

令和8年9月1日～令和8年9月4日

〔明細献立表〕

安曇野市中部学校給食センター

9月1日火曜日					9月2日水曜日					9月3日木曜日					9月4日金曜日									
		小	中	合計			小	中	合計	安曇野の日 北中3-3総合		小	中	合計	北中2年欠		小	中	合計			小	中	合計
	実数	1011	539	1550		実数	1011	539	1550		実数	1011	539	1550		実数	1011	431	1442		実数			
	換算	1025	701	1726		換算	1025	701	1726		換算	1025	701	1726		換算	1025	560	1586		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(風さやか)】					【細うどん】					【ごはん(風さやか)】					【ごはん(風さやか)】									
安曇野産米(風さやか)	70	126			細うどん★小麦	1	1552	個		安曇野産米(風さやか)	70	126			安曇野産米(風さやか)	70	116							
【わさびコロッケ】					【お好み焼き】					【フーヨーハイ】					【鶏肉のくわ焼き】									
わさびコロッケ50g★小麦	1	1040	個		お好み焼き40g★小麦★大豆	1	1040	個		フーヨーハイ50g★卵★小麦★大豆	1	1040	個		鶏もも肉皮付き60g	1	1040	切						
わさびコロッケ70g★小麦	1	560	個		お好み焼き50g★小麦★大豆	1	560	個		フーヨーハイ60g★卵★小麦★大豆	1	560	個		鶏もも肉皮付き80g	1	450	切						
揚げ油					中濃ソース	4	6.9			三温糖	2.5	4.2			(濃口酒生姜にんにく)									
										みりん	2	3.6			米粉	1	2							
【鉄火炒め】					【ひじきサラダ】					酒	1.5	2.6			でんぱん	1	2							
油	0.4	0.6			乾燥ひじき	1	2			こいくち	1.5	2.6												
鶏ひき肉	15	27			三温糖	0.3	0.6			酢	2.5	4.2			【おかかチーズあえ】									
にんじん	5	9			こいくち	0.9	1.5			でんぱん	0.4	0.7			はくさい	35	60							
たまねぎ	35	63			みりん	0.3	0.6								にんじん	5	9							
なす	15	30			大根	25	45			【もやしのナムル】					きゅうり	10	15							
三温糖	1	1.8			きゅうり	10	18			もやし	40	69			サイコロチーズ8mm★乳	10	18							
みそ	4	6.9			にんじん	5	9			きゅうり	10	18			かつお節	0.8	1.5							
こいくち	0.1	0.15			ツナ	5	12			にんじん	5	9			うすくち	1	1.5							
一味唐辛子	0.01	0.02			ごま油★ごま	0.8	1.5			うすくち	1	1.8												
ピーマン	3	6			三温糖	1	1.8			ごま油★ごま	1	1.8			【かきたま汁】									
					うすくち	2	3.6			塩	0.2	0.36			厚削り	3	6							
【麩のすまし汁】					酢	1	1.8			白いりごま★ごま	1	3			酒	1	1.5							
厚削り	3	6													にんじん	10	18							
にんじん	10	18			【きのこうどん汁】					【安曇野麻辣湯】					たまねぎ	20	33							
大根	20	39			厚削り	3	6			油	0.5	0.9			えのきたけ	8	15							
干しいたけ	0.5	1			鶏むね肉	20	36			にんにく	0.5	0.9			うすくち	4	6.3							
玉ふ★小麦	0.5	1.5			酒	1	1.8			おろししょうが	0.5	0.9			塩	0.2	0.3							
うすくち	4	4.2			にんじん	10	18			豚ひき肉	20	36			でんぱん	1	1.5							
塩	0.1	0.18			たまねぎ	20	36			にんじん	10	18			液卵★卵	20	33							
カットわかめ	0.5	1			えのきたけ	7	15			たまねぎ	20	36			大豆の華★大豆	3	6							
みつば	3	6			しめじ	7	12			えのきたけ	10	18			長ねぎ	5	9							
					みそ	12	21			しぼり豆腐★大豆	20	36												
					こいくち	2	3.3			キャベツ	10	21												
					長ねぎ	5	9			ペジダシ	1	6												
										うすくち	6	10.2												
										マロニー	3	6												
										豆乳★大豆	10	18												
										豆板醤	0.2	0.3												
										ラー油★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9月7日～令和8年9月30日

