b>				三温糖	2	5.4		酒	0.7	2		ホールコーン	5	15		キャベツ	20	69		
キャベツ	25	79		酒	1	2.7		カットいんげん	5	13	26袋	人参	5	15		赤パブリカ	3	10		
むき枝豆	8	21		みりん	2.5	6.7						酢	0.3	900g		人参	5	15		
人参	5	14		きぬさや	3	8	16袋	<b>【かぶの浅漬け】</b>				天然塩	0.2	600g		白こしょう	0.01	30g		
きゅうり	8	22						こかぶ	10	30		白こしょう	0.02	60g		三温糖	0.3	900g		
酢	1	2.6		<b>【白菜のそぼろ汁】</b>				白菜	28	80		ノイグ マヨネーズ	6	18		酢	1.4	4		
うすくちしょうゆ	1.5	4		かつおだしパック	2.5	7		きゅうり	15	41		大豆の華	2.5	7		油	1.2	3.5		
三温糖	0.5	1.3		豚ひき肉	15	40		塩昆布	0.8	2						天然塩	0.3	900g		
ごま油	0.8	2.2		人参	8	22		天然塩	0.2	540g		<b>【春雨すまし汁】</b>								
天然塩	0.1	260g		えのき	5	17		うすくちしょうゆ	1	2.7		かつおだしパック	2.5	8		<b>【寒天とコーンのスープ】</b>				
				白菜	30	86						人参	5	15		鶏もも肉	10	30		
<b>【じゃがいものみそ汁】</b>				酒	1	2.8		<b>【なめこ汁】</b>				大根	10	29		たまねぎ	25	78		
煮干だしパック	2.5	7.5	15袋	みりん	0.5	1.4		煮干だしパック	2.5	7.5	15袋	桜型かまぼこ	6	18		人参	7	21		
人参	8	22		うすくちしょうゆ	4	10.8		たまねぎ	10	28		白菜	20	63		カットエリンギ	5	15		
たまねぎ	20	57		天然塩	0.3	800g		大根	20	54		酒	1	3		ホールコーン	10	29		
油揚げ	5	14		でんぱん	2	5.4		豆腐	25	67		みりん	0.5	1.5		コーンペースト	20	59		
じゃがいも	25	75		おろし生姜	0.2	600g		なめこ	10	26		うすくちしょうゆ	4	11.8		バジダシ	3	9		
みそ	7.5	20		長ねぎ	5	16		みそ	7.5	20		天然塩	0.2	600g		うすくちしょうゆ	2.8	8.2		
小松菜	5	16						小松菜	5	16		マロニー	3	9		天然塩	0.3	900g		
												長ねぎ	5	18		黒こしょう	0.02	70g		
								<b>【ヨーグルト】</b>								チンゲン菜	5	18		
								ヨーグルト★乳	1個	2323	個					こんにゃく寒天	0.5	1.5	15袋	

