

令和8年7月1日～令和8年7月3日

〔明細献立表〕

安曇野市中部学校給食センター

7月1日水曜日					7月2日木曜日					7月3日金曜日									
安曇野の日 七夕献立		小	中	合計			小	中	合計	明北小4年 明南小4年		小	中	合計			小	中	合計
	実数	1011	544	1555		実数	1011	544	1555		実数	970	544	1514		実数			
	換算	1025	707	1732		換算	1025	707	1732		換算	984	707	1691		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	
【そうめん】					【ごはん(風さやか)】					【ごはん(風さやか)】									
そうめん★小麦	1	1557	個		米	70	124			米	70	121							
					強化米	0.2	0.3			強化米	0.2	0.3							
【七夕まんじゅう】																			
おやき(なす)50g★小麦	1	1040	個		【豚キムチ炒め】					【野菜かき揚げ(たれ)】									
おやき(なす)85g★小麦	1	560	個		油	1	1.8			野菜かき揚げ50g★小麦★大豆	1	1000	個						
					おろしにんにく	0.2	0.3			野菜かき揚げ70g★小麦★大豆	1	560	個						
【いりたまサラダ】					豚こま肉	50	87			三温糖	2	3.6							
炒り卵★卵	10	18			酒	1	1.8			こいくち	4	6.6							
キャベツ	30	60			三温糖	0.2	0.3			みりん	2.5	4.2							
きゅうり	10	18			もやし	25	44			濃縮かつおだし	2	3							
にんじん	5	9			はくさいキムチ	15	27												
酢	1.5	2.7			みそ	0.5	0.9			【ごまあえ】									
油	1	1.8			こいくち	0.5	0.9			キャベツ	25	51							
塩	0.3	0.51			オイスターソース	0.3	0.6			もやし	10	20							
黒こしょう	0.01	0.02			粉寒天	0.5	1.5			きゅうり	10	18							
					白いりごま★ごま	1.5	3			細切りかまぼこ	10	18							
【七夕そうめん汁】										三温糖	1	1.5							
厚削り+昆布	3	6			【ブロッコリーサラダ】					こいくち	2	3.3							
鶏むね肉	10	18			ツナ	10	18			白すりごま★ごま	2	3							
にんじん	10	18			キャベツ	25	51												
えのきたけ	10	18			切ブロッコリー	10	18			【凍り豆腐のみそ汁】									
はくさい	30	57			にんじん	5	9			煮干し	3	6							
ちらしかまぼこ(星)	10	18			酢	1	1.8			にんじん	10	18							
みりん	0.5	0.9			油	0.7	1.2			大根	20	39							
塩	0.5	0.9			塩	0.3	0.6			まいたけ	8	15							
うすくち	10	18			白こしょう	0.01	0.02			みそ	7	12							
酒	1	1.8								凍り豆腐★大豆	2	3							
長ねぎ	5	9			【中華スープ】					カットわかめ	0.5	1							
					ショウガ-ハーフ-	10	18			こまつな	8	15							
【七夕クレープ】					セロリー	3	9												
七夕クレープ★大豆	1	1590	個		にんじん	10	18												
					たまねぎ	20	36												
					しめじ	10	18												
					はくさい	20	36												
					ベジダシ	3	6												
					うすくち	4	6.9												
					塩	0.2	0.36												
					ごま油★ごま	0.5	0.9												

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。また実態に合わせて、中部給食センターは〔ごま、大豆、りんご〕についても同様に記載いたします。

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、管轄の給食センターへお問い合わせください。

令和8年7月6日～令和8年7月24日

[明 細 献 立 表]