〔明細献立表〕

安曇野市中部学校給食センター

9月7日月曜日					9月8日火曜日					9月9日水曜日					9月10日木曜日					9月11日金曜日				
東小4年欠		小	中	合計			小	中	合計	明南小希望献立		小	中	合計	東小6年欠		小	中	合計	東小6年欠		小	中	合計
	実数	990	539	1529		実数	1011	539	1550		実数	1011	539	1550		実数	976	539	1515		実数	976	539	1515
	換算	1004	701	1705		換算	1025	701	1726		換算	1025	701	1726		換算	987	701	1688		換算	987	701	1688
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】					【キムタクごはん】					【アップルパン】					【ごはん】				
安曇野産米(コシヒカリ)		70	124		安曇野産米(コシヒカリ)		70	126		安曇野産米(コシヒカリ)		60	97		コッペパン★小麦★乳		1	1517	個	安曇野産米(コシヒカリ)		70	123	
【いわしのみぞれ煮】					【カレー肉じゃが】					豚こま肉		0.3	0.6		クリスルアップル★りんご		10	17		【マーボーなす】				
いわしのみぞれ煮40g		1	1030	切	油		1	1.8		酒		0.2	0.3		【アンサンブルエッグ】					ごま油★ごま		0.7	1.2	
いわしのみぞれ煮50g		1	570	切	豚こま肉		40	69		つぼ漬け		10	18		アンサンブルエッグ 1/10★卵★乳		1	1020	個	にんにく		0.3	0.6	
【菊花風卵サラダ】					酒		1	1.8		はくさいキムチ		10	18		アンサンブルエッグ 1/8★卵★乳		1	568	個	しょうが		0.3	0.6	
キャベツ		10	21		三温糖		1.5	2.6		うすくち		0.3	0.6		【キャロットラペ】					豚ひき肉		50	84	
きゅうり		10	18		にんじん		10	18		【ハンバーグ】					ホールコーン		5	9		酒		1	1.8	
もやし		15	27		たまねぎ		15	27		ハンバーグ60g★大豆		1	1040	個	キャベツ		25	51		三温糖		1	1.8	
にんじん		5	9		じゃがいも		25	48		ハンバーグ80g★大豆		1	560	個	にんじん		25	42		たまねぎ		20	36	
錦糸卵★卵		15	27		冷えだまめ★大豆		5	9		トマトケチャップ		6	12		酢		1.5	2.6		なす		20	39	
酢		1.5	2.6		みりん		0.5	0.9		中濃ソース		4.5	7.8		油		1	1.5		みそ		5	9	
油		1	1.8		こいくち		3.5	6		赤ワイン		0.5	0.9		塩		0.25	0.42		こいくち		1	1.8	
塩		0.3	0.51		カレー粉		0.1	0.15		三温糖		0.1	0.18		黒こしょう		0.01	0.01		豆板醤		0.1	0.15	
白こしょう		0.01	0.01		【なめたけあえ】					【ツナサラダ】					【ミルクスープ】					でんぷん		1	1.8	
【厚揚げのみそ汁】					なめたけ		10	18		ツナ		10	18		鶏むね肉		10	18		【糸かまサラダ】				
煮干し		3	6		きゅうり		10	18		キャベツ		30	60		酒		1	1.8		キャベツ		25	51	
にんじん		10	18		キャベツ		30	60		きゅうり		10	18		にんじん		10	18		きゅうり		15	27	
たまねぎ		20	36		にんじん		5	9		にんじん		5	9		たまねぎ		20	36		にんじん		5	9	
えのきたけ		10	18		うすくち		0.4	0.6		酢		1	1.8		しめじ		10	18		細切りかまぼこ		10	18	
生あけ★大豆		30	51		【えびだんごスープ】					油		0.5	0.9		ベジタシ		3	6		油		1	1.5	
みそ		7	12		ごま油★ごま		1	1.8		塩		0.3	0.51		うすくち		4	6.6		三温糖		0.3	0.6	
こまつな		7	15		たまねぎ		15	27		白こしょう		0.01	0.01		塩		0.2	0.3		酢		1.5	2.6	
					えのきたけ		8	18		【ABCスープ】					白こしょう		0.01	0.01		こいくち		2	3.3	
					もやし		25	44		油		1	1.8		牛乳★乳		10	18		白こしょう		0.01	0.01	
					ベジタシ		3	6		ウインナー		10	18		バター(有塩)★乳		0.5	0.9		【中華スープ】				
					うすくち		4	6.9		たまねぎ		10	18							鶏むね肉		20	33	
					塩		0.1	0.18		しめじ		10	18							酒		1	1.8	
					えびだんご★えび		30	51		はくさい		20	36							にんじん		10	18	
					にら		3	6		ベジタシ		3	6							たまねぎ		15	27	
										うすくち		4	6.9							えのきたけ		7	15	
										塩		0.1	0.18							もやし		20	32	
										ABCマカロニ★小麦		4	9							ベジタシ		3	6	
										【チョコクレープ】										うすくち		4	6.6	
										チョコクレープ★大豆		1	1585	個						塩		0.2	0.3	
																				にら		3	6	
																				ごま油★ごま		0.5	0.9	

