

令和8年10月1日～令和8年10月7日

【明細献立表】

安曇野市北部学校給食センターページ

10月1日木曜日					10月2日金曜日					10月5日月曜日					10月6日火曜日					10月7日水曜日				
西小5年欠食		小	中	合計	西中欠食 東中欠食		小	中	合計	西中欠食 東中欠食		小	中	合計			小	中	合計	郷土料理の日 (宮城県)		小	中	合計
	実数	1667	857	2524		実数	1667	22	1689		実数	1667	22	1689		実数	1667	857	2524		実数	1667	857	2524
	換算	1685	1114	2799		換算	1685	29	1714		換算	1685	29	1714		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	材料名		1人分 (g)	総量 (kg)	備考
【コッペパン(切り込み)】					【ごはん】					【ごはん】					【中華めん】					【ごはん】				
コッペパン★小麦★乳		1個			安曇野産米(コシヒカリ)		70			安曇野産米(コシヒカリ)		70			中華めん★小麦		1個			安曇野産米(コシヒカリ)		70		
【やさそば】					【チーズつくね】					【鶏肉のコーンフ레이크焼き】					【焼きいもの甘辛あんかけ】					【ささかま天(宮城県)】				
ひまわり油		0.7			豚ひき肉		60			鶏むね肉薄味塩こしょう下味		50g			ひと口焼きいも 20g		小2個			ささかまぼこ 20g		小2個		
豚肉		15			オニオンソーテー		18								ひと口焼きいも 20g		中3個			ささかまぼこ 30g		中2個		
にんじん		4			大豆の華		2			ノンエッグマヨネーズ		14			三温糖		2.3			バターミックス		4.5		
もやし		15			豆乳		2.4			パルメザンチーズ★乳		2			こいくちしょうゆ		1			水		11.2		
玉ねぎ		15			酒		0.7			コーンフ레이크		11			黒砂糖		2			ひまわり油				
ウスターソース		6.8			でんぷん		2								みりん		1.4							
こいくちしょうゆ		1.5			みそ		3								でんぷん		0.6			【ささみサラダ】				
あらじお		0.1			塩こうじ		2.1								水					キャベツ		18		
白こしょう		0.01			白こしょう		0.01			【糸寒天サラダ】										きゅうり		7		
ピーマン		4			サイコロチーズ★乳		7			キャベツ		25			【糸かまサラダ】					にんじん		4		
蒸し中華めん★小麦		30			三温糖		0.3			きゅうり		8			キャベツ		15			もやし		15		
あおのり		0.15								にんじん		4			きゅうり		10			ささみフ레이크		8		
【コールスロー】					【おかかあえ】					糸寒天		0.6			にんじん		5			ひまわり油		1		
キャベツ		26			キャベツ		25			むき枝豆		5			もやし		20			うすくちしょうゆ		1.5		
きゅうり		14			きゅうり		8			三温糖		0.4			糸かまぼこ		12			酢		0.7		
ホールコーン		8			もやし		15			酢		1.4			うすくちしょうゆ		2			あらじお		0.1		
ひまわり油		1.3			にんじん		4			うすくちしょうゆ		2			ごま油		0.7			白こしょう		0.01		
あらじお		0.3			こいくちしょうゆ		2.3			あらじお		0.1			あらじお		0.05			【おくずかけ(宮城県)】				
白こしょう		0.01			かつおぶし		0.6								三温糖		0.4			かつお昆布だし		3		
酢		1.3			【じゃがいものみそ汁】					ひまわり油		0.6			【わかめしょうゆラーメンスープ】					ごぼう千切り		4		
三温糖		0.4			かつお昆布だし		3			しょうが		0.8			ごま油		1			にんじん		7		
【ベーコンとお豆のスープ】					玉ねぎ		18			豚肉		10			しょうが		0.5			干しいたけスライス		0.6		
ひまわり油		0.8			にんじん		7			にんじん		7			にんにく		0.5			じゃがいも		20		
にんにく		0.4			じゃがいも		15			玉ねぎ		20			にんにく		0.5			しらたき		10		
セロリ		3			凍り豆腐		1.5			白菜		30			焼き豚		20			ゆし豆腐		20		
ベーコン		8			えのきたけ		7			がらスープチキン		7			玉ねぎ		20			こいくちしょうゆ		4		
玉ねぎ		20			みそ		8			酒		0.7			にんじん		8			みりん		1.4		
にんじん		8			カットわかめ		0.45			あらじお		0.25			ホールコーン		8			あらじお		0.2		
大豆水煮		10								白こしょう		0.01			チキンガラスープ		7			でんぷん		1		
しめじ		6								うすくちしょうゆ		4			みりん		1.4							
コンソメ		1													酒		1.4			【のりふりかけ】				
酒		1													こいくちしょうゆ		8			のりふりかけ(小袋)		1個		
あらじお		0.15													あらじお		0.2							
うすくちしょうゆ		1.5													黒こしょう		0.02							
白こしょう		0.02													長ねぎ		8							
チンゲンサイ		5													カットわかめ		0.6							

