

令和8年5月1日～令和8年5月31日

【明細献立表】

安曇野市南部学校給食センター

5月20日水曜日				5月21日木曜日				5月22日金曜日				5月25日月曜日				5月26日火曜日			
	小	中	合計		小	中	合計		小	中	合計		小	中	合計		小	中	合計
実数	1701	867	2568	実数	1700	872	2572	実数	1702	870	2572	実数	1701	871	2572	実数	1703	871	2574
換算	1784	1127	2911	換算	1783	1134	2916	換算	1785	1131	2916	換算	1784	1132	2916	換算	1786	1132	2919
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
【細うどん】				【ごはん】				【発芽玄米ごはん】				【菜めし】				【コッパパン】			
細うどん★小麦				精白米(コジ)	67.5			精白米(コジ)	60			精白米(コジ)	67.5			コッパパン★小麦★乳			
								発芽玄米	12	35		菜めしの素	1.8	5.5	22袋				
				【あじのかぼ揚げ】				【野菜とウィンナーのソテー】				【さごしの幽庵焼き】				【ミートソースオムレツ】			
【五目厚焼きたまご】				あじ 薄く酒塩(コ)の下味	小40g	1720	枚	油	0.3	900g		さごし下味	小50g	1725	個	オムレツ★卵	小50g	1725	個
五目厚焼きたまご★卵	小50g	1730	個	あじ 薄く酒塩(コ)の下味	中50g	895	枚	カットウィンナー	20	60		さごし下味	中65g	895	個	オムレツ★卵	中60g	890	個
五目厚焼きたまご★卵	中62.5g	896	個	でんぷん	3	8		人参	5	15		(しょうゆ、酒、みりん、三温糖、ゆず)				油	0.3	900g	
				米粉	3	8		もやし	30	88						おろしにんにく	0.15	500g	
【磯香和え】				揚げ油	6			ホールコーン	5	15		【たけのこの煮物】				豚ひき肉	15	44	
白菜	16	51		三温糖	4	11.7		キャベツ	25	86		油	0.6	1.8		ローストオニオン	3	9	
小松菜	5	17		みりん	3.8	11		ピーマン	5	18		鶏もも肉	20	60		ケチャップ	4	12	4袋
キャベツ	24	82		こいくちしょうゆ	4.5	13		こいくちしょうゆ	1	3		人参	7	21		ダイストマト	4.5	13	
きざみのり角	0.5	1.4	7袋	水	1.5	5		天然塩	0.1	300g		つきこん	8	24		中濃ソース	0.5	1.5	
うすくちしょうゆ	2.5	7.3		でんぷん	0.2	600g		白こしょう	0.02	60g		たけのこ水煮	20	58		コンソメ	0.1	300g	
酢	1	3		【からしマヨあえ】				粉寒天	1	3	6袋	三温糖	1.5	4.4		三温糖	0.3	900g	
三温糖	0.4	1.2		アスパラ	8	30						みりん	0.7	2		でんぷん	0.2	600g	
				もやし	24	70		【安曇野いちごのフルーツゼリー】				酒	0.7	2					
【すきやき汁】				きゅうり	10	30		いちご	5	16		こいくちしょうゆ	3	8.8		【ツナサラダ】			
かつおだしパック	3.5	10		人参	3	10		みかんシロップ漬け	10	30		むき枝豆	5	15		ツナフレーク	7	21	
豚うで肉	20	60		ハム	5	15		パインシロップ漬け	15	44						キャベツ	25	86	
豚もも肉	10	30		天然塩	0.1	300g		ダイズゼリー(レモン)	20	60		【かぶのそぼろ汁】				きゅうり	10	30	
たまねぎ	20	62		うすくちしょうゆ	0.7	2		ダイズゼリー(いちご)	17	50		かつおだしパック	2.5	8		黄パプリカ	3.5	12	
人参	5	15		ねりからし	0.1	300g	1本				豚ひき肉	20	59		天然塩	0.2	600g		
えのき	5	18		カエッ マヨネーズ	6.5	20		【チキンカレー】			人参	10	30		白こしょう	0.02	60g		
焼き豆腐	20	59						油	0.6	1.8		白菜	25	79		酢	1	3	
長ねぎ	10	34		【さわに椀】				おろしにんにく	0.4	1.2		酒	1	3		油	1.5	4.4	
三温糖	2.5	7.3		かつおだしパック	2.5	8		おろし生姜	0.2	600g		みりん	0.5	1.5					
こいくちしょうゆ	9	26		豚もも肉	10	30		鶏もも肉	20	60		うすくちしょうゆ	4	12		【レタスとコーンのスープ】			
酒	2.4	7		酒	0.7	2		鶏むね肉	20	60		天然塩	0.3	900g		鶏もも肉	20	59	
みりん	3.5	10.3		人参	7	21		たまねぎ	45	140		でんぷん	2	5.9		セロリー	5	15	
天然塩	0.2	600g		カットごぼう	9	26		ローストオニオン	10	29		おろし生姜	0.3	900g		人参	8	24	
				たけのこ水煮	6	18		人参	10	30		こかぶ	10	33		たまねぎ	15	47	
				大根	20	59		しめじ	8	24		小松菜	5	18		じゃがいも	15	49	
				糸かまぼこ	8	23		ケチャップ	4.5	13	3kg×4.1kg×1					ホールコーン	8	23	
				うすくちしょうゆ	3.5	10		チャツネ	3	9						チキンブイヨン	10	29	
				みりん	0.7	2		天然塩	0.2	600g						うすくちしょうゆ	4	12	
				天然塩	0.2	600g		カレー粉	0.02	60g						天然塩	0.2	600g	
				小松菜	3	10		中濃ソース	0.7	2						黒こしょう	0.02	60g	
								ロークスカレールウ★小麦	10	30						レタス	20	59	
				【ミニトマト】				米粉カレールウ	4	12									
				ミニトマトM	小2個	3450	個	こいくちしょうゆ	1.4	4						【ブルーベリージャム】			
				ミニトマトL	中2個	1800	個	ガラムマサラ	0.01	26g	2本					ブルーベリージャム	1袋	2600	袋