令和8年9月7日～令和8年9月30日

〔明細献立表〕

安曇野市中部学校給食センター

9月14日月曜日					9月15日火曜日					9月16日水曜日					9月17日木曜日					9月18日金曜日				
東小6年欠 明北2年試食会		小	中	合計	北小5年欠 東小3年欠		小	中	合計	北小5年欠 明南小6年欠		小	中	合計	北小5年欠 明南小6年欠 明北小4年欠		小	中	合計	北小支欠 東小支欠 明南小6年欠		小	中	合計
	実数	976	539	1515		実数	887	539	1426		実数	883	539	1422		実数	869	539	1408		実数	945	539	1484
	換算	987	701	1688		換算	892	701	1593		換算	885	701	1585		換算	870	701	1571		換算	955	701	1656
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】					【スパゲティ】					【ごはん】					【黒豆入り菜めし】				
安曇野産米(コシヒカリ)		70	125		安曇野産米(コシヒカリ)		70	117		スパゲティ★小麦		75	112		安曇野産米(コシヒカリ)		70	115		安曇野産米(コシヒカリ)		65	110	
【鶏と高野豆腐の玉子とじ】					【バ'サイツシュと'ポ'トのオ-ロ-ソース】					【梨】					【照り焼き肉団子】					黒大豆★大豆		5	10	
ごま油★ごま		0.7	1.2		バサフィッシュ		30	48		梨(1/6)		1	153	個	照り焼き肉団子25g★大豆		2	1790	個	菜めしの素		2	4	
鶏もも肉角切り		30	51		(塩、こしょう)					梨(1/4)		1	145	個	照り焼き肉団子25g★大豆		3	1670	個	【玉子焼き】				
三温糖		2	3.3		でんぷん		3	6		【チーズサラダ】					【じゃこサラダ】					長野県本玉子焼き50g★卵		1	980	個
酒		1	1.8		皮付きポテト		20	30		サイコロチーズ8mm★乳		10	15		はくさい		20	33		長野県本玉子焼き62g★卵		1	568	個
たまねぎ		20	36		揚げ油					きゅうり		15	24		もやし		25	40		【切干大根の煮物】				
にんじん		10	17		トマトケチャップ		6	12		キャベツ		25	48		こまつな		5	9		油		0.5	0.9	
みりん		2	3.3		ウスターソース		1	1.5		にんじん		5	9		にんじん		5	9		鶏ひき肉		20	33	
こいくち		4	6.6		カレー粉		0.02	0.05		酢		1	1.5		ミニチリン		1.5	3		三温糖		1.5	2.6	
凍り豆腐★大豆		3	6		三温糖		1	1.5		油		1	1.5		三温糖		0.2	0.3		酒		1	1.5	
液卵★卵		20	33		みそ		1	1.5		塩		0.3	0.45		油		1	1.5		にんじん		5	9	
【昆布あえ】					【ごまあえ】					白こしょう		0.01	0.01		酢		1	1.5		さつまあげ		10	18	
もやし		30	51		キャベツ		20	36		【大豆入りミートソース】					うすくち		2	3		切干大根		8	15	
キャベツ		20	39		にんじん		5	9		オリーブ油		0.5	0.9		【さつま汁】					みりん		1	1.5	
こまつな		5	9		もやし		10	16		にんにく		0.3	0.6		煮干し		3	6		こいくち		3.5	5.7	
塩昆布		1.5	3		きゅうり		10	18		セロリー		3	6		鶏むね肉		20	33		【みそキムチ汁】				
うすくち		0.5	0.9		細切りかまぼこ		10	15		豚ひき肉		40	63		酒		1	1.5		厚削り		3	6	
【いもだんご汁】					三温糖		1	1.5		赤ワイン		1	1.5		切ごぼう		5	9		豚こま肉		15	27	
厚削り		3	6		こいくち		2	3		三温糖		0.5	0.9		にんじん		10	15		酒		1	1.5	
にんじん		10	18		白すりごま★ごま		2	3		たまねぎ		30	51		えのきたけ		8	15		たまねぎ		20	36	
しめじ		10	18		【豆腐のみそ汁】					えのきたけ		10	18		さつまいも		20	36		えのきたけ		8	18	
おじゃがもちボール		25	42		煮干し		3	6		クラッシュ大豆★大豆		10	16		みそ		7	11.1		はくさい		20	36	
はくさい		20	36		にんじん		10	15		ベジダシ		3	6		長ねぎ		8	15		みそ		6	9.9	
酒		1	1		大根		20	36		トマトピューレ		23	36							みりん		0.5	0.9	
塩		0.2	0.3		しめじ		10	15		トマトケチャップ		23	36							はくさいキムチ		10	18	
うすくち		4	6.6		しばり豆腐★大豆		30	48		中濃ソース		3	4.8							長ねぎ		5	9	
みつば		3	6		みそ		7	11.1		塩		0.5	0.81											
					カットわかめ		0.5	1		でんぷん		1.5	2.4											
					長ねぎ		8	15		粉パセリ		0.05	0.09											
																				</				

