

令和8年7月1日～令和8年7月24日

[明 細 献 立 表]

安曇野市北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											
										実数	小	中	合計	南小6年欠食		小	中	合計	西小3年欠食		小	中	合計			
										換算	1690	1113	2803		換算	1582	1113	2695		換算	1609	1114	2724			
					材料名					1人分					材料名					1人分	総量	備考				
					【ごはん】					(g)					【切り込み丸パン】					(g)	(kg)					
					精白米					70					丸パン★小麦★乳					1個						
					【豚肉のチリソース炒め】									【モウカサメのフライ】												
					ひまわり油					0.4					モウカサメうす味塩こしょう付					小50g						
					おろしにんにく					0.23					モウカサメうす味塩こしょう付					中60g						
					豚肉					38					バターミックス					5						
					あらじお					0.03					内麦無添加パン粉★小麦					8						
					白こしょう					0.01					ひまわり油											
					玉ねぎ					19																
					長ねぎ					6					中濃ソース					5						
					トマトケチャップ					7.7																
					チリソース					4.2					【グリーンサラダ】											
					三温糖					0.15					キャベツ					30						
					こいくちしょうゆ					0.7					ブロッコリー					10						
					酢					0.7					きゅうり					8						
					でんぱん					0.4					ひまわり油					1.4						
														あらじお					0.3							
					【レモンあえ】									白こしょう					0.01							
					きゅうり					12					酢					1.4						
					キャベツ					28					三温糖					0.4						
					にんじん					3																
					ロースハム					7					【ミネストローネ】											
					レモン汁					1.8					オリーブ油					0.4						
					ひまわり油					1					にんにく					0.3						
					三温糖					0.2					セロリ					3						
					あらじお					0.2					豚肉					10						
					白こしょう					0.01					玉ねぎ					20						
														にんじん					6							
					【夏白菜のスープ】									じゃがいも					10							
					チキンガラスープ					8					大豆水煮					8						
					ひまわり油					0.5					カットトマト					15						
					しょうが					0.3					トマトケチャップ					12						
					鶏ひき肉					12.5					コンソメ					1.5						
					にんじん					6					赤ワイン					0.7						
					玉ねぎ					15					うすくちしょうゆ					0.5						
					もやし					10					あらじお					0.3						
					白菜					15					白こしょう					0.02						
					あらじお					0.3																
					白こしょう					0.02																
					うすくちしょうゆ					1.7																

令和8年7月1日～令和8年7月24日

【明細献立表】

安曇野市北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				
七夕献立		小	中	合計			小	中	合計	郷土料理の日(沖縄県)		小	中	合計	北小5年欠食		小	中	合計	北小5年欠食		小	中	合計
	実数	1671	858	2529		実数	1674	859	2533		実数	1673	857	2530		実数	1567	857	2424		実数	1516	858	2374
	換算	1690	1115	2805		換算	1693	1117	2810		換算	1692	1114	2806		換算	1576	1114	2690		換算	1523	1115	2638
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】					【細うどん】					【ごはん】					【ゆかりごはん】					【ごはん】				
精白米		70			細うどん★小麦		1個			精白米		70			精白米		70			精白米		70		
【お星さまハンバーグ】					【わさびコロッケ】					【カラフルもずく丼(沖縄県)】					【鶏肉のくわ焼き】					【安曇野厚揚げの肉みそ炒め】				
うす味ハンバーグ(星型)		小40g			わさびコロッケ★小麦		小50g			ひまわり油		0.5			鶏もも肉皮付きから揚げ下味付		小60g			ひまわり油		1		
うす味ハンバーグ(星型)		中60g			わさびコロッケ★小麦		中70g			豚ひき肉		22.5			しょうが		0.3			しょうが		0.38		
トマトケチャップ		6.6			ひまわり油					しょうが		0.3			鶏もも肉皮付きから揚げ下味付		中70g			豚肉		30		
中濃ソース		1.5			【彩りトマトサラダ】					にんじん		9			(醤油、酒、にんにく、しょうが、みりん)					玉ねぎ		15		
三温糖		0.66			キャベツ		25			玉ねぎ		18			でんぷん		1.2			三温糖		2.5		
赤ワイン		0.77			きゅうり		13			ピーマン		3.5			米粉		1.2			酒		0.7		
【きらきら星のチーズサラダ】					トマト		11.5			三温糖		1.35			【カラフルサラダ】					みそ		3.5		
プロセス星型チーズ★乳		3.5			あらじお		0.08			こいくちしょうゆ		5.4			キャベツ		25			みりん		1.4		
プロセス星型チーズ 赤★乳		3.5			白こしょう		0.01			みりん		2.7			きゅうり		12			でんぷん		0.7		
キャベツ		25			ごまドレッシング(小袋)★ごま		1袋			酒		0.5			ホールコーン		8			安曇野厚揚げ		30		
きゅうり		15			【きつねうどん汁】					ホールコーン		9			赤パブリカ		3			【納豆サラダ】				
にんじん		3			かつお昆布だし		3			もずく		9			酢		1.2			キャベツ		15		
オリーブ油		1.5			豚肉		20			でんぷん		0.7			うすくちしょうゆ		2.2			大根		11.5		
おろしにんにく		0.05			油揚げ		8			【ゴーヤのツナマヨカレーサラダ(沖縄県)】					ひまわり油		1			きゅうり		11.5		
うすくちしょうゆ		1.5			干しいたけスライス		0.8			ゴーヤ		7			三温糖		0.3			にんじん		6		
酢		1.5			にんじん		6			塩		0.1								三温糖		0.15		
あらじお		0.25			玉ねぎ		15			玉ねぎ		6								うすくちしょうゆ		2.3		
黒こしょう		0.01			えのきたけ		8			キャベツ		25			【いももちのみそ汁】					あらじお		0.15		
【天の川スープ】					みりん		3			にんじん		4			かつお昆布だし		3			きざみのり		0.3		
かつお昆布だし		3			こいくちしょうゆ		3.5			ツナ		6			にんじん		5			スティック納豆(小袋)		1個		
鶏肉		12			うすくちしょうゆ		5.7			ノンエッグマヨネーズ		6			玉ねぎ		20			【かきたま汁】				
玉ねぎ		15			あらじお		0.5			カレー粉		0.04			しめじ		8			かつお昆布だし		3		
白菜		15			一味唐辛子		0.01			うすくちしょうゆ		0.15			おじゃがもちボール		25			玉ねぎ		10		
三色そうめんこんにやく		15			長ねぎ		6			【ゆし豆腐汁(沖縄県)】					油揚げ		5			かまぼこ		8		
うすくちしょうゆ		3								かつお昆布だし		3			みそ		8			えのきたけ		7		
みりん		1.5								ごぼうささがき		6			長ねぎ		5			にんじん		5		
酒		1.5								大根		15								酒		0.7		
あらじお		0.3								ゆし豆腐		20								みりん		0.7		
オクラ		2								しめじ		8								うすくちしょうゆ		4		
【七夕ゼリー】										みりん		1								あらじお		0.2		
七夕デザート(ゼリー)		1個								酒		1								でんぷん		0.8		
										うすくちしょうゆ		4								液卵★卵		14		
										あらじお		0.3								小松菜		5		
										長ねぎ		3												
										ごま油		0.5												

