

令和8年6月1日～令和8年6月5日

【明細献立表】

安曇野市北部学校給食センター

6月1日月曜日				6月2日火曜日				6月3日水曜日				6月4日木曜日				6月5日金曜日				
材料名	小	中	合計	南小4年欠食 かみかみ献立	小	中	合計	西小4年欠食	小	中	合計	南小1年欠食	小	中	合計	東中特別支援欠食 応援献立	小	中	合計	
	実数	1660	865		2525	実数	1660		865	2525	実数		1660	865	2525		実数	1660	865	2525
	換算	1677	1125		2801	換算	1677		1125	2801	換算		1677	1125	2801		換算	1677	1125	2801
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】				【ごはん】				【ごはん】				【黒糖パン】				【ごはん】				
精白米	70			精白米	70			精白米	70			黒糖パン★小麦★乳	1個			精白米	70			
【タコライスの具(肉炒め)】				【いかの磯辺焼き】				【おからとしめじの信州バーグ】				【ポテトカップグラタン】				【手作りチキンカツ(勝つ!!)】				
ひまわり油	0.8			いか照り焼き下味	小50g			おからとしめじの信州バーグ★小麦	小60g			5種の野菜グラタン	小40g		鶏むね肉	小50g				
豚ひき肉	40			いか照り焼き下味	中60g			おからとしめじの信州バーグ★小麦	中80g			5種の野菜グラタン	中60g		鶏むね肉	中60g				
玉ねぎ	27			(しょうゆ、みりん、酒、しょうが)				トマトケチャップ	6						バターミックス	6				
大豆水煮	8			あおのり	0.1			トマトケチャップ	6						内麦無添加パン粉★小麦	8				
トマトケチャップ	10			【大根のべっこう煮】				中濃ソース	1.4			【ハムサラダ】			ひまわり油					
トマトピューレ	1.2			ひまわり油	0.7			三温糖	0.6			キャベツ	24		ウスターソース	2.5				
三温糖	0.6			豚肉	30			赤ワイン	0.7			ブロッコリー	12		こいくちしょうゆ	1.5				
こいくちしょうゆ	0.8			大根	35			【はるさめサラダ】				にんじん	4		ざらめ	2.5				
豆板醤	0.08			にんじん	5			キャベツ	18			ローズハム	8		水	5.5				
チリパウダー	0.04			つきこんにゃく	6			きゅうり	8			ひまわり油	1.4							
あらじお	0.25			酒	0.6			にんじん	4			あらじお	0.3		【まめまめサラダ(まめに過ごす!)]					
白こしょう	0.01			ざらめ	1			ホールコーン	4			白こしょう	0.01		むき枝豆	5				
でんぶん	0.7			みりん	1.6			マロニー	4			酢	1.4		大豆水煮	4				
【タコライスの具(野菜チーズ)】				みりん	1.6			酢	1.4			三温糖	0.4		キャベツ	19				
キャベツ	30			こいくちしょうゆ	3			うすくちしょうゆ	2			【ABCスープ】			にんじん	4				
トマト	12			【吉野汁】				ごま油	0.7			玉ねぎ	20		もやし	15				
サイコロチーズ★乳	8			かつお昆布だし	3			三温糖	0.7			にんじん	5		ツナ	5				
あらじお	0.1			鶏肉	15			あらじお	0.12			ABCマカロニ★小麦	4		酢	1.2				
【わかめスープ】				でんぶん	0.7			白いりごま★ごま	0.8			コンソメ	1.5		うすくちしょうゆ	1.2				
チキンガラスープ	7			ごぼう	6			【かまぼこのすまし汁】				白菜	15		あらじお	0.2				
白菜	9			玉ねぎ	15			かつお昆布だし	3			うすくちしょうゆ	1.5		白こしょう	0.01				
玉ねぎ	20			にんじん	6			鶏肉	12			あらじお	0.05		【五目みそ汁】					
豆腐	15			たけのこ水煮	8			にんじん	7			白こしょう	0.02		かつお昆布だし	3				
カットわかめ	0.85			えのきたけ	5			大根	15			チンゲンサイ	8		しめじ	8				
あらじお	0.15			酒	0.7			干しいたけスライス	0.5						玉ねぎ	15				
うすくちしょうゆ	4			うすくちしょうゆ	4			かまぼこ	7						にんじん	7				
長ねぎ	5			あらじお	0.2			みりん	0.7						じゃがいも	15				
【あんずっこゼリー(学配)】				長ねぎ	7			酒	0.7						みそ	8				
あんずっこゼリー	1個			【さつまいもスティック】				みつば	3						長ねぎ	5				
				さつまいもスティック(小袋)	1個			あらじお	0.2											
								うすくちしょうゆ	4											