令和8年9月7日～令和8年9月30日

[明 細 献 立 表]

安曇野市中部学校給食センター

9月24日木曜日					9月25日金曜日					9月28日月曜日					9月29日火曜日					9月30日水曜日				
東小読書献立		小	中	合計	東小読書献立		小	中	合計	十五夜献立		小	中	合計	明北小3年欠		小	中	合計	明南小4年欠		小	中	合計
	実数	1011	539	1550		実数	1011	539	1550		実数	994	539	1533		実数	984	539	1523					
	換算	1025	701	1726		換算	1025	701	1726		換算	1008	701	1709		換算	998	701	1699					
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
【コッペパン】					【ごはん】					【ごはん】					【ごはん】					【ラーメン】				
コッペパン★小麦★乳					安曇野産米(コシヒカリ)					安曇野産米(コシヒカリ)					安曇野産米(コシヒカリ)					ラーメン★小麦				
【まほうのあひるのほうれん草グラタン】					【りんご】					【さんまのかばあげ】					【ごぼ豚丼の具】					【煮卵】				
ほうれん草のｸﾞﾗﾀﾝ60g★小麦★乳					りんご(1/6)★りんご					さんま開き40g					油					ゆで卵★卵				
ほうれん草のｸﾞﾗﾀﾝ80g★小麦★乳					りんご(1/4)★りんご					さんま開き50g					しょうが					黒砂糖				
										でんぱん					豚こま肉					みりん				
【ﾌﾞﾛｯｺﾘｰのﾏｽﾀｰﾄﾞ あえ】					【焼き豚サラダ】					揚げ油					酒					こいくち				
キャベツ					焼き豚短冊					こいくち					三温糖					水				
切ﾌﾞﾛｯｺﾘｰ					キャベツ					みりん					切ごぼう									
にんじん					きゅうり					三温糖					にんじん					【ｼﾞｬｰｼﾞｬｰ麺(野菜)】				
ﾉｴｯｸﾞ ｻﾖｰｽﾞ ★大豆					もやし					水					たまねぎ					もやし				
粒入りﾏｽﾀｰﾄﾞ★小麦★大豆★りんご					三温糖					白いりごま★ごま					みりん					きゅうり				
					油										こいくち					【ｼﾞｬｰｼﾞｬｰ麺(肉みそ)】				
【ｼﾞｬﾘｴﾝｽｰﾌﾟ】					酢					【のり酢あえ】										油				
油					こいくち					もやし										おろししょうが				
豚細切り肉										キャベツ					【うのはなチーズサラダ】					おろしにんにく				
にんじん					【ﾉﾗﾈｺぐんだんのさかなカレー】					こまつな					おから★大豆					豚ひき肉				
たまねぎ					油					にんじん					キャベツ					三温糖				
えのきたけ					にんにく					塩					きゅうり					酒				
ﾍﾞｼﾞﾀｼ					しょうが					うすくち					にんじん					たまねぎ				
うすくち					たまねぎ					酢					サイコロチーズ8mm★乳					にんじん				
塩					にんじん					三温糖					酢					干しいたけ				
こまつな					じゃがいも					油					ﾉｴｯｸﾞ ｻﾖｰｽﾞ ★大豆					ﾍﾞｼﾞﾀｼ				
					りんごピューレ★りんご					四角きざみのり										みそ				
					トマトピューレ										【かぼちゃのみそ汁】					こいくち				
					オニオンソテー					【いものこ汁】					煮干し					豆板醤				
					トマトケチャップ					厚削り					たまねぎ					テンメンジャン				
					中濃ソース					鶏むね肉					かかぼちゃ					でんぱん				
					こいくち					酒					みそ					にら				
					ツナ					切ごぼう					凍り豆腐★大豆									
					ホールコーン					にんじん					カットわかめ									
					米粉のカレールウ					しめじ					こまつな									
					カレー粉					大根														
					ガラムマサラ					切さといも														
										うすくち														
										塩														
										でんぱん														
										長ねぎ														
										【月見だんご】														
										お月見だんご(みたらし)														