※アレルギー主要8品目内[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10月8日～令和8年10月16日

[明 細 献 立 表]

安曇野市北部学校給食センター

10月8日木曜日				10月9日金曜日				10月13日火曜日				10月14日水曜日				10月15日木曜日				10月16日金曜日			
試食会		小	中	西小2年欠食		小	中	北小欠食 南小欠食		小	中	試食会 安曇野の日		小	中	西小希望献立		小	中	北小2年欠食 南小4年欠食		小	中
	実数	1667	857		実数	1593	857		実数	441	857		実数	1667	857		実数	1667	857		実数	1504	857
	換算	1685	1114		換算	1620	1114		換算	443	1114		換算	1685	1114		換算	1685	1114		換算	1528	1114
材料名		1人分 (g)	総量 (kg)	材料名		1人分 (g)	総量 (kg)	材料名		1人分 (g)	総量 (kg)	材料名		1人分 (g)	総量 (kg)	材料名		1人分 (g)	総量 (kg)	材料名		1人分 (g)	総量 (kg)
【ごはん】				【ごはん】				【わかめごはん】				【ごはん】				【減量丸パン(切り込み)】				【ごはん】			
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		安曇野産米(風さやか)		70		減量丸パン★小麦★乳		1個		安曇野産米(コシヒカリ)		70	
【中村屋カレー】								わかめごはんの素		1		【ほきのレモンソース】								【スタミナ肉野菜炒め】			
中村屋カレーソース		135		【シルバーの西京焼き】				【じゃがいものチーズ焼き】				ほき		小50g		【ハンバーグ】				ひまわり油		0.7	
★乳★小麦★りんご				シルバー西京漬け		小50g		ウィンナー		17		ほき		中60g		ミートハンバーグ		小50g		豚肉		45	
ひまわり油		0.5		シルバー西京漬け		中60g		ダイスポテト(冷凍)		25		米粉		2		ミートハンバーグ		中60g		塩こうじ		0.6	
鶏むね肉		25		(みそ、みりん、さとう、しお)				野菜ミックス(冷凍)		10		でんぷん		5		トマトケチャップ		6.5		にんにく		0.3	
鶏もも肉		25						黒こしょう		0.01		ひまわり油				中濃ソース		4		しょうが		0.3	
じゃがいも		25						とけるチーズ★乳		16		こいくちしょうゆ		3		三温糖		0.2		玉ねぎ		20	
				【ブロッコリーのサラダ】				紙カップ		1		レモン汁		2.5		赤ワイン		0.8		キャベツ		15	
【かおりあえ】				ブロッコリー		18						三温糖		3.3						こいくちしょうゆ		2	
キャベツ		28		キャベツ		18		【昆布あえ】				酒		1.5		【かみかみサラダ】				みりん		1.4	
きゅうり		10		にんじん		4		キャベツ		30		水				いかくんせい		6		みそ		1.5	
にんじん		4		ホールコーン		8		きゅうり		10						キャベツ		20		でんぷん		0.8	
千切りだいこん漬け		8		三温糖		0.4		もやし		10		【ありがとんと野菜の煮物】				きゅうり		14					
うすくちしょうゆ		0.6		うすくちしょうゆ		2		うすくちしょうゆ		0.6		ひまわり油		0.7		にんじん		4		【じゃこあえ】			
白いりごま★ごま		0.8		あらじお		0.1		塩昆布		1.4		豚肉ありがとん		30		セロリ		4		きゅうり		12	
				白こしょう		0.01		ごま油		0.7		大根		35		三温糖		0.4		もやし		30	
【りんご】				酢		1.4						にんじん		5		うすくちしょうゆ		1.5		ミニチリン		3	
りんご		1/4		ひまわり油		1.5		【こんにゃくめんスープ】				しめじ		7		あらじお		0.1		にんじん		4	
								ひまわり油		0.4		酒		0.6		ごま油		0.6		うすくちしょうゆ		2	
								鶏肉		15		ざらめ		1						ひまわり油		0.7	
				【すき焼き汁】				にんじん		10		みりん		1.6		【米粉のコーンポタージュ】				三温糖		0.35	
				かつお昆布だし		3		玉ねぎ		15		こいくちしょうゆ		3		ひまわり油		0.5		酢		0.7	
				豚肉		20		えのきたけ		8		粉寒天		0.5		玉ねぎ		30					
				えのきたけ		7		こんにゃく麺		20						ホールコーン		8		【はるさめスープ】			
				にんじん		7		がらスープチキン		4		【安曇野豆腐のみそけんちん】				コーンペースト		25		鶏肉		12	
				焼き豆腐		18		うすくちしょうゆ		4		かつお昆布だし		3		コンソメ		1		にんじん		7	
				白菜		15		あらじお		0.2		玉ねぎ		15		あらじお		0.15		玉ねぎ		20	
				つきこんにゃく		8		小松菜		8		ごぼうさがき		6		白こしょう		0.02		干しいたけスライス		0.8	
				三温糖		1.4						にんじん		6		米粉		2.5		マロニー		4.5	
				みりん		1.4						豆腐		20		牛乳★乳		25		がらスープチキン		6.4	
				こいくちしょうゆ		5						酒		0.7		生クリーム★乳		2.5		あらじお		0.2	
				長ねぎ		7						みそ		8		パセリ粉		0.03		うすくちしょうゆ		4	
												長ねぎ		6						白こしょう		0.02	
																【いちごカスタードタルト(学配)】				チンゲンサイ		7	
																いちごカスタードタルト		1個					
																★小麦★卵★乳							

