

令和8年9月1日～令和8年9月30日

〔明細献立表〕

安曇野市南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					9月7日月曜日				
防災の日献立		小	中	合計			小	中	合計	南小3年欠食		小	中	合計	南小4年欠食		小	中	合計			小	中	合計
	実数	1702	867	2569		実数	1701	865	2566		実数	1594	868	2462		実数	1583	865	2448		実数	1702	865	2567
	換算	1786	1127	2914		換算	1785	1125	2910		換算	1677	1128	2805		換算	1666	1125	2791		換算	1786	1125	2911
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
【災害対策カレー】					【中華めん】					【ごはん】					【ごはん】					【ごはん(風さやか)】				
救給カレー		小150g	1706	個	中華めん★小麦					安曇野産米(コシヒカリ)		67.5			安曇野産米(コシヒカリ)		67.5			安曇野産米(風さやか)		67.5		
救給カレー		中250g	878	個																				
【りんご】					【焼きぎょうざ】					【根菜つくね】					【タラとポテのチリソース】					【鶏肉の照り焼き】				
りんご		小1/6個	290	個	地粉餃子★小麦		小20g×2個	3440	個	根菜つくね40g		小40g	1620	個	タラ角切(下味)(酒こしょう)		38	105.6		鶏もも肉		小55g	1725	個
りんご		中1/4個	225	個	地粉餃子★小麦		中20g×3個	2640	個	根菜つくね50g		中50g	895	個	でんぱん		3	9		鶏もも肉		中65g	890	個
塩(調理)		0.24	700g							酒		1.3	3.6		米粉		3	9		みりん		2.5	7.3	
【ストック野菜のサラダ】					【糸かま入りサラダ】					三温糖					揚げ油					三温糖				
ひじき水煮		4	12		糸かまぼこ		10	29		こいくちしょうゆ		1.5	4.2		ごま油		0.4	1.2		こいくちしょうゆ		3.5	10	
ゆで干し大根ミックス		4.5	13	26袋	キャベツ		25	86		水		6	17		おろしにんにく		0.2	600g		でんぱん		0.4	1.1	
ホールコーン		8	23		きゅうり		8	24		でんぱん		0.5	1.4		おろし生姜		0.2	600g						
ツナフレーク		7	21		人参		5	15		【豚肉となすの甘酢炒め】					長ねぎ		4	13		【まめっこサラダ】				
ごま油		0.5	1.5		うすくちしょうゆ		1.8	5.3		油		0.5	1.4		チキンブイヨン		0.3	1		きゅうり		10	29	
三温糖		1	3		天然塩		0.1	300g		豚もも肉		22	62		水		7	20		キャベツ		20	68	
うすくちしょうゆ		2	5.8		酢		1.5	4.4		たまねぎ		17	50		ケチャップ		5.5	15	5袋	人参		5	15	
酢		1	3		ラー油		0.05	150g	1本	三温糖		2.5	7		三温糖		0.9	2.6		ゆで大豆		5	15	
【しょうゆラーメンスープ】					【しょうゆラーメンスープ】					人参		3	8		天然塩		0.1	300g		むき枝豆		7	20	
【ポトフ】					油		0.7	2		つきこん		5	14		酒		0.9	2.5		酢		1.4	4	
油		0.3	900g		おろしにんにく		0.4	1.2		ピーマン		3	10		豆板醤		0.03	80g		白こしょう		0.01	30g	
おろしにんにく		0.1	300g		おろし生姜		0.4	1.2		赤パプリカ		3	10		でんぱん		0.2	600g		三温糖		0.3	900g	
鶏もも肉		15	44		豚もも肉		10	30		なす		20	62							油		1.2	3.5	
カットウィンナー		10	30		豚うで肉		15	44		三温糖		2.5	7		【コーンサラダ】					天然塩		0.25	700g	
セロリー		3	9		たまねぎ		20	62		こいくちしょうゆ		3.5	9.8		ホールコーン		7	20						
たまねぎ		15	47		人参		5	15		酢		2	5.6		むき枝豆		5	14		【いもだんご汁】				
人参		7	21		たけのこ水煮		10	29		酒		1	2.8		きゅうり		10	28		かつおだしパック		2.5	8	
じゃがいも		25	82		カットなると		10	30		天然塩		0.2	600g		キャベツ		20	65		人参		8	24	
白菜		15	47		チキンブイヨン		10	29		むき枝豆		6	16		紫キャベツ		2	6		大根		20	58	
ベジダン		4	12		こいくちしょうゆ		6.5	19		でんぱん		0.6	1.7		酢		1	2.8		たまねぎ		15	47	
白ワイン		1	3		うすくちしょうゆ		3.5	10		【かぼちゃのみそ汁】					油		1.5	4.1		えのき		3	11	
うすくちしょうゆ		1.5	4.4		酒		1.5	4.4		煮干だしパック		2.5	7.5	15袋	白こしょう		0.01	30g		油揚げ		7	21	
天然塩		0.25	800g		天然塩		0.2	600g		えのき		5	17		天然塩		0.2	600g		いももち		26	75	
黒こしょう		0.02	60g		白こしょう		0.03	90g		人参		5	15		【豆腐とにらのスープ】					うすくちしょうゆ		4	12	
パセリ		0.2	700g		チンゲン菜		5	17		カットかぼちゃ		25	70		鶏むね肉		12	33		天然塩		0.25	800g	
										大根		25	70		人参		5	15		酒		0.7	2	
										油揚げ		8	22		豆腐		25	70		みりん		0.7	2	
										みそ		7.5	21		白菜		20	60		小松菜		5	18	
										長ねぎ		3	10		チキンブイヨン		10	28						
															うすくちしょうゆ		4	11						
															酒		1	2.8						
															天然塩		0.35	1						
															白こしょう		0.02	60g						
															にら		3	9						