※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7月13日～令和8年7月17日

〔明細献立表〕

安曇野市北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				
北小5年欠食		小	中	合計			小	中	合計			小	中	合計	東中1・2年欠食		小	中	合計	北小6年欠食		小	中	合計
	実数	1566	858	2424		実数	1669	863	2532		実数	1673	857	2530		実数	1670	567	2237		実数	1564	569	2133
	換算	1575	1115	2690		換算	1688	1122	2810		換算	1692	1114	2806		換算	1689	737	2426		換算	1572	740	2312
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】					【コッパパン】					【ごはん】				
精白米		70			精白米		70			精白米		70			コッパパン★小麦★乳		1個			精白米		70		
【シルバーのガーリック焼き】					【酢豚】					【鶏肉のおいだれ焼き】					【ラタトゥイユ】					【アジのカレーマヨ焼き】				
シルバーガーリック焼き下味付		小50g			豚肉		40			鶏もも肉皮付き		小50g			オリーブ油		0.38			アジ		小50g		
シルバーガーリック焼き下味付		中70g			でんぱん		5.5			鶏もも肉皮付き		中70g			にんにく		0.38			アジ		中60g		
(醤油、酒、みりん、おろしにんにく)					ひまわり油					おろしにんにく		0.2			鶏肉		12			ノンエッグマヨネーズ		8		
【鉄火なす】					JAなたね油		0.38			おろししょうが		0.2			玉ねぎ		15			酒		2		
ひまわり油		1			にんじん		4			三温糖		1.7			カットトマト		8			カレー粉		0.2		
豚肉		18			玉ねぎ		15			こいくちしょうゆ		4.6			なす		11.5			あらじお		0.1		
なす		18			干しいたけ1/4		0.7			酒		1.7			ズッキーニ		11.5			紙カップ小判4		1枚		
玉ねぎ		25			たけのこ水煮乱切り		7			りんごピューレ★りんご		7.2			黄パプリカ		3			【スタミナキャベツサラダ】				
にんじん		6			こいくちしょうゆ		1			【こんにゃくサラダ】					赤パプリカ		3							
ピーマン		4			三温糖		1.8			キャベツ		26			三温糖		0.08			キャベツ		31		
三温糖		1.2			酢		0.6			きゅうり		7			トマトケチャップ		3.8			きゅうり		15		
みりん		1.2			トマトケチャップ		5.4			にんじん		3.5			コンソメ		0.27			ごま油		0.8		
こいくちしょうゆ		1			ピーマン		3.8			サラダこんにゃく		11.5			赤ワイン		0.8			おろしにんにく		0.08		
みそ		3.5			【梅こんぶあえ】					うすくちしょうゆ		2.3			あらじお		0.08			あらじお		0.3		
でんぱん		0.4								ひまわり油		0.5			黒こしょう		0.01			レモン果汁		0.3		
【鶏ごぼうスープ】					キャベツ		20			酢		1.4			【ツナと大豆のサラダ】					【ごまキムチ汁】				
					きゅうり		10			三温糖		0.3					24							
鶏肉		10			もやし		20			あらじお		0.15			もやし		8			かつお昆布だし		3		
ごぼうさがき		10			ねり梅		1.5			【玉ねぎと油揚げのみそ汁】					きゅうり		4			鶏肉		10		
玉ねぎ		20			塩昆布		1.5								にんじん		6			にんじん		5		
にんじん		5			【なるとのスープ】					煮干しだし		3			大豆水煮		8			玉ねぎ		20		
しめじ		8								にんじん		5			うすくちしょうゆ		2.1			えのきたけ		8		
あらじお		0.3			かつお昆布だし		3			大根		20			酢		1.3			白菜		15		
白こしょう		0.01			玉ねぎ		20			玉ねぎ		20			あらじお		0.18			白菜キムチ		5		
うすくちしょうゆ		3.7			にんじん		5			えのきたけ		8			白こしょう		0.01			こいくちしょうゆ		3.5		
チキンガラスープ		8			なると		5			油揚げ		6			【ポトフ】					あらじお		0.05		
長ねぎ		4			白菜		20			みそ		8								酒		0.7		
					うすくちしょうゆ		4								にんじん		7			白ねりごま★ごま		2		
					あらじお		0.2								玉ねぎ		15							
					酒		1								ウインナー		11.5							
					みりん		0.5								じゃがいも		19							
					カットわかめ		0.4								白ワイン		1.5							
															コンソメ		1.15							
															うすくちしょうゆ		1.5							
															あらじお		0.23							
															白こしょう		0.01							
															パセリ粉		0.03							