※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10月19日～令和8年10月23日

【明細献立表】

安曇野市北部学校給食センター

10月19日月曜日					10月20日火曜日					10月21日水曜日					10月22日木曜日					10月23日金曜日												
		小	中	合計	西中1年欠食 東中欠食		小	中	合計	東中学校家庭科献立		小	中	合計	北小1年欠食		小	中	合計	ひまわり欠食		小	中	合計								
	実数	1667	857	2524		実数	1667	404	2071		実数	1667	857	2524		実数	1667	857	2524		実数	1667	857	2524								
	換算	1685	1114	2799		換算	1685	525	2211		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	材料名		1人分 (g)	総量 (kg)	備考								
【ピラフ】					【ごはん】					【ごはん】					【ナン】					【ごはん】												
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			ナン★小麦		1個			安曇野産米(コシヒカリ)		70										
ひまわり油		0.85													(小1～3年70g、4～6年100g、中学120g)																	
玉ねぎ		20			【ほっけのみそ漬け焼き】					【鶏のから揚げ】					【黒豆入りキーマカレー】					【豚どんの具】												
ベーコン		10																														
ホールコーン		10			ほっけみそ漬け		小50g			鶏むね肉唐揚げ用下味		小50g			ひまわり油		0.85			ひまわり油		0.7										
コンソメ		0.75			ほっけみそ漬け		中60g			鶏むね肉唐揚げ用下味		中60g			しょうが		0.2			ごぼうささがき		7										
あらじお		0.2			(みそ、みりん、砂糖、酒)					(しょうゆ、酒、みりん、しょうが、にんにく)					にんにく		0.2			玉ねぎ		25										
うすくちしょうゆ		1.5								でんぶん		6			カレー粉		0.25			油揚げ		8										
白こしょう		0.02								ひまわり油					豚ひき肉		25			しらたき		8										
【ほうれん草ときのこのグラタン】					【切干しだいこんの煮物】										にんじん					15			三温糖					2				
					ひまわり油		0.7			【かぼちゃサラダ】					玉ねぎ					25			酒					1				
ほうれん草★小麦★乳		小80g			切干しだいこん		7			かぼちゃカット		25			黒大豆(乾)		2.2			みりん		2										
ほうれん草★小麦★乳		中100g			にんじん		7			オニオンソテー					オニオンソテー		20			こいくちしょうゆ		4										
【フレンチサラダ】					ちくわ		14			にんじん		8			カットトマト		5			むき枝豆		5										
					三温糖		2			きゅうり		10		トマトケチャップ		5			粉寒天		0.7											
きゅうり		12			こいくちしょうゆ		3.5			ホールコーン		8			カレー粉★小麦		8															
キャベツ		35			酒		0.75			あらじお		0.1			カレー粉(スタンダード)★小麦		7			【ごまあえ】												
赤パプリカ		3			みりん		0.75			白こしょう		0.01			中濃ソース		1.2			きゅうり		10										
酢		1.4			むき枝豆		6			ノンエッグマヨネーズ		8			りんごピューレ★りんご		4.3			もやし		35										
ひまわり油		1													チャツネ★りんご		0.7			にんじん		5										
三温糖		0.2													ガラムマサラ		0.02			三温糖		1.5										
あらじお		0.2			【手作り肉団子スープ】					【豚汁】					【海藻サラダ】					こいくちしょうゆ					2.3							
白こしょう		0.01																		かつお昆布だし					3			もやし				
					鶏ひき肉		35			豚肉		18			きゅうり		15															
【ジュリエンスープ】					おろししょうが		0.5			ごぼうささがき		8			にんじん		4			【なるとのすまし汁】												
					長ねぎ		3			にんじん		8																				
豚肉細切り		10			あらじお		0.1			大根		15			海藻ミックス		0.85			かつお昆布だし		3										
玉ねぎ		15			酒		2			じゃがいも		15			青じそドレッシング		5			鶏肉		12										
にんじん		8			でんぶん		2			長ねぎ		8								にんじん		7										
えのきたけ		8			にんじん		6			みそ		8			【フルーツ白玉】					大根					15							
白菜		15			玉ねぎ		10													黄桃レトルト					20			干しいたけスライス				
コンソメ		1								【りんごゼリー(学配)】					みかんレトルト					20			なると					7				
あらじお		0.2			しめじ		8													パインレトルト					20			みりん				
白こしょう		0.02			白菜		20			りんごゼリー★りんご		1個			カラフルボール					20			酒					0.7				
うすくちしょうゆ		1.5			あらじお		0.1																		みつば					4		
パセリ粉		0.02			酒		1																		あらじお					0.2		
					うすくちしょうゆ		4																		うすくちしょうゆ					4		