令和8年9月1日～令和8年9月30日

[明 細 献 立 表]

安曇野市南部学校給食センター

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					9月14日月曜日												
		小	中	合計	三郷中希望献立		小	中	合計	三郷小5年欠食		小	中	合計	三郷小5年欠食		小	中	合計	三郷小5年欠食		小	中	合計								
	実数	1702	864	2566		実数	1701	866	2567 <th>実数</th> <td>1538</td> <td>867</td> <td>2405<th>実数</th><td>1540</td><td>864</td><td>2404<th>実数</th><td>1540</td><td>864</td><td>2404</td></td></td>		実数	1538	867	2405 <th>実数</th> <td>1540</td> <td>864</td> <td>2404<th>実数</th><td>1540</td><td>864</td><td>2404</td></td>		実数	1540	864	2404 <th>実数</th> <td>1540</td> <td>864</td> <td>2404</td>		実数	1540	864	2404								
	換算	1786	1123	2910 <th>換算</th> <td>1785</td> <td>1126</td> <td>2911<th>換算</th><td>1591</td><td>1127</td><td>2718<th>換算</th><td>1593</td><td>1123</td><td>2717<th>換算</th><td>1593</td><td>1123</td><td>2717</td></td></td></td>		換算	1785	1126	2911 <th>換算</th> <td>1591</td> <td>1127</td> <td>2718<th>換算</th><td>1593</td><td>1123</td><td>2717<th>換算</th><td>1593</td><td>1123</td><td>2717</td></td></td>		換算	1591	1127	2718 <th>換算</th> <td>1593</td> <td>1123</td> <td>2717<th>換算</th><td>1593</td><td>1123</td><td>2717</td></td>		換算	1593	1123	2717 <th>換算</th> <td>1593</td> <td>1123</td> <td>2717</td>		換算	1593	1123	2717								
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								
【背割りコッペパン】					【キムタクごはん】					【ごはん】					【ごはん】					【ごはん】												
背割りコッペパン★小麦★乳					安曇野産米(コシヒカリ)					53		安曇野産米(コシヒカリ)					67.5		安曇野産米(コシヒカリ)					67.5								
					油					0.3	900g																					
					ベーコン					10	29	【そぼろ丼の具】							【えのきメンチカツ】							【厚揚げのねぎみそがけ】						
【ウインナー】					白菜キムチ漬け					10	29	油					0.5	1.4	えのきメンチカツ★小麦					小50g	1570	個	厚揚げ			小50g	1560	個
ウインナー					つぼ漬け					10	29	おろし生姜					0.4	1	えのきメンチカツ★小麦					中60g	890	個	厚揚げ			中70g	890	個
ウインナー					こいくちしょうゆ					1	3	豚ひき肉					40	108	揚げ油					6		三温糖			3	8.2		
												しらたき					15	42	中濃ソース					6	15.4	7本	みりん			0.8	2.2	
【チーズサラダ】					【さけの塩焼き】							干しいたけ					0.5	1								みそ			4.5	12		