安曇野市中部学校給食センター

7月6日月曜日					7月7日火曜日					7月8日水曜日					7月9日木曜日					7月10日金曜日				
長野県150周年 記念献立		小	中	合計	明南小3年 明科中台湾交流		小	中	合計	明北小希望献立		小	中	合計			小	中	合計			小	中	合計
	実数	1011	544	1555		実数	986	544	1530		実数	1011	544	1555		実数	1011	544	1555					
	換算	1025	707	1732		換算	1000	707	1707		換算	1025	707	1732		換算	1025	707	1732					
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(風さやか)】					【ごはん】					【わかめごはん】					【コッペパン】					【ごはん】				
米		70	124		米		70	126		米		70	124		コッペパン★小麦★乳		1	1557	個	米		70	124	
強化米		0.2	0.3		強化米		0.2	0.3		強化米		0.2	0.3							強化米		0.2	0.3	
										わかめご飯の素		2	3.6		【チリソースウインナー】									
【星のおろしハンバーグ】					【銀鮭の塩焼き】										ロングウインナー40g		1	1050	本	【凍り豆腐入り玉子焼き】				
星型ハンバーグ40g★大豆		1	1040	個	銀鮭50g		1	1015	切	【山賊焼き】					ロングウインナー50g		1	560	本	凍り豆腐入玉子焼き50g★小麦★卵★大豆		1	1050	個
星型ハンバーグ60g★大豆		1	560	個	銀鮭80g		1	605	切	鶏もも肉皮付き50g		1	1050	切	油		0.2	0.3		凍り豆腐入玉子焼き63g★小麦★卵★大豆		1	568	個
大根		5	10		(塩)					鶏もも肉皮付き70g		1	560	切	たまねぎ		5	9						
三温糖		2	3.3							(薄口酒味醂しょうがにんにく)					トマトケチャップ		3.5	6		【ひじきの煮物】				
こいくち		3	5.1		【ハリハリ漬け】					でんぷん		7	12		中濃ソース		3	5.1		油		0.8	1.5	
酢		2	3.6		切干大根		5	9		揚げ油					三温糖		0.15	0.3		鶏ひき肉		10	18	
					もやし		15	28							赤ワイン		1	1.8		にんじん		5	9	
【のぞわなめたけ】					きゅうり		10	21		【星チーズサラダ】					チリパウダー		0.01	0.02		つきこん		5	9	
野沢菜漬★小麦		5	9		にんじん		5	9		星型チーズ★乳		10	18							さつまあげ		10	18	
なめたけ		10	18		酢		2	3.6		キャベツ		30	60		【まめコーンサラダ】					乾燥ひじき		3	6	
こまつな		5	9		塩		0.1	0.21		きゅうり		10	18		冷えだまめ★大豆		7	12		三温糖		2	3.6	
キャベツ		30	60		うすくち		2	3.3		にんじん		5	9		ホールコーン		7	13		酒		1	1.8	
にんじん		5	9		三温糖		0.5	0.9		酢		1	1.8		キャベツ		35	72		みりん		1.5	2.7	
うすくち		0.4	0.72		ごま油★ごま		0.5	0.9		オリーブ油		0.5	1.8		にんじん		5	9		こいくち		3.5	6	
ごま油★ごま		0.5	0.9							塩		0.3	0.51		酢		1	1.8		水		3	6	
					【豚汁】					白こしょう		0.01	0.02		油		0.5	0.9						
【豆腐のすまし汁】					煮干し		3	6							塩		0.2	0.36		【キャベツのみそ汁】				
厚削り+昆布		3	6		豚こま肉		20	36		【ABCスープ】					白こしょう		0.01	0.02		煮干し		3	6	
にんじん		10	18		酒		1	1.8		油		1	1.8							えのきたけ		10	18	
干しいたけ		0.5	1		つきこん		10	18		ショルダｰﾊﾞｰｺﾝ		10	18		【かぼちゃのクリームスープ】					油あげ★大豆		5	9	
細切りかまぼこ		10	18		にんじん		10	18		にんじん		10	18		油		1	1.8		キャベツ		30	60	
しぼり豆腐★大豆		40	69		たまねぎ		10	18		たまねぎ		20	36		鶏むね肉		10	18		みそ		7	12	
うすくち		4	6.9		しめじ		10	18		はくさい		20	36		にんじん		10	18		長ねぎ		8	18	
塩		0.2	0.36		じゃがいも		20	39		ベジダン		3	6		たまねぎ		20	36		カットわかめ		0.5	1	
みつば		3	6		みそ		7	12		うすくち		4	6.9		エリンギ		5	9						
					長ねぎ		8	18		塩		0.1	0.21		かぼちゃペースト		20	36		【スティック納豆】				
【150周年記念のり】										ABCマカロニ★小麦		4	7.5		コンソメ		1	1.5		スティック納豆★大豆		1	1590	個
味付けのり		1	1590	袋											かぼちゃ(冷凍)		20	37						
										【セタゼリー】					ﾊﾞｼｬﾙﾙｸ★小麦★乳★大豆		12	21						
										セタゼリー		1	1590	個	牛乳★乳		25	42	本					
															塩		0.3	0.51						
															白こしょう		0.01	0.02						

令和8年7月6日～令和8年7月24日

[明 細 献 立 表]