令和8年4月1日～令和8年4月30日

## 〔明細献立表〕

安曇野市南部学校給食センター

4月15日水曜日					4月16日木曜日					4月17日金曜日					4月20日月曜日					4月21日火曜日				
安曇野の日															南中3年欠					南中3年欠				
	小	中	合計			小	中	合計			小	中	合計			小	中	合計			小	中	合計	
実数	1702	880	2582		実数	1702	881	2583		実数	1702	880	2582		実数	1702	768	2470		実数	1702	768	2470	
換算	1787	1144	2931		換算	1787	1145	2932		換算	1787	1144	2931		換算	1787	998	2785		換算	1787	998	2785	
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>【ごはん】</b>					<b>【ごはん】</b>					<b>【ごはん】</b>					<b>【ごはん】</b>				
精白米(風)	67.5				精白米(㊦)	67.5				精白米(㊦)	67.5				精白米(㊦)	67.5				精白米(㊦)	67.5			
<b>【豆腐のカレーそぼろ煮】</b>					<b>【酢豚】</b>					<b>【さわらの塩こうじ漬け焼き】</b>					<b>【チンジャオロース】</b>					<b>【厚揚げのそぼろあんかけ】</b>				
油	0.6	1.7			豚もも肉	40	120			さわら(下味)	小50g	1725	個		油	0.6	1.6			厚揚げ	小50g	1725	個	
にんにく	0.2	500g			こいくちしょうゆ	1.5	4			さわら(下味)	中65g	900	個		おろし生姜	0.4	1			厚揚げ	中70g	790	個	
おろし生姜	0.3	900g			酒	1	3			(塩こうじ)					豚もも肉	25	69			油	0.6	1.6		
豚ひき肉	30	90			おろし生姜	0.3	1			<b>【切干大根の炒り煮】</b>					豚うで肉	25	69			おろし生姜	0.2	600g		
たまねぎ	20	62			でんぶん	3	9			油	0.6	1.8			たまねぎ	20	59			鶏ひき肉	12	33		
人参	5	15			米粉	3	9			切干大根	5	15			たけのこ水煮	10	28			こいくちしょうゆ	2.8	7.8		
チキンブイヨン	2	6			揚げ油	5				人参	7	21			三温糖	1	2.8			三温糖	1.5	4.2		
みりん	0.3	900g			油	0.3	900g			つきこん	7	20			酒	2	5.6			みりん	1.4	3.9		
こいくちしょうゆ	3.5	10.2			たまねぎ	15	47			カットさつま揚げ	7	20			こいくちしょうゆ	4.5	12.5			水	3.5	10		
酒	0.5	1.5			たけのこ水煮	10	28			三温糖	2	5.8			オイスターソース	1	2.4	2本		でんぶん	0.4	1.1		
天然塩	0.45	1.3			しめじ	5	15			こいくちしょうゆ	3.3	9.6			豆板醤	0.1	300g	1個						
三温糖	0.3	900g			三温糖	2.5	7.4			酒	1	3			ピーマン	10	33			<b>【小松菜とチーズの変わりびたし】</b>				
カレー粉	0.3	900g			こいくちしょうゆ	4.5	13.2			みりん	0.7	2			でんぶん	0.5	1.4			キャベツ	23	75		
絞り豆腐	40	115			酢	2.5	7.4			カットいんげん	3	9	18袋							人参	5	14		
でんぶん	1	3			ピーマン	3	10			水	3	9			<b>【きゅうりの香味漬け】</b>					小松菜	7	23		
むき枝豆	5	15			赤パプリカ	3	10								きゅうり	20	56			乾燥わかめ	0.3	800g	4袋	
										<b>【いもだんごのみそ汁】</b>					人参	5	14			しらす干し	3	8	16袋	
<b>【大根サラダ】</b>					<b>【もやしのあえもの】</b>					煮干だしパック	2.5	7.5	15袋		キャベツ	20	65			角チーズ★乳	6	16		
大根	35	103			もやし	35	103			人参	10	30			ごま油	0.6	1.6			うすくちしょうゆ	1.4	3.9		
きゅうり	8	24			きゅうり	10	30			たまねぎ	20	62			天然塩	0.3	900g							
人参	5	15			人参	4	12			油揚げ	5	15			黒こしょう	0.02	60g			<b>【豚白菜汁】</b>				
ハム	5	15			ごま油	0.6	1.8			えのき	5	18								煮干だしパック	2.5	7.5	15袋	
うすくちしょうゆ	1.8	5.2			うすくちしょうゆ	2	6			いももち	25	74			<b>【わんたんスープ】</b>					豚もも肉	15	42		
天然塩	0.1	300g			天然塩	0.1	300g			みそ	7.5	22			鶏ひき肉	10	28			酒	1	2.8		
酢	1.5	4.4			白いりごま	0.7	2			小松菜	5	18			たまねぎ	20	59			カットごぼう	7	20		
ラー油	0.05	150g	1本												人参	5	14			人参	5	14		
					<b>【わかめスープ】</b>					<b>【カラマンダリン】</b>					カットなると	5	14			つきこん	10	28		
<b>【安曇野みそ汁】</b>					人参	7	21			カラマンダリン	1/6個	288	個		チキンブイヨン	5	15			白菜	25	75		
煮干だしパック	2.5	7.5	15袋		大根	20	59			カラマンダリン	1/4個	225	個		うすくちしょうゆ	4	11.2			みそ	7.5	21		
鶏もも肉	10	30			カットかまぼこ	7	20								酒	1	2.8			長ねぎ	5	17		
しめじ	5	15			白菜	15	48								天然塩	0.4	1.1							
さつまいも	25	82			チキンブイヨン	10	30								白こしょう	0.02	60g							
白菜	20	63			うすくちしょうゆ	4	11.8								乾燥わんたん★小麦	8	23							
みそ	7.5	22			酒	1	3								にら	3	9							
長ねぎ	3	10			天然塩	0.2	600g																	
					白こしょう	0.02	70g																	
<b>【ももゼリー】</b>					乾燥わかめ	0.7	2	10袋																
ももゼリー	1個	2603	個		長ねぎ	3	10																	

令和8年4月1日～令和8年4月30日

[ 明細献立表 ]

