

令和8年6月1日～令和8年6月30日

〔明細献立表〕

安曇野市南部学校給食センター

6月1日 日曜日				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	三郷中2年生 家庭科献立	小	中	合計	材料名	小	中	合計	虫歯予防献立	小	中	合計	豊科南中常食欠食	小	中	合計					
	実数	1699	873		2572	実数	1701		874	2575	実数		1700	872	2572		実数	1698	891	2589	実数	1700	853	2553
	換算	1782	1135		2917	換算	1784		1136	2920	換算		1783	1134	2916		換算	1780	1158	2939	換算	1783	1109	2892
1人分 (g)	総量 (kg)	備考	1人分 (g)	総量 (kg)	備考	1人分 (g)	総量 (kg)	備考	1人分 (g)	総量 (kg)	備考	1人分 (g)	総量 (kg)	備考	1人分 (g)	総量 (kg)	備考	1人分 (g)	総量 (kg)	備考				
【ごはん】				【わかめごはん】				【中華めん】				【ごはん(風さやか)】				【ごはん】								
精白米(コ)	67.5			精白米(コ)	67.5			中華めん★小麦				精白米(風)	67.5			精白米(コ)	67.5							
				わかめご飯の素	1.8	5.3	27袋																	
【豚肉とうずら卵のうま煮】				【さばの塩焼き】				【焼きぎょうざ】				【鶏肉とポテトのカレー揚げ】				【タコライス(ひき肉ケチャップ炒め)】								
生姜	0.7	2.5		塩さば	小50g	1725	個	地粉餃子★小麦	小20g×2個	3440	個	鶏もも肉	20	60	油		0.5	1.5						
みりん	1	3		塩さば	中65g	895	個	地粉餃子★小麦	中20g×3個	2660	個	鶏むね肉	20	60	おろしにんにく		0.4	1						
酒	1	3										天然塩	0.1	300g	豚ひき肉		50	144						
こいくちしょうゆ	5.5	16		【大豆のごまドレサラダ】				【華風サラダ】				白こしょう	0.03	90g	たまねぎ		15	46						
ざらめ	3.2	10		きゅうり	8	24		大根	35	102		でんぷん	2.5	7	ケチャップ		10	30	10袋					
水	6	18		キャベツ	25	85		きゅうり	10	30		米粉	2.5	7	ダイストマト		10	30						
豚もも肉	50	144		人参	3	10		人参	5	15		クシ型ポテト	30	88	三温糖		1	3						
長ねぎ	15	51		ゆで大豆	8	24		ささみフレーク	5	15		揚げ油	8		こいくちしょうゆ		1.8	5.2						
うずら卵水煮★卵	25	72	36袋	ハム	5	15		うすくちしょうゆ	1.8	5.3		こいくちしょうゆ	3.5	10.3	天然塩		0.2	600g						
				ごまドレッシング	5	15	15本	天然塩	0.1	300g		三温糖	3.3	10	黒こしょう		0.02	70g						
【なめたけあえ】				うすくちしょうゆ	1.5	4.4		酢	1.5	4.4		カレー粉	0.2	600g	ウスターソース		1	3						
もやし	20	59		天然塩	0.05	150g		ラー油	0.05	150g	1本	【かみかみサラダ】			チリパウダー		0.1	300g	3袋					
白菜	15	48		【みそ汁】				【あんかけスープ】				いかくん	3	9	18袋	でんぷん		0.5	1.5					
人参	5	15		煮干だしパック	2.5	7.5	15袋	油	0.7	2		キャベツ	25	86		【タコライス(トマトとチーズのサラダ)】								
きゅうり	10	30		たまねぎ	20	62		おろしにんにく	0.2	500g		きゅうり	10	30	キャベツ		10	34						
なめたけ	7	20		人参	8	24		おろし生姜	0.4	1		人参	4	12	きゅうり		10	29						
天然塩	0.2	600g		干しいたけ	0.5	1		豚うで肉	20	60		うすくちしょうゆ	0.7	2	酢		0.7	2						
【かみなり汁】				じゃがいも	25	82		人参	7	21		油	0.5	1.5	油		0.5	1.5						
かつおだしパック	2.5	8		油揚げ	5	15		たけのこ水煮	10	30		三温糖	0.3	900g	三温糖		0.3	900g						
人参	10	30		みそ	7.5	22		カットなると	10	30		天然塩	0.1	300g	天然塩		0.2	600g						
大根	25	73		長ねぎ	3	10		白菜	25	79														
カットごぼう	8	23						チキンブイヨン	10	30		【厚揚げのみそ汁】				【ABCスープ】								
つきこん	10	30		【河内晩柑】				こいくちしょうゆ	6.5	19		煮干だしパック	2.5	7.5	15袋	鶏むね肉		10	30					
絞り豆腐	25	73		河内晩柑	小1/6個	288	個	うすくちしょうゆ	3	9		人参	10	30		たまねぎ		25	76					
みりん	1	3		河内晩柑	中1/4個	225	個	酒	1.5	4.4		大根	20	59		セロリー		3	8					
酒	1	3						天然塩	0.1	300g		厚揚げ	25	75		人参		8	24					
うすくちしょうゆ	4	11.7						白こしょう	0.03	80g		みそ	7.5	22		しめじ		5	15					
天然塩	0.25	750						でんぷん	2.5	7		乾燥わかめ	0.5	1.4	7袋	ホールコーン		5	15					
小松菜	5	17						チンゲン菜	7	24		長ねぎ	5	17		コンソメ		1.5	4.5	9袋				
ごま油	0.5	1.5														うすくちしょうゆ		1.3	3.8					
																天然塩		0.2	600g					
																白こしょう		0.02	70g					
																ABCマカロニ★小麦		5	15	30袋				
																チンゲン菜		5	17					