安曇野市中部学校給食センター

7月13日月曜日					7月14日火曜日					7月15日水曜日					7月16日木曜日					7月17日金曜日				
		小	中	合計	明科中1年		小	中	合計	明科中1年 明北小支援		小	中	合計	明科中1年		小	中	合計	明科中2年		小	中	合計
	実数	1011	544	1555		実数	1011	495	1506		実数	1005	495	1500		実数	1011	495	1506		実数	1011	497	1508
	換算	1025	707	1732		換算	1025	644	1669		換算	1019	644	1663		換算	1025	644	1669		換算	1025	646	1671
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】					【ラーメン】					【ごはん】					【発芽玄米ごはん】				
米		70	126		米		70	119		ラーメン★小麦		1	1502	個	米		70	119		米		60	101	
強化米		0.2	0.3		強化米		0.2	0.3							強化米		0.2	0.3		発芽玄米		10	18	
										【しそ餃子】										強化米		0.2	0.3	
【かつおのおかか煮】					【そぼろどんぶりの具】					しそ餃子25g★大豆★小麦		2	2060	個	【厚揚げの野菜あんかけ】									
かつおのおかか煮40g		1	1050	切	油		0.8	1.2		しそ餃子25g★大豆★小麦		3	1540	個	生あげ1/8★大豆		1	1050	個	【ハッシュポテト】				
かつおのおかか煮50g		1	590	切	おろししょうが		0.4	0.9							生あげ1/6★大豆		1	520	個	ハッシュポテト40g		1	1040	個
					鶏ひき肉		40	66		【バンバンジーサラダ】					油		0.3	0.6		ハッシュポテト40g		2	1030	個
【もやしのカレーあえ】					三温糖		4	6.6		ささみフレーク		25	42		おろししょうが		0.3	0.6						
ツナ		10	18		酒		1	1.8		キャベツ		20	39		たまねぎ		4	7		【安曇野ダブルベリーポンチ】				
もやし		30	52		みりん		1	1.5		きゅうり		10	18		赤パプリカ		4	8		パイナップルシロップ漬け		30	51	
きゅうり		10	21		こいくち		3.5	6		にんじん		7	12		三温糖		1	1.5		黄桃シロップ漬け		30	51	
にんじん		5	9		塩		0.1	0.21		三温糖		0.6	0.9		みりん		1	1.5		いちご		8	15	
こいくち		2	3.6		クラッシュ大豆★大豆		10	18		こいくち		1.8	3		こいくち		4	6.6		ブルーベリー		3	6	
カレー粉		0.01	0.02		炒り卵★卵		20	33		酢		1.2	2.1		でんぷん		0.3	0.6						
三温糖		0.1	0.3		冷えだまめ★大豆		5	9		ごま油★ごま		1.5	2.6							【夏野菜カレー】				
										白いりごま★ごま		0.5	1		【焼きビーフン】					油		0.5	0.9	
【沢煮椀】					【ごまじゃこサラダ】					白ねりごま★ごま		1	3		油		1	1.5		にんにく		0.3	0.6	
厚削り		3	6		はくさい		20	36		みそ		0.8	1.2		豚こま肉		20	33		しょうが		0.3	0.6	
豚細切り肉		20	36		もやし		25	40							三温糖		0.3	0.6		セロリー		5	12	
酒		1	1.8		こまつな		5	9		【サンラータン】					こいくち		4	6.6		豚こま肉		40	66	
切ごぼう		5	9		にんじん		5	9		豚こま肉		10	18		酒		1	1.8		たまねぎ		20	36	
にんじん		10	18		ミニチリン		1.8	3		酒		1	1.8		にんじん		10	18		にんじん		20	33	
切たけのこ		5	9		白いりごま★ごま		1.2	3		にんじん		10	18		たまねぎ		20	36		なす		10	18	
えのきたけ		10	18		三温糖		0.2	0.3		干しいたけ		0.5	1		ビーフン		4	9		ホールコーン		5	9	
うすくち		4	6.9		油		1	1.5		切たけのこ		10	15		こまつな		6	12		生いんげん		3	6	
塩		0.2	0.36		酢		1	1.8		カットトマト		15	24							りんごピューレ★りんご		2	3	
みつば		5	9		うすくち		2	3.3		ベジダン		3	6		【じゃがいものみそ汁】					トマトピューレ		10	18	
										うすくち		4	6.6		煮干し		3	6		トマトケチャップ		3	6	
【乳酸菌飲料】					【もずくスープ】					塩		0.5	0.84		にんじん		10	18		オニオンソテー		20	33	
ヤクルト★乳		1	1590	本	にんじん		10	18		でんぷん		1	1.8		じゃがいも		30	57		中濃ソース		1.5	2.7	
					たまねぎ		20	36		液卵★卵		20	36		しめじ		10	18		こいくち		1	1.8	
					えのきたけ		10	18		酢		2	3.3		みそ		7	12		米粉のカレールウ		14	24	
					細切りかまぼこ		10	18		チンゲンサイ		5	9		カットわかめ		0.5	1		カレー粉		0.1	0.15	
					もずく		10	18		ラー油★ごま		0.2	0.3		長ねぎ		10	18		ガラムマサラ		0.02	0.03	
					ベジダン		3	6																
					塩		0.2	0.3																
					白こしょう		0.01	0.02																
					うすくち		4	6.6																

