

令和8年8月1日～令和8年8月31日

〔明細献立表〕

安曇野市南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	安曇野の日献立		小	中	合計	南中1, 2年欠食		小	中	合計	南中2年欠食		小	中	合計	南中2年欠食 三中2年家庭科献立		小	中	合計
	実数	1700	866	2566		実数	1698	868	2566		実数	1698	626	2324		実数	1699	748	2447		実数	1698	747	2445
	換算	1785	1126	2910		換算	1782	1128	2911		換算	1782	814	2596		換算	1783	972	2756		換算	1782	971	2753
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	
【ミルクロールパン】					【野沢菜ごはん】					【ごはん(風さやか)】					【ごはん】					【わかめごはん】				
ミルクパン★小麦★乳					安曇野産米(コシヒカリ)	67.5				安曇野産米(風さやか)	67.5				安曇野産米(コシヒカリ)	67.5				安曇野産米(コシヒカリ)	67.5			
					野沢菜茶漬	1.8	5.2	27袋												わかめご飯の素	1.8	5	26袋	
										【さばのみそ煮】					【ブロッコリーとコーンのサラダ】									
【チリコンカン】					【わさびコロッケ】					生さば	小50g	1730	個		ツナフレーク	7	20			【チキン南蛮】				
油	0.2	600g			わさびコロッケ★小麦	小50g	1720	個		生さば	中65g	655	個		キャバツ	25	81			鶏もも肉	小50g	1720	個	
にんにく	0.2	600g			わさびコロッケ★小麦	中70g	895	個		生姜	2	6			ブロッコリー	8	23			鶏もも肉	中65g	770	個	
豚ひき肉	30	87			揚げ油	5				こいくちしょうゆ	3	7.8			ホールコーン	5	14			米粉	3	8		
たまねぎ	20	62								みそ	2.5	6.5			三温糖	0.3	850g			でんぱん	3	8		
ミックスビーンズ	20	60			【鉄火なす】					三温糖	5	13			酢	1.4	3.9			揚げ油	6			
チリパウダー	0.1	300g	3袋		油	1	3			酒	2	5.2			油	1.2	3.4			こいくちしょうゆ	3.5	9.7		
中濃ソース	1	2.9			おろし生姜	0.4	1			みりん	2	5.2			白こしょう	0.02	60g			三温糖	3	8.3		
ケチャップ	13	39	13袋		豚もも肉	20	60			水	13	34			天然塩	0.3	850g			酢	1.7	4.7		
トマトピューレ	4	12	4袋		たまねぎ	15	46													みりん	1.7	4.7		
三温糖	0.4	1.2			人参	5	15			【枝豆ともやしのおひたし】					【りんご】					水	1	3		
天然塩	0.2	600g			なす	15	50			もやし	25	65			りんご	小1/6個	287	個						
赤ワイン	0.5	1.5			三温糖	1.5	4.4			むき枝豆	12	31			りんご	中1/4個	192	個		【小袋ノンエッグタルタルソース】				
					みりん	0.7	2			きゅうり	8	22			塩(調理)	0.24	700g			ノンエッグタルタルソース	1個	2470	個	
【フレンチサラダ】					酒	0.7	2			ささみフレーク	3	9												
キャバツ	30	103			こいくちしょうゆ	0.7	2			人参	3	9			【ハヤシソース】					【納豆サラダ】				
きゅうり	10	29			みそ	4	12			油	0.8	2			油	0.6	1.7			キャバツ	15	48		
赤パプリカ	3	10			ピーマン	5	17			酢	1	2.6			おろし生姜	0.2	500g			大根	20	55		
黄パプリカ	3	10								うすくちしょうゆ	2.2	5.8			おろしにんにく	0.2	500g			きゅうり	8	23		
油	1	3			【春雨すまし汁】					三温糖	0.4	1			豚もも肉	20	55			人参	3	9		
酢	1	3			かつおだしパック	2.5	8								豚うで肉	20	55			ひきわり納豆	8	22		
天然塩	0.25	750g			人参	5	15			【かきたま汁】					たまねぎ	30	88			天然塩	0.2	600g		
黒こしょう	0.02	60g			大根	10	29			かつおだしパック	2.5	7			人参	5	14			うすくちしょうゆ	1.5	4.2		
					糸かまぼこ	8	23			たまねぎ	15	41			エリンギ	7	19			三温糖	0.2	550g		
【ウィンナーとポテトのスープ】					白菜	20	62			えのき	5	16			しめじ	7	19			きざみのり角	0.3	800g	4袋	
たまねぎ	25	77			酒	1	3			豆腐	20	52			ローストオニオン	10	28							
人参	7	21			みりん	1	3			カットなると	8	22			天然塩	0.35	1			【みそ汁】				
カットウィンナー	10	30			うすくちしょうゆ	4	11.7			うすくちしょうゆ	4	10.5			白こしょう	0.02	60g			煮干だしパック	2.5	7.5	15袋	
じゃがいも	20	65			天然塩	0.25	800g			みりん	1	2.6			ケチャップ	5	15	5袋		人参	5	14		
ホールコーン	5	15			マロニー	3.5	10			酒	1	2.6			ウスターソース	2.1	5.8			じゃがいも	20	62		
ベジダシ	4	12			長ねぎ	5	17			天然塩	0.25	700g			ハヤシルウ★小麦	13	36			油揚げ	5	14		
天然塩	0.15	450g								でんぱん	1	2.6			むき枝豆	5	14			白菜	25	74		
うすくちしょうゆ	1.5	4.5			【巨峰ゼリー】					液卵★卵	20	52			生クリーム★乳	2	6			みそ	7.5	21		
白こしょう	0.02	60g			巨峰ゼリー	1個	2587	個		小松菜	5	15								いんげん	5	13		
チンゲン菜	7	24																						

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。