安曇野市南部学校給食センター

4月22日水曜日					4月23日木曜日					4月24日金曜日					4月27日月曜日					4月28日火曜日				
南中3年欠					入学進級祝い献立										南中3年欠					南中3年欠				
実数					実数					実数					実数					実数				
換算					換算					換算					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>【太うどん】</b>					<b>【わかめごはん】</b>					<b>【ごはん】</b>					<b>【ごはん】</b>					<b>【ごはん(風さやか)】</b>				
太うどん★小麦					精白米(コ)					精白米(コ)					精白米(コ)					精白米(風)				
					わかめご飯の素																			
										<b>【パンネサラダ】</b>					<b>【肉だんごのケチャップ煮】</b>					<b>【かつおと凍り豆腐の甘辛揚げ】</b>				
<b>【えびいかかきあげ】</b>					<b>【チキンカツ】</b>					パンネ★小麦					油					かつお 薄く酒塩(コ)が下味				
えびいかかきあげ★小麦★えび					鶏むね肉					塩					たまねぎ					凍り豆腐				
えびいかかきあげ★小麦★えび					鶏むね肉					ホールコーン					たけのこ水煮					でんぷん				
					パン粉★小麦					人参					しめじ					米粉				
<b>【アスパラのおかかマヨあえ】</b>					薄力粉★小麦					キャベツ					ケチャップ					揚げ油				
アスパラ					揚げ油					ハム					こいくちしょうゆ					三温糖				
きゅうり					中濃ソース					酢					三温糖					うすくちしょうゆ				
もやし										油					天然塩					みりん				
人参					<b>【春雨サラダ】</b>					三温糖					赤ワイン					白いりごま				
ノック マヨネーズ					マロニー					天然塩					豆板醤									
糸削り					きゅうり										肉だんご★小麦					<b>【梅香あえ】</b>				
天然塩					キャベツ					<b>【河内晩柑】</b>					ピーマン					もやし				
白ごしょう					人参					河内晩柑					でんぷん					白菜				
					酢					河内晩柑										人参				
<b>【山菜きつねうどん汁】</b>					三温糖										<b>【ビーンズサラダ】</b>					きゅうり				
かつおだしパック					うすくちしょうゆ					<b>【ポークカレー】</b>					ツナフレーク					乾燥梅				
鶏もも肉					ごま油					油					ミックスビーンズ					天然塩				
大根					天然塩					おろしにんにく					キャベツ									
干しいたけ										おろし生姜					きゅうり					<b>【豆乳みそ汁】</b>				
油揚げ					<b>【お祝いすまし汁】</b>					豚もも肉					天然塩					煮干だしパック				
白菜					かつおだしパック					たまねぎ					白ごしょう					鶏もも肉				
山菜水煮					人参					ローストオニオン					酢					大根				
酒					たまねぎ					人参					油					えのき				
みりん					大根					じゃがいも										さつまいも				
こいくちしょうゆ					祝いなると					ケチャップ					5袋					<b>【たまごスープ】</b>				
うすくちしょうゆ					酒					チャツネ					人参					豆乳(安曇野産大豆)				
天然塩					みりん					天然塩					カットかまぼこ					長ねぎ				
長ねぎ					うすくちしょうゆ					カレー粉					豆腐									
					天然塩					中濃ソース					白菜									
					みつば					ロークスカレルウ★小麦					チキンブイヨン									
										米粉カレルウ					うすくちしょうゆ									
					<b>【お祝いクレープ】</b>					こいくちしょうゆ					天然塩									
					クレープ					ガラマサラ					酒									
															でんぷん									
															液卵★卵									
															チンゲン菜									

令和8年4月1日～令和8年4月30日

[ 明細献立表 ]

安曇野市南部学校給食センター

4月30日木曜日															
三 中 3 年 次	小	中	合計		小	中	合計		小	中	合計		小	中	合計
	実数	1702	725	2427		実数					実数				
	換算	1787	943	2729		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
<b>【ピラフ】</b>															
精白米(コ)	60														
油	0.5	1.2													
たまねぎ	10	29													
カットウィンナー	10	27													
人参	5	14													
むき枝豆	5	14													
天然塩	0.5	1.4													
白こしょう	0.02	60g													
<b>【チーズオムレツ】</b>															
チーズオムレツ★卵★乳	小50g	1725	個												
チーズオムレツ★卵★乳	中60g	745	個												
<b>【ポテトサラダ】</b>															
カットじゃがいも	25	69													
きゅうり	8	23													
ブロッコリー	5	14													
ホールコーン	5	14													
天然塩	0.1	270g													
酢	0.35	1													
三温糖	0.5	1.4													
ノイグ マヨネーズ	7	20													
<b>【春キャベツのスープ】</b>															
セロリー	2	6													
たまねぎ	15	44													
豚うで肉	15	40													
人参	5	14													
キャベツ	20	64													
コンソメ	1.5	4	8袋												
うすくちしょうゆ	2	5.5													
白ワイン	1	2.8													
天然塩	0.15	420g													
黒こしょう	0.02	60g													
パセリ	0.3	1													

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。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、南部給食センターへお問い合わせください。