※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6月8日～令和8年6月12日

## 【明細献立表】

安曇野市北部学校給食センター

6月8日月曜日				6月9日火曜日				6月10日水曜日				6月11日木曜日				6月12日金曜日			
	小	中	合計		小	中	合計		小	中	合計		小	中	合計		小	中	合計
実数	1660	865	2525	実数	1660	865	2525	実数	1660	865	2525	実数	1660	865	2525	実数	1660	865	2525
換算	1677	1125	2801	換算	1677	1125	2801	換算	1677	1125	2801	換算	1677	1125	2801	換算	1677	1125	2801
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>【あじさいごはん】</b>				<b>【中華麺】</b>				<b>【ごはん】</b>				<b>【ごはん】</b>				<b>【コーンピラフ】</b>			
精白米	70			中華麺★小麦	1個			精白米	70			精白米	70			精白米	65		
紫米	5															ひまわり油	0.85		
ごま塩(小袋)★ごま	1袋							<b>【そばろ丼の具】</b>				<b>【ほきのレモンソース】</b>				玉ねぎ	20		
				<b>【焼きぎょうざ】</b>				ひまわり油	0.7			ほき	小50g			ウィンナー	10		
<b>【シルバーのみそ漬け焼き】</b>				地粉ぎょうざ★小麦	小2個			鶏ひき肉	46			ほき	中60g			ホールコーン	10		
シルバーみそ漬け	小50g			地粉ぎょうざ★小麦	中3個			おろししょうが	0.4			米粉	1.5			コンソメ	0.75		
シルバーみそ漬け	中70g							みりん	1.1			でんぷん	3.5			あらじお	0.2		
(みそ、みりん、酒)								三温糖	1.5			ひまわり油				うすくちしょうゆ	1.5		
				<b>【系かまサラダ】</b>				こいくちしょうゆ	3.5			こいくちしょうゆ	3			白こしょう	0.02		
<b>【のりマヨサラダ】</b>				大根	25			あらじお	0.15			レモン汁	2.5						
もやし	25			きゅうり	12			炒り卵★卵	23			三温糖	3.3			<b>【タンドリーチキン】</b>			
キャベツ	15			にんじん	5			むき枝豆	8			酒	1.5			鶏肉タンドリーチキン下味	小50g		
にんじん	3			系かまぼこ	8							水	2			鶏肉タンドリーチキン下味	中60g		
ホールコーン	6			ごま油	0.7			<b>【なめたけあえ】</b>				<b>【切干大根サラダ】</b>				(ノンエッグマヨネーズ、にんにく、しょうが、塩、酒、さとう、カレー粉)			
きざみのり	0.4			酢	0.6			キャベツ	25			切干しだいこん	3						
うすくちしょうゆ	0.5			うすくちしょうゆ	2			きゅうり	10			きゅうり	6			<b>【コールスロー】</b>			
ノンエッグマヨネーズ	8			あらじお	0.05			にんじん	5			もやし	15			キャベツ	27		
				三温糖	0.35			なめたけ	10			にんじん	5			きゅうり	14		
<b>【白菜スープ】</b>								うすくちしょうゆ	0.5			焼き豚	10			にんじん	5		
ひまわり油	0.7			<b>【みそラーメン汁】</b>								ひまわり油	0.4			ひまわり油	1.4		
しょうが	0.8			ひまわり油	0.4			<b>【実だくさんスープ】</b>				三温糖	0.3			あらじお	0.3		
鶏肉	15			にんにく	0.4			ひまわり油	0.8			こいくちしょうゆ	2.4			白こしょう	0.01		
にんじん	9			豚肉	18			にんにく	0.4			酢	1			酢	1.4		
玉ねぎ	21			にんじん	7			セロリ	3							三温糖	0.4		
がらスープチキン	8			玉ねぎ	22			ベーコン	8			<b>【新玉ねぎのみそ汁】</b>							
白菜	33			もやし	22			玉ねぎ	20			かつお昆布だし	3			<b>【こんにゃくめんスープ】</b>			
あらじお	0.2			ホールコーン	8			にんじん	8			にんじん	8			ひまわり油	0.4		
白こしょう	0.02			チキンガラスープ	8			じゃがいも	25			玉ねぎ	23			豚ひき肉	8		
うすくちしょうゆ	4			こいくちしょうゆ	3			大豆水煮	10			しめじ	5			にんじん	8		
				みりん	1.4			しめじ	6			油揚げ	8			玉ねぎ	15		
				みそ	12			コンソメ	1			みそ	8			えのきたけ	8		
				長ねぎ	7			酒	1			小松菜	7			こんにゃくめん	20		
								あらじお	0.15							がらスープチキン	6		
								うすくちしょうゆ	1.5							うすくちしょうゆ	4		
								白こしょう	0.02							あらじお	0.2		
								チンゲンサイ	8							チンゲンサイ	6		

