

令和8年9月1日～令和8年9月30日

〔 明 細 献 立 表 〕

安曇野市北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							
				0	北小3年欠食	小	中	合計	防災献立	小	中	合計		小	中	合計		小	中	合計				
						実数	1578	858		2436	実数	1667		857	2524	実数		1667	857	2524	実数	1667	857	2524
						換算	1596	1115		2711	換算	1685		1114	2799	換算		1685	1114	2799	換算	1685	1114	2799
					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				
					【中華麺】				【ごはん】				【ごはん】				【ごはん】							
					中華めん★小麦	1			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(コシヒカリ)	70						
					【えびしゅうまい】				【鶏肉と凍り豆腐のみそがらめ】				【いわしの生姜煮】				【スタミナ丼の具】							
					えびしゅうまい	小2個			鶏肉	35			いわしの生姜煮	小40g			ひまわり油	0.7						
					★小麦★えび				凍り豆腐サイコロ	2.3			いわしの生姜煮	中50g			おろししょうが	0.23						
					えびしゅうまい	中3個			でんぷん	8.5							おろしにんにく	0.23						
					★小麦★えび				ひまわり油				【バンバンジーサラダ】				豚肉	35						
					酢	1.3			みそ	2.7			きゅうり	12.5			ささがきごぼう	7.5						
					うすくちしょうゆ	2			酒	1.6			にんじん	3.5			にんじん	7.5						
									三温糖	1.6			もやし	30			玉ねぎ	15						
					【あっさりポテトサラダ】				みりん	2.7			ささみフレーク	7.7			しらたき	11.5						
					じゃがいも	35			こいくちしょうゆ	0.9			酢	1.15			こいくちしょうゆ	4.2						
					赤パプリカ	5			水	4.6			あらじお	0.15			酒	1.15						
					きゅうり	13							三温糖	0.15			三温糖	1						
					あらじお	0.1			【ストックサラダ】				うすくちしょうゆ	0.77			みりん	0.75						
					黒こしょう	0.01			切干しだいこん	3.5			ひまわり油	0.45			にら	4						
					ひまわり油	1.2			ロースハム	6.2			白いりごま★ごま	0.7			でんぷん	0.7						
					酢	1.4			きゅうり	11.5			白ねりごま★ごま	0.7										
					うすくちしょうゆ	0.7			にんじん	6.1							【酢の物】							
									ノンエッグマヨネーズ	5			【和風ポトフ】				きゅうり	12.5						
					【ジャージャー麺汁】				こいくちしょうゆ	0.7			かつお昆布だし	3			キャベツ	30						
					ごま油	0.7							鶏肉	15			カットわかめ	0.4						
					しょうが	0.7			【すいとん汁】				にんじん	8			三温糖	1						
					豚ひき肉	25			かつお昆布だし	3			大根	15			うすくちしょうゆ	3.1						
					長ねぎ	7			玉ねぎ	10			じゃがいも	20			酢	1.5						
					玉ねぎ	30			にんじん	5			キャベツ	15										
					にんじん	6			干しいたけスライス	0.6			うすくちしょうゆ	4			【かまぼこのスープ】							
					たけのこ水煮せん切り	9			油揚げ	5			あらじお	0.3			玉ねぎ	20						
					干しいたけスライス	0.5			冷凍すいとん★小麦	25			白こしょう	0.01			にんじん	7						
					甜面醤	5			酒	0.8							かまぼこ	7						
					みそ	2			みりん	0.8			【梨】				チキンがらスープ	7						
					チキンがらスープ	7			うすくちしょうゆ	5			なし 2L	1/4個			白菜	15						
					豆板醤	0.07			あらじお	0.1							酒	0.7						
					こいくちしょうゆ	6			小松菜	5							あらじお	0.23						
					三温糖	1											白こしょう	0.01						
					酒	0.7											うすくちしょうゆ	2.3						
					でんぷん	1.8											長ねぎ	3						
					あらじお	0.2																		