令和8年5月1日～令和8年5月31日

【明細献立表】

安曇野市南部学校給食センター

5月27日水曜日				5月28日木曜日				5月29日金曜日											
オーストリア献立	小	中	合計		小	中	合計	南中1年欠食	小	中	合計		小	中	合計		小	中	合計
	実数	1701	872	2573		実数	1700	874	2574		実数	1702	751	2453		実数			
	換算	1784	1134	2917		換算	1783	1136	2919		換算	1785	976	2761		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
【パセリライス】				【ごはん(風さやか)】				【ごはん】											
精白米(コシ)	67.5			精白米(風)	67.5			精白米(コシ)	67.5										
ターメリック	0.05	140g																	
カレー粉	0.13	400g		【そばろ丼の具】				【コーンしゅうまい】											
乾燥パセリ	0.08	230g		油	0.5	1.5		コーンしゅうまい★小麦	小30g×2個	3440	個								
				おろし生姜	0.4	1.2		コーンしゅうまい★小麦	中30g×3個	2300	個								
【バックヘンデル(ウィーン風フライドチキン)】				豚ひき肉	40	117													
鶏M肉(ワイルド) 下味	小50g	1725	個	しらたき	10	30		【納豆サラダ】											
鶏M肉(ワイルド) 下味	中60g	895	個	干しいたけ	0.5	1		キャベツ	24	78									
(白ワイン, にんにく, 塩, 黒こしょう, バジル)				人参	7	21		大根	10	28									
薄力粉★小麦	3	9	18袋	砕き大豆水煮	15	44		きゅうり	10	28									
パン粉★小麦	6	18	9袋	三温糖	4	12		人参	3	9									
揚げ油	6			みりん	1	3		ひきわり納豆	8	22									
				酒	1	3		天然塩	0.05	140g									
【クラウトザラート】				こいくちしょうゆ	3.5	10.2		うすくちしょうゆ	1.1	3									
キャベツ	30	103		天然塩	0.1	300g		酢	0.55	1.5									
紫キャベツ	5	16		むぎ枝豆	7	20		きざみのり角	0.2	600g	3袋								
きゅうり	12	36						ノエッグ マヨネーズ	6.5	18									
黒こしょう	0.01	30g		【じゃがいもとしらすのサラダ】															
ワインビネガー	2	6		カットじゃがいも	35	103		【こんにゃく担々麺スープ】											
天然塩	0.3	880g		紫たまねぎ	3	10		油	0.5	1.4									
三温糖	1.8	5.3		きゅうり	15	44		おろしにんにく	0.3	900g									
レモン汁	1	3	6袋	しらす干し	3	9	18袋	豚ひき肉	10	28									
				天然塩	0.2	600g		鶏ひき肉	10	28									
【クノブラオホズツパ(ニンニククリームスープ)】				黒こしょう	0.01	30g		もやし	15	42									
オリーブ油	1	3		油	1.5	4.4		人参	5	14									
にんにく	0.3	1		酢	1.5	4.4		チキンブイヨン	2.5	6									
ベーコン	10	29		うすくちしょうゆ	1	3		ポークブイヨン	2.5	6									
白ワイン	1	3						ソーメンこんにゃく	25	70									
たまねぎ	30	93		【山菜汁】				酒	1	2.8									
人参	10	30		かつおだしパック	2.5	8		こいくちしょうゆ	2	5.6									
しめじ	10	29		鶏むね肉	12	35		みそ	5	14									
マッシュルーム水煮	5	15		人参	10	30		豆板醤	0.1	240g									
バジル	3	9		カットかまぼこ	7	20		白すりごま	1.5	4									
米粉	4	12		白菜	20	63		白ねりごま	1.5	4									
牛乳★乳	30	90	9箱	山菜水煮	15	44		チンゲン菜	6	20									
天然塩	0.4	1.2		うすくちしょうゆ	3.5	10.2													
白こしょう	0.02	60g		天然塩	0.3	900g													
バジル(粉)	0.01	24g	6本	みりん	0.5	1.5													
レモン汁	0.5	1.5	3袋	酒	1	3													
				長ねぎ	3	10													
【りんごゼリー】																			
りんごゼリー	1個	2605	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。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。