※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。

令和8年6月15日～令和8年6月22日

## 〔明細献立表〕

6月15日月曜日			6月16日火曜日			6月17日水曜日			6月18日木曜日			6月19日金曜日			6月22日月曜日											
実数	小	中	南小試食会	実数	小	中	実数	小	中	実数	小	中	安曇野の日	実数	小	中	西中欠食 東中欠食	実数	小	中						
	換算	1660			865	換算		1660	865		換算	1660			865	換算			1660	865	換算	1660	865	換算	1660	21
	換算	1677			1125	換算		1677	1125		換算	1677			1125	換算			1677	1125	換算	1677	1125	換算	1677	27
材料名	1人分 (g)	総量 (kg)	材料名	1人分 (g)	総量 (kg)	材料名	1人分 (g)	総量 (kg)	材料名	1人分 (g)	総量 (kg)	材料名	1人分 (g)	総量 (kg)	材料名	1人分 (g)	総量 (kg)	材料名	1人分 (g)	総量 (kg)						
<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>			<b>【ごはん】</b>											
精白米	70		精白米	70		精白米	70		米粉パン★小麦★乳	1個		精白米	70		精白米	70										
<b>【厚揚げのかあちゃんみそ炒め】</b>			<b>【豚キムチ】</b>			<b>【鶏肉の梅ソース】</b>			<b>【ポークビーンズ】</b>			<b>【にじますのつばら揚げ】</b>			<b>【手作りしゅうまい】</b>											
ひまわり油	0.7		ひまわり油	0.7		鶏もも肉	小60g		ひまわり油	0.5		つばら揚げ★小麦	小40g		豚ひき肉	40										
しょうが	0.4		豚肉	35		鶏もも肉	中70g		にんにく	0.3		つばら揚げ★小麦	中46g		生しいたけ	1.5										
ありがとうんひき肉	24		白菜	23		ねり梅	2.5		豚肉	18		ひまわり油			玉ねぎ	9										
玉ねぎ	20		白菜キムチ	15		三温糖	2		あらじお	0.05		三温糖	1.54		オニオンソテー	1.5										
三温糖	2.5		にら	4		みりん	2.5		黒こしょう	0.02		みりん	1.54		オニオンソテー	7.5										
酒	0.7		うすくちしょうゆ	0.8		酒	2		赤ワイン	1		こいくちしょうゆ	2.31		でんぷん	1.4										
みそ	3.5		でんぷん	0.8		こいくちしょうゆ	0.8		三温糖	1		ざらめ	1.54		こいくちしょうゆ	1.4										
みりん	1.4								玉ねぎ	35		水	2		あらじお	0.3										
でんぷん	0.7		<b>【ポテトサラダ】</b>			<b>【じゃこあえ】</b>			にんじん	10					白こしょう	0.02										
木綿厚揚げ	35		じゃがいも	25		きゅうり	12		じゃがいも	30		<b>【チーズサラダ】</b>			おろししょうが	0.3										