令和8年6月1日～令和8年6月30日

〔明細献立表〕

安曇野市南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	中学校部活動 応援献立	小	中	合計		小	中	合計					
	実数	1699	875	2574		実数	1701	874	2575		実数	1699	876	2575		実数	1699	878	2577		実数	1700	875	2575
	換算	1782	1138	2919		換算	1784	1136	2920		換算	1782	1139	2920		換算	1782	1141	2923		換算	1783	1138	2920
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】				【背割りコッパパン】				【ごはん】				【ごはん】				【チャーハン】								
精白米(コ)	67.5			背割りコッパパン★小麦★乳				精白米(コ)	67.5			精白米(コ)	67.5			精白米(コ)	60							
																油	0.2	600g						
【ふわふわ卵丼の具】								【あじのみそ漬け焼き】				【チキンソースカツ】				おろしにんにく	0.3	800g						
油	0.5	1.5		【ロングウインナー】				あじ(下味)	小50g	1720	個	鶏むね肉	小50g	1720	個	ベーコン	15	44						
鶏もも肉	30	87		ロングウインナー	小40g	1725	個	あじ(下味)	中65g	895	個	鶏むね肉	中65g	900	個	野菜ミックス	10	30						
たまねぎ	25	77		ロングウインナー	中50g	895	個	(みそ みりん 酒 三温糖)				パン粉★小麦	6	18	9袋	オイスターソース	1	3						
干しいたけ	0.5	1		ケチャップ	4.5	15	5袋					薄力粉★小麦	2	6	12袋	天然塩	0.2	600g						
みりん	0.8	2.4		中濃ソース	4.5	13.2		【大根と豚肉の煮物】				揚げ油	6.5			白こしょう	0.02	70g						
こいくちしょうゆ	3.5	10.2		三温糖	0.8	2.4		油	0.5	1.5		中濃ソース	5.5	16.1		こいくちしょうゆ	1	3						
三温糖	1.6	4.7		赤ワイン	0.5	1.5		豚もも肉	15	44		こいくちしょうゆ	2.8	8.2										
天然塩	0.1	300g						大根	35	102		ざらめ	4.5	13.2		【えびしゅうまい】								
酒	1	3		【寒天サラダ】				人参	5	15		みりん	0.7	2		えびしゅうまい★小麦★えび	小30g×2個	3440	個					
玉麩★小麦	2	6	12袋	キャバツ	25	85		カットさつま揚げ	10	30		水	3	8		えびしゅうまい★小麦★えび	中30g×3個	2670	個					
液卵★卵	25	75		きゅうり	7	21		干しいたけ	0.4	1														
カットいんげん	5	15	30袋	人参	5	15		三温糖	1	3		【かつお節あえ】				【ツナサラダ】								
				むき枝豆	5	15		みりん	1.2	3.5		もやし	30	87		キャバツ	27	93						
【さつまいもサラダ】				こんにゃく寒天	0.5	1.5	15袋	酒	1	3		きゅうり	8	24		赤パブリカ	3	10						
カットさつまいも	35	102		酢	1	3		こいくちしょうゆ	3	9		白菜	15	48		ブロッコリー	10	30						
きゅうり	10	30		天然塩	0.15	450g		カットいんげん	5	15	30袋	人参	3	10		ツナフレーク	8	22						
人参	4	12		うすくちしょうゆ	1.5	4.5					天然塩	0.1	300g		油	1	3							
うすくちしょうゆ	2	6		三温糖	0.3	900g		【かぼちゃだんご汁】				うすくちしょうゆ	2.5	7.3		酢	1	3						
黒こしょう	0.02	70g		白いりごま	1	2		かつおだしパック	2.5	8		糸削り	0.8	2	4袋	天然塩	0.25	750g						
油	1.5	4.4						人参	8	24														
酢	1	3		【コーンポタージュ】				カットごぼう	7	20		【凍り豆腐のみそ汁】				【はるさめスープ】								
天然塩	0.1	300g		鶏むね肉	15	44		油揚げ	5	15		煮干だしパック	2.5	7.5	15袋	鶏もも肉	10	30						
				白ワイン	1	3		白菜	20	63		たまねぎ	25	77		たまねぎ	20	62						
【もずくのみそ汁】				たまねぎ	30	93		かぼちゃいもち	25	75		大根	25	74		人参	5	15						
煮干だしパック	2.5	7.5	15袋	ホールコーン	20	60		うすくちしょうゆ	4	11.7		人参	5	15		白菜	20	63						
大根	25	73		コーンペースト	20	60		天然塩	0.3	900g		みそ	7.5	22		チキンブイヨン	5	15						
人参	8	24		ベジダシ	4	12		酒	1	3		凍り豆腐	2.5	7.5	15袋	うすくちしょうゆ	4	12						
豆腐	25	73		米粉	3	9		みりん	1	3		長ねぎ	5	17		酒	1	3						
冷凍カットもずく	8	25		牛乳★乳	30	90	9袋	小松菜	5	17						天然塩	0.3	900g						
みそ	7.5	22		天然塩	0.6	1.8						【あじさいゼリー】				白こしょう	0.02	70g						
長ねぎ	5	17		白こしょう	0.02	70g						あじさいゼリー	1個	2600	個	マロニー	5	15						
				パセリ	0.3	1										小松菜	5	17						