※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9月1日～令和8年9月30日

〔明細献立表〕

安曇野市北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				
		小	中	合計			小	中	合計	重陽の節句		小	中	合計			小	中	合計	東中希望献立		小	中	合計
	実数	1676	857	2533		実数	1664	856	2520 <th></th> <th>実数</th> <td>1664</td> <td>856</td> <td>2520<th></th><th>実数</th><td>1664</td><td>856</td><td>2520<th></th><th>実数</th><td>1664</td><td>856</td><td>2520</td></td></td>		実数	1664	856	2520 <th></th> <th>実数</th> <td>1664</td> <td>856</td> <td>2520<th></th><th>実数</th><td>1664</td><td>856</td><td>2520</td></td>		実数	1664	856	2520 <th></th> <th>実数</th> <td>1664</td> <td>856</td> <td>2520</td>		実数	1664	856	2520
	換算	1695	1114	2809 <th></th> <th>換算</th> <td>1682</td> <td>1113</td> <td>2795<th></th><th>換算</th><td>1682</td><td>1113</td><td>2795<th></th><th>換算</th><td>1682</td><td>1113</td><td>2795<th></th><th>換算</th><td>1682</td><td>1113</td><td>2795</td></td></td></td>		換算	1682	1113	2795 <th></th> <th>換算</th> <td>1682</td> <td>1113</td> <td>2795<th></th><th>換算</th><td>1682</td><td>1113</td><td>2795<th></th><th>換算</th><td>1682</td><td>1113</td><td>2795</td></td></td>		換算	1682	1113	2795 <th></th> <th>換算</th> <td>1682</td> <td>1113</td> <td>2795<th></th><th>換算</th><td>1682</td><td>1113</td><td>2795</td></td>		換算	1682	1113	2795 <th></th> <th>換算</th> <td>1682</td> <td>1113</td> <td>2795</td>		換算	1682	1113	2795
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】					【コッパパン】					【キムタクごはん】				
安曇野産米(コシヒカリ)		70			安曇野産米(風さやか)		70			安曇野産米(コシヒカリ)		70			コッパパン★小麦★乳		1			安曇野産米(コシヒカリ)		68		
																				うすくちしょうゆ		1.2		
																				ひまわり油		0.8		
【たらこチキン】					【厚揚げの肉みそがけ】					【なすと豚肉の炒め物】					【フランクフルト】					豚肉		12		
鶏むね肉皮なし		小50g			安曇野厚揚げ 1/8		小1個			ひまわり油		0.7			フランクフルト		小40g			白菜キムチ		10		
鶏むね肉皮なし		中60g			安曇野厚揚げ 1/6		中1個			豚肉		27			フランクフルト		中50g			つば漬け		10		
酒		1.2			ひまわり油		0.2			にんじん		7												
白こしょう		0.01			おろししょうが		0.2			なす		15												
ノンエッグマヨネーズ		7			豚ひき肉		15			つきこんにゃく		8			トマトケチャップ(小袋)		1袋			【鶏のからあげ】				
たらこ		7			酒		1			こいくちしょうゆ		0.7			【フレンチサラダ】					鶏むね肉皮なしから揚げ用下味付		小40g		
こいくちしょうゆ		0.4			三温糖		4			三温糖		0.45			キャベツ		26			鶏むね肉皮なしから揚げ用下味付		中50g		
紙カップ小判4		1枚			みそ		5			みりん		0.7			にんじん		4			(しょうが、にんにく、醤油、酒、みりん)				
					みりん		2			酒		1.5			きゅうり		13			でんぷん		6		
きざみのり(小袋)		1袋			でんぷん		0.3			一味唐辛子		0.01			ホールコーン		4			ひまわり油				
										赤パプリカ		3.8			ひまわり油		1.4			【はるさめサラダ】				
【梅風味サラダ】					【磯香あえ】					【菊花あえ】					あらじお		0.3			キャベツ		18		
キャベツ		35			白菜		16			キャベツ		15			白こしょう		0.02			きゅうり		8		
きゅうり		10			もやし		22			もやし		15			酢		1.4			にんじん		4		
あらじお		0.15			きゅうり		9			きゅうり		14			三温糖		0.3			マロニー		4		
乾燥カリカリ梅		0.38			にんじん		4			きゅうり		14								酢		1.4		
白いりごま★ごま		0.38			きざみのり		0.33			錦糸卵★卵		6			【きのこ青菜のスープ】					うすくちしょうゆ		2		
					うすくちしょうゆ		3.3			三温糖		0.8			ひまわり油		0.7			ごま油		0.7		
【豆腐のみそ汁】					【つみれ汁】					酢		1.8			にんにく		0.23			三温糖		0.7		
煮干しだし		3			かつお昆布だし		3			うすくちしょうゆ		2.5			ベーコン		8			あらじお		0.12		
にんじん		5			にんじん		6								玉ねぎ		23			白いりごま★ごま		0.8		
玉ねぎ		20			大根		15			【菊かまぼこのすまし汁】					にんじん		7							
しめじ		8			ごぼうさがき		8			かつお昆布だし		3			しめじ		7			【ワンタンスープ】				
豆腐		20			ミニ国産真ダイ入りつみれ★小麦		30			白菜		20			えのきたけ		7			玉ねぎ		18		
みそ		8			酒		1.2			玉ねぎ		22			がらスープチキン		7			もやし		12		
					あらじお		0.2			ちらしかまぼこ 小菊		7			あらじお		0.2			なると		7		
					うすくちしょうゆ		4			酒		0.75			こいくちしょうゆ		4			ウェーブワンタン★小麦		6		
					みりん		0.8			あらじお		0.3			黒こしょう		0.01			チキンがらスープ		6		
					長ねぎ		3			うすくちしょうゆ		3.8			チンゲンサイ		7			酒		1		
										長ねぎ		5								あらじお		0.2		
																				白こしょう		0.02		
																				こいくちしょうゆ		4		
																				チンゲンサイ		6		
																				【チョコクレープ(学配)】				
																				フレンチクレープ(チョコ)		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。