			にんじん	8		キャベツ	30		大豆(乾)	3		キャベツ	28		むき枝豆	2										
<b>【おかかサラダ】</b>			きゅうり	10		ミニチリン	3		こいくちしょうゆ	1		きゅうり	8		しゅうまいの皮★小麦	1枚										
キャベツ	25		ホールコーン	8		にんじん	4		カットトマト	12		にんじん	5		紙カップ(丸14)	1個										
アスパラガス	8		あらじお	0.1		うすくちしょうゆ	2		トマトケチャップ	18		サイコロチーズ★乳	8													
にんじん	5		白こしょう	0.01		ひまわり油	0.7		パセリ粉	0.02		JAひまわり油	0.7		<b>【チキンサラダ】</b>											
玉ねぎ	12		ノンエッグマヨネーズ	8		三温糖	0.4					レモン汁	1		キャベツ	24										
かつおぶし	0.6					酢	0.7		<b>【海藻サラダ】</b>			あらじお	0.2		ホールコーン	8										
うすくちしょうゆ	2		<b>【鶏団子スープ】</b>						もやし	25		白こしょう	0.01		きゅうり	8										
あらじお	0.1		玉ねぎ	15		<b>【油揚げのみそ汁】</b>			きゅうり	10					にんじん	4										
			にんじん	8		かつお昆布だし	3		にんじん	4					ささみフレーク	7										
<b>【レタスの和風汁】</b>			鶏団子	25		玉ねぎ	20		海藻ミックス	0.85		<b>【安曇野豆腐のみそけんちん】</b>			あらじお	0.08										
かつお昆布だし	3		しめじ	5		にんじん	8		ツナ	6		かつお昆布だし	3		うすくちしょうゆ	2										
鶏肉	15		もやし	15		えのきたけ	10		青じそドレッシング	5		たけのこ水煮(安曇野産)	7		ひまわり油	0.7										
にんじん	6		がらすープチキン	8		油揚げ	8					にんじん	6		三温糖	0.4										
大根	15		酒	1		みそ	8		<b>【ジュシーフルーツ】</b>			玉ねぎ	15													
えのきたけ	8		うすくちしょうゆ	4		小松菜	6		ジュシーフルーツ	1/4個		つきこんにやく	6		<b>【マロニースープ】</b>											
酒	0.7		あらじお	0.15								豆腐	20		チキンガラスープ	8.5										
あらじお	0.2		トウモロコシ	2.5					<b>【ブルーベリージャム】</b>			みそ	8		にんじん	7										
うすくちしょうゆ	4		白こしょう	0.02					ブルーベリージャム(小袋)	1個	2560	長ねぎ	6		玉ねぎ	25										
レタス	8														もやし	10										
<b>【日向夏ゼリー(学配)】</b>												<b>【安曇野ミニトマト】</b>			マロニー	4										
日向夏ゼリー	1個											ミニトマト	2個		あらじお	0.2										
															うすくちしょうゆ	4										
															白こしょう	0.02										
															チンゲンサイ	7										