令和8年6月1日～令和8年6月30日

[明細献立表]

安曇野市南部学校給食センター

6月29日月曜日					6月30日火曜日														
		小	中	合計	三郷小6年欠食		小	中	合計			小	中	合計			小	中	合計
実数		1699	870	2569	実数		1554	869	2423	実数					実数				
換算		1782	1131	2913	換算		1608	1130	2737	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
【ごはん】				【黒砂糖パン】															
精白米(コ)	67.5			黒砂糖パン★小麦★乳															
【春巻き】				【パンネのクリーム煮】															
野菜春巻き★小麦	小50g	1720	個	バター★乳	0.5	1.3	4個												
野菜春巻き★小麦	中60g	890	個	鶏もも肉	30	81													
揚げ油	5			たまねぎ	15	44													
【大根のナムル】				マッシュルーム水煮	7	18													
大根	35	102		天然塩	0.4	1.1													
きゅうり	10	30		黒こしょう	0.03	80g													
人参	5	15		白ワイン	1.4	4													
乾燥わかめ	0.3	800g	4袋	チキンブイヨン	4	12													
うすくちしょうゆ	1	3		水	5	14													
ごま油	0.6	1.8		米粉	2.2	6													
天然塩	0.25	750g		牛乳★乳	20	60													
【八宝菜汁】				生クリーム★乳	3	9													
油	0.5	1.5		パンネ★小麦	6	15													
おろし生姜	0.3	800g		チンゲン菜	5	16													
豚もも肉	25	70		【フレンチサラダ】															
たまねぎ	15	46		キャベツ	27	87													
たけのこ水煮	8	23		きゅうり	10	28													
干しいたけ	0.5	1		ホールコーン	5	14													
もやし	15	44		人参	5	14													
いか短冊切り	10	40		油	1	2.8													
カットなると	8	24		酢	1	2.8													
白菜	15	47		天然塩	0.25	700g													
チキンブイヨン	5	15		黒こしょう	0.02	60g													
天然塩	0.35	1																	
こいくちしょうゆ	4	11.7		【レタスのスープ】															
ごま油	0.2	600g		ベーコン	8	22													
でんぷん	2	6		セロリー	5	14													
小松菜	5	17		たまねぎ	20	58													
				しめじ	5	14													
				人参	10	29													
				チキンブイヨン	10	25													
				うすくちしょうゆ	4	11													
				天然塩	0.2	600g													
				黒こしょう	0.02	60g													
				レタス	20	56													

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。