※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。

[明 細 献 立 表]

安曇野市北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										
					西中欠食	小	中	合計	西中欠食		小	中	合計	西中欠食		小	中	合計	安曇野の日		小	中	合計				
						実数	1669	477			2146	実数	1671			474	2145	実数			1670	474	2144	実数	1669	857	2520
						換算	1688	620			2308	換算	1690			616	2306	換算			1689	616	2305	換算	1688	1114	2802
					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	
					【中華麺】									【ごはん】										【ごはん(風さやか)】			
					中華めん★小麦	1個								精白米	70									精白米	70		
					【お好み焼き】									【ホキの黄金焼き】										【鶏肉と凍り豆腐の甘辛】			
					国産素材のお好み焼き★小麦	小40g								ホキうす味塩こしょう下味付	小50g									鶏もも肉2cm角切り	36		
					国産素材のお好み焼き★小麦	中50g								ホキうす味塩こしょう下味付	中60g									おろししょうが	0.5		
					お好み焼きソース	3																		酒	1.1		
					あおのり	0.1								にんじんピューレ	7.5									うすくちしょうゆ	1.1		
					かつおぶし	0.5								ノンエッグマヨネーズ	7.5									凍り豆腐サイコロ	2.25		
														うすくちしょうゆ	1									でんぱん	8.5		
					【フルーツポンチ】									酒	0.6									ひまわり油			
					みかんレトルト	20								パセリ粉	0.01									こいくちしょうゆ	3.3		
					パインレトルト	20								紙カップ 小判4	1個									三温糖	2.2		
					黄桃レトルト	20																		みりん	1.3		
					カクテルゼリー★りんご	20								【ひじきと大豆の煮物】										水	3.5		
														ひまわり油	1												
					【マーボースープ】									乾燥芽ひじき	2									【わかめサラダ】			
					ごま油	0.3								カットれんこん	8									キャベツ	15		
					にんにく	0.3								さつま揚げ	8									もやし	11.5		
					しょうが	0.3								にんじん	5									きゅうり	8		
					長ねぎ	6								大豆水煮	10									にんじん	6		
					豚ひき肉	23								三温糖	2.5									カットわかめ	0.5		
					にんじん	5								みりん	1.5									青じそドレッシング	5		
					玉ねぎ	23								酒	1.5									あらじお	0.05		
					干しいたけスライス	0.75								あらじお	0.08												
					なす	10								こいくちしょうゆ	3.1									【ひまわりのすまし汁】			
					豆腐	20																		かつお昆布だし	3		
					こいくちしょうゆ	7								【ねぎがたまそ汁】										玉ねぎ	20		
					オイスターソース	0.6								煮干しだし	3									にんじん	6		
					チキンガラスープ	7								豚肉	12									えのきたけ	11.5		
					みそ	7								ごぼうさがき	8									ちらしかまぼこ ひまわり	8		
					豆板醤	0.11								大根	25									酒	0.8		
					あらじお	0.2								しめじ	8									みりん	1		
					にら	3								みそ	8									あらじお	0.3		
					でんぱん	1.6								カットわかめ	0.3									うすくちしょうゆ	4.5		
														長ねぎ	5									みつば	3		