令和8年9月1日～令和8年9月30日

〔明細献立表〕

安曇野市北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				
東中家庭科献立		小	中	合計			小	中	合計	郷土料理の日(群馬県)		小	中	合計			小	中	合計	南小2年欠食		小	中	合計
	実数	1664	856	2520		実数	1664	856	2520		実数	1664	856	2520		実数	1584	858	2442					
	換算	1682	1113	2795		換算	1682	1113	2795		換算	1682	1113	2795		換算	1611	1115	2726					
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】					【うどん】					【黒豆梅じゃこごはん】					【ごはん】					【ごはん】				
安曇野産米(コシヒカリ)					うどん★小麦					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)				
										乾燥カリカリ梅														
【さばのうま煮】					【ちくわの磯辺揚げ】					ミニチリン					【ビビンバ(肉炒め)】					【鶏肉のアップルソース】				
さば					ちくわ 1/6					黒大豆(乾)					ひまわり油					鶏もも肉皮付き塩こしょう下味付				
さば					ちくわ 1/4										しょうが					鶏もも肉皮付き塩こしょう下味付				
しょうが					バターミックス					FMチキンナゲット					にんにく					おろししょうが				
三温糖					あおのり					FMチキンナゲット					こいくちしょうゆ					オニオンソーダイス				
酒					ひまわり油					中3個					酒					りんごピューレ★りんご				
みそ															もやし					三温糖				
こいくちしょうゆ					【まぜっこサラダ】					【チーズ昆布あえ】					たけのこ水煮せん切り					みりん				
みりん					キャベツ					もやし					三温糖					こいくちしょうゆ				
水					にんじん					きゅうり					みそ									
【小松菜とにんじんのごまあえ】					玉ねぎ					サイコロチーズ★乳					こいくちしょうゆ					【マカロニサラダ】				
もやし					かつおぶし					塩昆布					酒					ロースハム				
にんじん					白いりごま★ごま					うすくちしょうゆ					みりん					エルボマカロニ★小麦				
小松菜					ひまわり油										豆板醤					にんじん				
三温糖					あらじお					【こしね汁(群馬県)】					でんぷん					きゅうり				
うすくちしょうゆ					黒こしょう					煮干しだし					【大根ときゅうりのナムル】					キャベツ				
白すりごま★ごま					酢					豚肉					大根					あらじお				
白ねりごま★ごま					うすくちしょうゆ					玉ねぎ					きゅうり					白こしょう				
										にんじん					ごま油					ノンエッグマヨネーズ				
【豚汁】					【カレー南蛮汁】					油揚げ					【キムチスープ】					酒				
かつお昆布だし					かつお昆布だし					つきこんにゃく					鶏肉					えのきたけ				
豚肉					豚肉					生しいたけ					にんじん					みそ				
ごぼうささがき					玉ねぎ					長ねぎ					玉ねぎ					白すりごま★ごま				
にんじん					にんじん					みそ					白菜キムチ					白ねりごま★ごま				
大根					しめじ					酒					チキンがらスープ					カットわかめ				
じゃがいも					酒					こいくちしょうゆ					酒					長ねぎ				
つきこんにゃく					こいくちしょうゆ										みりん									
長ねぎ					あらじお										うすくちしょうゆ									
みそ					カレー粉										白こしょう									
					カレー粉(スタンダード)★小麦										あらじお									
					でんぷん										にら									
					長ねぎ																			

※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)。
その他のアレルゲン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9月1日～令和8年9月30日