※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。

令和8年6月23日～令和8年6月30日

## [ 明細献立表 ]

6月23日火曜日				6月24日水曜日				6月25日木曜日				6月26日金曜日				6月29日月曜日				6月30日火曜日			
郷土食(愛知県)	小		中		小		中		小		中		小		中		小		中		小		中
	実数	1660	865		実数	1660	865		実数	1660	865		実数	1660	865		実数	1660	865		実数	1660	865
	換算	1677	1125		換算	1677	1125		換算	1677	1125		換算	1677	1125		換算	1677	1125		換算	1677	1125
材料名	1人分(g)	総量(kg)		材料名	1人分(g)	総量(kg)		材料名	1人分(g)	総量(kg)		材料名	1人分(g)	総量(kg)		材料名	1人分(g)	総量(kg)		材料名	1人分(g)	総量(kg)	
<b>【きしめん(愛知県)】</b>				<b>【菜めし】</b>				<b>【ごはん】</b>				<b>【ごはん】</b>				<b>【ごはん】</b>				<b>【ごはん】</b>			
きしめん★小麦	1個			精白米	70			精白米	70			精白米	70			精白米	70			精白米	70		
				菜めしの素	1	4																	
<b>【信田煮】</b>				<b>【鶏肉の塩こうじ焼き】</b>				<b>【たちうおフライ】</b>				<b>【黒豆入りキーマカレー】</b>				<b>【チンジャオロース】</b>				<b>【鶏肉とうずらのコトコト煮】</b>			
信田煮	小50g			鶏もも肉塩こうじ漬け	小60g			たちうおフライ★小麦	小40g			ひまわり油	0.85			ひまわり油	1			ひまわり油	0.7		
信田煮	中70g			鶏もも肉塩こうじ漬け	中70g			たちうおフライ★小麦	中50g			しょうが	0.2			しょうが	0.5			にんにく	0.4		
				(塩こうじ、酒、塩、黒こしょう)				ひまわり油				にんにく	0.2			豚肉	45			鶏肉	27		
								中濃ソース	3			カレー粉	0.25			酒	2			カットこんにゃく	27		
<b>【糸寒天サラダ】</b>								<b>【梅ドレサラダ】</b>				豚ひき肉	25			三温糖	1.5			うずら卵★卵	30		
キャベツ	25							大根	35			にんじん	15			たけのこ水煮	20			三温糖	2.4		
きゅうり	8			<b>【豆腐のコロコロサラダ】</b>				にんじん	4			玉ねぎ	25			赤パプリカ	4			こいくちしょうゆ	3		
にんじん	4			キャベツ	22			きゅうり	15			黒大豆(乾)	2.2			ピーマン	7			酒	1.4		
糸寒天	0.6			きゅうり	8			ねり梅	1.5			オニオンソテー	20			こいくちしょうゆ	1.5			酢	1.4		
ローズハム	6			にんじん	4			三温糖	1			カットマト	5			みそ	1			すし酢	0.6		
三温糖	0.4			サイコロ豆腐	20			うすくちしょうゆ	0.7			トマトケチャップ	5			オイスターソース	1			むぎ枝豆	5		
酢	1.4			ごま油	0.8			ひまわり油	0.7			カレー粉★小麦	8			でんぷん	0.7			粉寒天	0.7		
うすくちしょうゆ	2			うすくちしょうゆ	2							カレー粉★小麦	7			ごま油	0.8						
あらじお	0.1			酢	1.5							中濃ソース	1.2							<b>【マヨキャベツサラダ】</b>			
ごま油	0.8			三温糖	0.4			<b>【凍り豆腐のみそ汁】</b>				りんごピューレ★りんご	4.3			<b>【野菜のごまあえ】</b>				キャベツ	25		
				白いりごま★ごま	1.1			かつお昆布だし	3			チャツネ★りんご	0.7			にんじん	5			もやし	15		
<b>【きしめん汁(愛知県)】</b>								にんじん	7			ガラムマサラ	0.03			もやし	35			ローズハム	6		
かつお昆布だし	3			<b>【豚汁】</b>				玉ねぎ	20						きゅうり	10				にんじん	4		
鶏肉	20			かつお昆布だし	3			えのきたけ	8			<b>【福神漬けあえ】</b>				三温糖	1.5			うすくちしょうゆ	1		
玉ねぎ	15			豚肉	15			白菜	15			キャベツ	26			こいくちしょうゆ	2.3			ノンエッグマヨネーズ	6		
にんじん	7			ごぼうささがき	8			凍り豆腐	3			きゅうり	10			白すりごま★ごま	1.4						
かまぼこ	10			にんじん	7			みそ	8			にんじん	4			白ねりごま★ごま	1.4			<b>【なるととわかめのすまし汁】</b>			
干しいたけスライス	0.7			大根	15							福神漬	8							かつお昆布だし	3		
白菜	10			じゃがいも	20			<b>【お米でブルーベリータルト(学配)】</b>				うすくちしょうゆ	1			<b>【ワンタンスープ】</b>				にんじん	7		
酒	0.7			つきこんにゃく	6			お米で国産ブルーベリータルト	1個			白いりごま★ごま	0.7			ひまわり油	0.5			しめじ	8		
みりん	1.4			長ねぎ	7											鶏ひき肉	10			玉ねぎ	20		
こいくちしょうゆ	8			みそ	8											酒	1			なると	10		
あらじお	0.2											<b>【メロン】</b>				にんじん	8			酒	0.7		
長ねぎ	5											メロン	1/16個			玉ねぎ	15			みりん	0.7		
小松菜	5															ウェーブワンタン★小麦	6			うすくちしょうゆ	3.5		
																がらスープチキン	6			あらじお	0.2		
																あらじお	0.2			カットわかめ	0.4		
																白こしょう	0.02						
																こいくちしょうゆ	4						
																チンゲンサイ	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。