キャベツ					銀鮭 塩焼き用					小50g	1725	切	砕き大豆水煮					16	44	【野菜のごまあえ】							水			3	8	
きゅうり					銀鮭 塩焼き用					中65g	890	切	三温糖					4	10	キャベツ					20	63	長ねぎ			4	13	
人参												みりん					1	2.8	小松菜					6	19	でんぷん			0.15	400g		
黄パプリカ					【春雨サラダ】							酒					1	2.8	きゅうり					20	56							
角チーズ★乳					マロニー					3	9	こいくちしょうゆ					3.5	9.5	白すりごま					1.5	4	【じゃがいもとしらすのサラダ】						
油					きゅうり					15	44	天然塩					0.1	300g	白ねりごま					1.5	4	カットじゃがいも			35	96		
酢					キャベツ					15	52	むき枝豆					7	19	三温糖					0.8	2.2	紫たまねぎ			3	10		
天然塩					ホールコーン					5	15								こいくちしょうゆ					2	5.5	きゅうり			15	41		
白こしょう					酢					0.7	2	【のり酢あえ】							粉寒天					0.2	500g	1袋	しらす干し			3	8	16袋
					三温糖					0.4	1.2	白菜					20	58								天然塩			0.2	600g		
【ミネストローネ】					うすくちしょうゆ					2.5	7.3	もやし					20	55	【豆乳汁】							黒こしょう			0.01	30g		
油					ごま油					0.6	1.8	人参					5	14	かつおだしパック					2.5	7	油			1.5	4		
おろしにんにく					天然塩					0.05	150g	きゅうり					10	28	鶏もも肉					15	40	酢			1.5	4		
セロリー												きざみのり角					0.5	1.4	7袋	人参					7	20	うすくちしょうゆ			1	2.8	
鶏むね肉					【豚汁】							酢					1.5	4	白菜					20	58							
たまねぎ					煮干だしパック					2.5	7.5	15袋	うすくちしょうゆ					2.1	5.7	しめじ					5	14	【和風わんたん汁】					
白菜					豚うで肉					15	44	三温糖					0.1	300g	酒					1	2.8	かつおだしパック			2.5	7		
コンソメ					酒					1	3								みそ					3	8.2	豚ひき肉			17	46		
ダイストマト					つきこん					5	15	【さといもの五目汁】							うすくちしょうゆ					3	8.2	カットなると			8	22		
ケチャップ					人参					5	15	かつおだしパック					2.5	7	天然塩					0.05	150g	もやし			25	68		
天然塩					カットごぼう					7	20	人参					5	14	豆乳(安曇野産大豆)					10	28	人参			8	22		
白こしょう					じゃがいも					15	49	洗いさといも					25	68	チンゲン菜					5	16	えのき			3	10		
うすくちしょうゆ					大根					20	59	大根					20	55								おろし生姜			0.3	800g		
乾燥パセリ					みそ					7.5	22	油揚げ					8	22								酒			1	2.8		
					長ねぎ					3	10	うすくちしょうゆ					4	10								みりん			0.5	1.4		
												酒					0.7	2								うすくちしょうゆ			4	11		
					【さつまいもと栗のタルト】							みりん					0.7	2								天然塩			0.3	800g		
					さつまいもと栗のタルト					1個	2600	個	天然塩					0.25	700g								乾燥わんたん★小麦			8	22	
												長ねぎ					3	10								小松菜			5	16		