【明細献立表】

安曇野市北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				
安曇野の日		小	中	合計	西小1年欠食 南小3・6年欠食		小	中	合計	お月見献立		小	中	合計	西小5年欠食		小	中	合計	西小5年欠食 南小2年欠食		小	中	合計
	実数	1664	856	2520		実数	1395	857	2252		実数	1664	856	2520		実数	1610	857	2467		実数	1523	857	2380
	換算	1682	1113	2795		換算	1411	1114	2525		換算	1682	1113	2795		換算	1623	1114	2737		換算	1544	1114	2658
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
【減量背割りコッペパン】					【ごはん】					【栗ごはん】					【ごはん】					【ごはん】				
減量背割りコッペパン		1個			安曇野産米(コシヒカリ)		70			安曇野産米(コシヒカリ)		65			安曇野産米(コシヒカリ)		70			安曇野産米(コシヒカリ)		70		
★小麦★乳										むき生栗		15												
										あらじお		0.4			【ハッシュポテト】					【やきとり丼の具】				
【安曇野りんごナポリタン】					イカ 鹿の子目		小40g			酒		1.5			ハッシュポテト		小中64g			ひまわり油		0.7		
ひまわり油		0.55			イカ 鹿の子目		中50g			うすくちしょうゆ		0.4								鶏肉		42		
にんにく		0.25			おろししょうが(下味)		0.28								【じゃこサラダ】					酒		1.4		
豚肉		12.5			酒(下味)		1.2			ごま塩(小袋)★ごま		1袋			きゅうり		12			こいくちしょうゆ		3		
あらじお		0.08			でんぶん		5.5								キャベツ		30			長ねぎ		15		
白こしょう		0.01			ひまわり油					【卵焼き】					かちり		3			ざらめ		2.3		
玉ねぎ		16.5			こいくちしょうゆ		6.4			卵焼き★卵		小42g			にんじん		4			三温糖		1.5		
ウィンナー		8			三温糖		4.8			卵焼き★卵		中63g			うすくちしょうゆ		3			むき枝豆		5		
トマトケチャップ		10			みりん		3.2								ひまわり油		0.7			炒り卵★卵		20		
トマトピューレ		8			水		4			【ゆかりあえ】					三温糖		0.35			でんぶん		0.4		
三温糖		0.4								キャベツ		25			酢		1.6							
中濃ソース		1.25			【まめまめサラダ】					きゅうり		8								【マヨマスタードあえ】				
赤ワイン		1.65			むき枝豆		5			もやし		16.5			【ハヤシライス】					キャベツ		30		
ピーマン		4			大豆水煮		4			ゆかりごはんの素		0.65			ひまわり油		0.5			ブロッコリー		13		
りんご★りんご		8			キャベツ		19			あらじお		0.08			にんにく		0.3			にんじん		5		
ハーフスパゲティ★小麦		12.5			にんじん		4			酢		0.65			豚肉		30			ノンエッグマヨネーズ		8		
					もやし		15								赤ワイン		1.5			粒入りマスタード		1.8		
【海藻サラダ】					ツナ		5			【根菜汁】					玉ねぎ		35							
もやし		25			酢		1.2			かつお昆布だし		3			にんじん		10			【五目スープ】				
きゅうり		10			うすくちしょうゆ		1.2			大根		15			しめじ		8			にんじん		5		
にんじん		4			あらじお		0.15			にんじん		6			あらじお		0.3			大根		20		
海藻ミックス		0.85			白こしょう		0.01			カットさといも		12			カットトマト		8.5			じゃがいも		20		
青じそドレッシング		5								ささがきごぼう		12			こいくちしょうゆ		3			なると		8		
					【秋なすのみそ汁】					しめじ		8			中濃ソース		3			チンゲンサイ		5		
【オニオンスープ】					煮干しだし		3			うすくちしょうゆ		5			トマトケチャップ		4			ベジダシ		3		
ベーコン		8			にんじん		5			ごま油		0.6			ハヤシルウ★小麦		14			あらじお		0.1		
玉ねぎ		23			玉ねぎ		20			酒		0.8								白こしょう		0.02		
にんじん		6			えのきたけ		8			みりん		0.5								うすくちしょうゆ		2.5		
しめじ		10			なす		15			あらじお		0.3												
オニオンソテー		12.5			油揚げ		6																	
コンソメ		1			みそ		8																	
あらじお		0.3								【お月見団子(学配)】														
白こしょう		0.01								お月見団子 みたらし		1個												
こいくちしょうゆ		1																						
パセリ粉		0.02																						

※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。また美態に合わせて、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。