

令和8年8月24日～令和8年8月28日

【明細献立表】

安曇野市北部学校給食センター

8月24日月曜日					8月25日火曜日					8月26日水曜日					8月27日木曜日					8月28日金曜日				
北小欠食		小	中	合計	郷土料理の日		小	中	合計	西小6年欠食		小	中	合計			小	中	合計	石垣欠食		小	中	合計
西小欠食	実数	670	403	1073	(宮崎県)	実数	1664	856	2520	安曇野の日	実数	1664	856	2520		実数	1664	856	2520		実数	1664	816	2480
東中欠食	換算	677	524	1201		換算	1682	1113	2795		換算	1682	1113	2795		換算	1682	1113	2795		換算	1682	1063	2745
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(風さやか)】					【コッペパン】					【とうもろこしごはん】				
安曇野産米(コシヒカリ)	70				安曇野産米(コシヒカリ)	70				安曇野産米(風さやか)	70				コッペパン★小麦★乳	1個				安曇野産米(コシヒカリ)	65			
【手作りハンバーグ】					【チキン南蛮(宮崎県)】					【マーボー厚揚げ】					【チリコンカン】					ホールコーン	15			
豚ひき肉	70				鶏むね肉	小50g				ひまわり油	0.8				ひまわり油	0.75				あらじお	0.3			
オニオンソテー	22				鶏むね肉	中60g				にんにく	0.3				にんにく	0.15				うすくちしょうゆ	2.2			
大豆の華	2.2				でんぷん	3.5				しょうが	0.3				ウィンナー	20								
豆乳	2.2				米粉	1.5				豚ひき肉	28				玉ねぎ	19				【ほっけのカレー焼き】				
トマトケチャップ	1				ひまわり油	5				酒	0.8				黒大豆(乾)	2.5				ほっけカレー塩下味	小50g			
塩こうじ	1.2				酢	3.5				三温糖	0.8				大豆の華	1				ほっけカレー塩下味	中60g			
白こしょう	0.01				三温糖	3.5				玉ねぎ	15				トマトケチャップ	9								
でんぷん	1.5				こいくちしょうゆ	5.5				なす	5				三温糖	0.7				【豚しゃぶサラダ】				
トマトケチャップ	6.5				みりん	1.5				こいくちしょうゆ	0.8				中濃ソース	1.5				豚肉	20			
中濃ソース	4									みそ	5				あらじお	0.05				うすくちしょうゆ	3			
赤ワイン	0.8				【もやしのナムル】					豆板醤	0.15				チリパウダー	0.1				三温糖	0.7			
三温糖	0.16				もやし	38				安曇野厚揚げ	28				白こしょう	0.01				ごま油	1.4			
					にんじん	4				でんぷん	0.8				粉寒天	0.4				豆板醤	0.05			
【おかかサラダ】					きゅうり	8														酢	1.4			
キャベツ	25				ごま油	1				【かおりあえ】					【コールスロー】					キャベツ	16			
きゅうり	10				三温糖	0.7				キャベツ	28				キャベツ	27				きゅうり	8			
玉ねぎ	10				うすくちしょうゆ	2.5				きゅうり	10				きゅうり	12				にんじん	4			
にんじん	5				白いりごま★ごま	0.8				にんじん	4				にんじん	4				もやし	10			
かつおぶし	0.6									千切りだいこん漬け	8				ホールコーン	4				白いりごま★ごま	0.7			
うすくちしょうゆ	2				【ぎぶ汁(宮崎県)】					うすくちしょうゆ	0.6				ひまわり油	1.4				白ねりごま★ごま	1.4			
あらじお	0.1				かつお昆布だし	3				白いりごま★ごま	0.8				あらじお	0.3								
					ごぼうささがき	4									白こしょう	0.01				【鶏じゃが汁】				
【野菜スープ】					大根	15				【はるさめスープ】					酢	1.4				かつお昆布だし	3			
ベーコン	7				にんじん	6				チキンガラスープ	8.5				三温糖	0.4				鶏肉	10			
玉ねぎ	20				干しいたけスライス	0.6				にんじん	7									ごぼうささがき	6			
にんじん	7				かまぼこ	8				玉ねぎ	25				【たまごスープ】					玉ねぎ	15			
しめじ	8				かぼちゃ(カット)	15				えのきたけ	8				鶏肉	8				にんじん	5			
白菜	16				こいくちしょうゆ	4				マロニー	4				玉ねぎ	15				じゃがいも	20			
コンソメ	1				三温糖	0.7				なると	7				にんじん	7				みりん	0.7			
うすくちしょうゆ	2				あらじお	0.2				あらじお	0.2				しめじ	8				みそ	8			
あらじお	0.12				長ねぎ	5				うすくちしょうゆ	4				コンソメ	1				長ねぎ	5			
白こしょう	0.01									白こしょう	0.02				酒	0.7								
					【ぶどうゼリー(学配)】					トウモロコシ	3				うすくちしょうゆ	2								
					国産ぶどうゼリー	1個									あらじお	0.1								
															でんぷん	1								
															液卵★卵	15								
															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。

令和8年8月31日

[明 細 献 立 表]

安曇野市北部学校給食センター

8月31日月曜日																			
東中家庭科献立		小	中	合計			小	中	合計			小	中	合計			小	中	合計
	実数	1664	856	2520		実数					実数					実数			
	換算	1682	1113	2795		換算					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
【ごはん】																			
安曇野産米(コシヒカリ)		70																	
【豚肉の生姜焼き】																			
ひまわり油		0.8																	
しょうが		0.8																	
豚肉		45																	
酒		0.5																	
玉ねぎ		20																	
ピーマン		8																	
みりん		0.8																	
三温糖		0.8																	
こいくちしょうゆ		4																	
でんぱん		1																	
【チーズ入りサラダ】																			
キャベツ		30																	
にんじん		5																	
きゅうり		6																	
サイコロチーズ★乳		7																	
酢		0.7																	
ひまわり油		0.7																	
うすくちしょうゆ		0.5																	
三温糖		0.4																	
あらじお		0.2																	
白こしょう		0.01																	
【油揚げのみそ汁】																			
かつお昆布だし		3																	
大根		18																	
じゃがいも		15																	
油揚げ		7																	
みそ		8																	
長ねぎ		5																	
カットわかめ		0.45																	
【冷凍みかん】																			
冷凍みかん		1個																	

※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。