

令和8年8月25日～令和8年8月31日

[明 細 献 立 表]

安曇野市中部学校給食センター

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					8月31日月曜日				
		小	中	合計	安曇野の日		小	中	合計			小	中	合計	豊科北中2年欠		小	中	合計	明科中2年欠		小	中	合計
	実数	1016	541	1557		実数	1016	541	1557		実数	1020	539	1559		実数	1018	423	1441		実数	1017	494	1511
	換算	1031	703	1734		換算	1031	703	1734		換算	1035	701	1736		換算	1033	550	1583		換算	1032	642	1674
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(風さやか)】					【丸パン】					【ごはん(風さやか)】					【ごはん】				
安曇野産米(風さやか)		70	129		安曇野産米(風さやか)		70	124		丸パン★小麦★乳		1	1020	個	安曇野産米(風さやか)		70	114		安曇野産米(コシヒカリ)		70	120	
【フルーツ&ゼリー】					【揚げなすの肉みそがけ】					丸パン★小麦★乳		1	539	個	【鶏肉のマーレード 焼き】					【いなだの照り焼き】				
黄桃シロップ漬け		25	44		なす		0.5	520	個	【ハンバーグ】					鶏もも肉皮付き50g		1	1040	切	いなだ50g		1	1040	切
パイナップルシロップ漬け		20	35		なす		0.5×2	560	個	ハンバーグ50g★大豆		1	1040	個	鶏もも肉皮付き70g		1	440	切	いなだ70g		1	510	切
カットゼリー(ブドウ)		20	35		揚げ油					ハンバーグ80g★大豆		1	555	個	(マーレード しょうゆワイン)					(醤油酒味醂三温糖)				
カットゼリー(リンゴ)★りんご		15	27		豚ひき肉		10	18		トマトケチャップ		6	12											
					たまねぎ		6	11		中濃ソース		4.5	7.81											
【ゆでとうもろこし】					酒		1	1.73		赤ワイン		0.5	0.87		【ツナサラダ】					【かぼちゃのサラダ】				
とうもろこし 1/4		1	1040	個	三温糖		2.5	4.34		三温糖		0.1	0.17		ツナ		10	17		切かぼちゃ		30	50	
とうもろこし 1/3		1	560	個	みりん		1	1.73							キャベツ		30	55		きゅうり		15	26	
食塩		0.2	0		みそ		4	6.93		【チーズサラダ】					きゅうり		10	17		にんじん		3	5	
					水		3	6		キャベツ		30	62		ホールコーン		5	8		ハム色紙切り		3	5	
【ポークカレー】					粉寒天		0.3	0.5		きゅうり		10	18		油		0.8	1.27		塩		0.05	0.08	
油		1	1.73							にんじん		5	9		酢		2	3.17		白こしょう		0.01	0.01	
おろしにんにく		0.3	0.52		【枝豆入りおひたし】					サイコロチーズ8mm★乳		5	10		塩		0.25	0.4						
おろししょうが		0.3	0.52		もやし		20	35		オリーブ油		1	1.8		うすくち		0.3	0.48		【厚揚げのみそ汁】				
豚こま肉		40	71		冷えだまめ★大豆		15	26		塩		0.25	0.44							煮干し		3	6	
たまねぎ		40	74		ハム色紙切り		3	6		黒こしょう		0.01	0.02		【にらたまスープ】					たまねぎ		20	36	
にんじん		20	35		きゅうり		15	27		酢		1	1.74		厚削り		3	6		にんじん		5	8	
じゃがいも		20	39		酢		1	1.73							にんじん		10	17		しめじ		5	10	
りんごピューレ★りんご		2	4		うすくち		1.5	2.61		【ミネストローネ】					たまねぎ		20	34		生あげ★大豆		25	41.9	
トマトピューレ		10	18		三温糖		0.15	0.26		油		1	1.74		干しいたけ		0.5	1.1		みそ		7	11.72	
トマトケチャップ		3	6		ごま油★ごま		0.8	1.38		にんにく		0.2	0.4		豆腐★大豆		20	32		こまつな		5	10	
中濃ソース		1.5	2.61		塩		0.1	0.17		ソルダバ ーコン		5	10		細切りかまぼこ		8	14						
こいくち		1	1.73							セロリー		3	8		こいくち		4	6.33		【小袋マヨネーズ】				
米粉のカレールウ		14	25		【鶏五目汁】					たまねぎ		20	37		塩		0.2	0.32		ノンエッグマヨネーズ★大豆		1	1511	個
カレー粉		0.1	0.17		厚削り		3	6		トマトピューレ		20	35		白こしょう		0.01	0.01						
ガラムマサラ		0.01	0.02		鶏もも肉		25	44		大豆(乾)★大豆		7	13		でんぶん		1	1.58						
					にんじん		10	18		はくさい		20	37		液卵★卵		20	32						
					たまねぎ		15	27		ベジタシ		3	7		にら		5	8						
					なると		7	13		こいくち		1	1.74											
					しめじ		5	10		塩		0.4	0.69											
					大根		15	29		白こしょう		0.01	0.02											
					うすくち		4	6.93		三温糖		0.1	0.17											
					酒		1	1.73																
					みりん		0.5	0.87																
					塩		0.2	0.35																
					長ねぎ		3	7																
					【ももゼリー】																			
					ももっこゼリー		1	1579	個															

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。