令和8年9月1日～令和8年9月30日

【明細献立表】

安曇野市南部学校給食センター

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									
南小2年欠食		小	中	合計	三郷小3年1.4組欠食		小	中	合計	三郷小3年2.3組欠食		小	中	合計	南中希望献立		小	中	合計			小	中	合計
	実数	1604	865	2469		実数	1627	865	2492		実数	1628	866	2494		実数	1701	865	2566		実数			
	換算	1696	1125	2820		換算	1711	1125	2835		換算	1712	1126	2838		換算	1785	1125	2910		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】					【ごはん(風さやか)】					【ごはん】					【太うどん】									
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			太うどん★小麦									
【マーボー豆腐】					【ホッケのみそ漬け焼き】					【豚たま丼の具】					【鶏肉のレモンソース】									
ごま油		1	2.8		ホッケ みそ漬け焼き用		小50g	1655	個	油		0.5	1.4		鶏むね肉		小50g	1725	個					
おろし生姜		0.3	900g		ホッケ みそ漬け焼き用		中70g	890	個	豚うで肉		25	71		鶏むね肉		中60g	890	個					
豚ひき肉		35	99		(みそ、みりん、酒、三温糖)					豚もも肉		10	28		でんぶん		2	6						
たまねぎ		10	30							たまねぎ		25	76		米粉		2	6						
たけのこ水煮		10	28		【切干大根の炒り煮】					人参		5	15		揚げ油		5							
三温糖		0.5	1.4		油		0.6	1.7		干しいたけ		0.8	2		三温糖		3.6	10.5						
こいくちしょうゆ		2.5	7		切干大根		5	15		酒		1	3		うすくちしょうゆ		3.5	10						
オイスターソース		1	2.4	2本	人参		8	23		三温糖		1.6	4.5		レモン汁		1.5	4.5	9袋					
みそ		2.5	7		カットさつま揚げ		10	28		みりん		0.8	2.2		水		2.4	7						
絞り豆腐		40	112		三温糖		2	5.7		天然塩		0.15	420g		でんぶん		0.2	600g						
豆板醤		0.1	200g		こいくちしょうゆ		3.5	10		こいくちしょうゆ		3.5	10											
にら		3	9		酒		0.7	2		カットいんげん		5	14	28袋	【ツナサラダ】									
でんぶん		0.5	1.4		みりん		0.7	2		炒り卵★卵		25	71		キャベツ		27	93						
					カットいんげん		4	11	22袋						赤パプリカ		3	10						
【もやしのナムル】					水		3	8		【さつまいものさっぱりあえ】					ブロッコリー		10	30						
もやし		40	112							カットさつまいも		38	108		ツナフレーク		7	20						
きゅうり		10	28		【すいとん汁】					きゅうり		10	28		油		1	3						
人参		4	12		かつおだしパック		2.5	7		天然塩		0.1	280g		酢		1	3						
うすくちしょうゆ		2	5.6		豚うで肉		15	43		うすくちしょうゆ		2	5.7		天然塩		0.25	740g						
ごま油		0.6	1.6		白菜		20	61		黒こしょう		0.02	60g											
天然塩		0.1	280g		油揚げ		7	20		油		1.5	4.2		【すきやき汁】									
白いりごま		0.6	1		人参		8	23		酢		1	3		かつおだしパック		3.5	10						
					酒		1	2.8							豚うで肉		10	29						
【春雨たまごスープ】					うすくちしょうゆ		4	12		【ごまみそ汁】					たまねぎ		20	62						
人参		5	15		天然塩		0.35	1		煮干だしパック		2.5	7.5	15袋	人参		5	15						
たまねぎ		20	60		すいとん★小麦		30	85		大根		20	57		えのき		3	11						
カットなると		8	23		小松菜		5	17		人参		5	15		焼き豆腐		15	44						
ベジダシ		4	11							白菜		20	61		長ねぎ		10	34						
うすくちしょうゆ		1.4	4							みそ		7.5	21		三温糖		2.5	7.5						
天然塩		0.15	400g							長ねぎ		3	10		こいくちしょうゆ		9	26						
酒		1	2.8							白すりごま		1	3		酒		2.4	7						
でんぶん		1	2.8												みりん		3.5	10						
液卵★卵		25	70												天然塩		0.2	600g						
マロニー		4	11																					
小松菜		5	17												【ブルーベリークレープ】									
															クレープ		1個	2595	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。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。