令和8年7月6日～令和8年7月24日

[明 細 献 立 表]

安曇野市中部学校給食センター

7月21日火曜日					7月22日水曜日					7月23日木曜日					7月24日金曜日									
土用の丑の日献立		小	中	合計			小	中	合計			小	中	合計	豊科北中全校		小	中	合計			小	中	合計
	実数	1011	544	1555		実数	1011	544	1555		実数	1011	544	1555		実数	1011	177	1188		実数			
	換算	1025	707	1732		換算	1025	707	1732		換算	1025	707	1732		換算	1025	230	1255		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】					【ごはん】					【コッペパン】					【赤しそごはん】									
米		70	124		米		70	124		コッペパン★小麦★乳		1	1557	個	米		70	91						
強化米		0.2	0.3		強化米		0.2	0.3							強化米		0.2	0.2						
【チンジャオロース】					【いかフライ】					【パンブキンエッグ】					ゆかりご飯の素		2	1.95						
油		1	1.8		いかフライ50g★小麦★大豆		1	1040	個	パンプキンエッグ 1/10★卵		1	1050	個										
にんにく		0.5	0.9		いかフライ70g★小麦★大豆		1	560	個	パンプキンエッグ 1/8★卵		1	568	個	【豆腐ナゲット】									
おろししょうが		0.5	0.9		揚げ油					【枝豆とツナのマリネ】					豆腐と野菜のナゲット★小麦★大豆		2	2075	個					
豚細切り肉		40	69		中濃ソース		4	6.9		もやし		20	36		豆腐と野菜のナゲット★小麦★大豆		3	585	個					
牛もも肉		10	18							きゅうり		10	18		【きゅうりのピリ辛漬け】									
切たけのこ		10	18		【のり酢あえ】					にんじん		5	9		きゅうり		20	26						
にんじん		10	18		キャベツ		35	72		冷えだまめ★大豆		10	18		大根		30	42						
三温糖		3	5.4		きゅうり		15	27		ツナ		10	18		にんじん		5	6						
酒		1	1.8		にんじん		5	9		うすくち		2	3.6		塩		0.1	0.15						
みりん		0.7	1.2		塩		0.1	0.21		酢		1.5	2.7		うすくち		2	2.7						
こいくち		2.5	4.2		うすくち		2	3.6		三温糖		0.3	0.6		酢		1.5	1.8						
みそ		3	5.1		酢		1.5	2.7							三温糖		0.2	0.3						
ピーマン		3	6		三温糖		0.2	0.3		【ミネストローネ】					ごま油★ごま		1	1.2						
【梅こんぶあえ】					油		0.5	0.9		オリーブ油		0.5	1.8		一味唐辛子		0.01	0.01						
キャベツ		30	60		四角きざみのり		0.3	0.6		おろしにんにく		0.3	0.6		【手作り鶏団子のタタキ】									
きゅうり		20	33							ウインナー		10	18		厚削り		2	4						
にんじん		5	9		【夏白菜のみそ汁】					セロリー		3	9		鶏ひき肉		30	40						
練り梅		1.5	3		煮干し		3	6		たまねぎ		20	36		長ねぎ		4	6						
塩昆布		1.5	3		にんじん		10	18		トマトピューレ		10	18		おろししょうが		0.2	0.3						
うすくち		0.5	0.9		えのきたけ		8	18		トマトケチャップ		10	18		でんぱん		0.8	1.2						
					油あげ★大豆		5	9		ゆで金時豆		10	18		塩		0.2	0.27						
【きのこ青菜のスープ】					はくさい		30	57		キャベツ		20	42		にんじん		10	12						
ショウガ・パセリ		10	18		みそ		7	12		ベジタシ		3	6		たまねぎ		10	12						
たまねぎ		20	36		長ねぎ		8	18		こいくち		1	1.8		しめじ		10	14						
しめじ		10	18							塩		0.3	0.51		ベジタシ		3	4						
はくさい		20	36							白こしょう		0.01	0.02		うすくち		4	4.2						
ベジタシ		3	6							【チョコクリーム】					塩		0.2	0.3						
うすくち		4	6.9							マーシャルピーンズ★乳★大豆		1	1590	個	レタス		10	12						
塩		0.2	0.36																					
こまつな		8	15																					
【冷凍みかん】																								
冷凍みかん		1	1600	個																				