※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10月26日～令和8年10月30日

【明細献立表】

安曇野市北部学校給食センター

10月26日月曜日					10月27日火曜日					10月28日水曜日					10月29日木曜日					10月30日金曜日				
北小2年欠食 スタサボ欠食		小	中	合計			小	中	合計	南小6年欠食		小	中	合計	北小6年欠食 西小4年欠食 南小6年欠食		小	中	合計	北小1・6年欠食 西小5年欠食 南小6年欠食 石垣欠食		小	中	合計
	実数	1667	857	2524		実数	1667	857	2524		実数	1567	857	2424		実数	1400	857	2257		実数	1303	830	2133
	換算	1685	1114	2799		換算	1685	1114	2799		換算	1575	1114	2689		換算	1407	1114	2521		換算	1306	1084	2390
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】					【細うどん】					【ごはん】					【ごはん】					【ごはん】				
安曇野産米(コシヒカリ)		70			細うどん★小麦		1個			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		
【厚揚げのケチャップ炒め】															【鶏肉の塩こうじ焼き】					【ブルコギ炒め】				
ひまわり油		0.7			【なないろ揚げ(米粉)】					【マンダイの竜田揚げ】					鶏もも肉塩こうじ下味		小50g			ごま油		1		
にんにく		0.4			なないろ揚げ		小40g			マンダイ竜田揚げ下味		小50g			鶏もも肉塩こうじ下味		中70g			にんにく		0.4		
豚ひき肉		15			なないろ揚げ		中50g			マンダイ竜田揚げ下味		中60g			(塩こうじ、酒、塩)					豚肉		50		
玉ねぎ		20								(にんにく、しょうが、しょうゆ、酒、みりん)										酒		1.4		
酒		0.7			【のりマヨサラダ】					でんぱん		7								うすくちしょうゆ		1.1		
三温糖		0.4			大根		26			ひまわり油					【きんぴらごぼう】					三温糖		1.8		
カットトマト		3			キャベツ		20								ひまわり油		0.7			玉ねぎ		20		
トマトケチャップ		12			にんじん		4								ごぼう千切り		24			たけのこ水煮		10		
中濃ソース		0.5			きざみのり		0.4			【ハムサラダ】					にんじん		7			こいくちしょうゆ		2		
でんぱん		1			うすくちしょうゆ		1			キャベツ		25			さつま揚げ		15			豆板醤		0.1		
安曇野厚揚げ		30			ノンエッグマヨネーズ		5			きゅうり		12			つきこんにゃく		15			でんぱん		1		
										にんじん		4			みりん		0.7							
【もやしのナムル】					【かきたまキムチ汁】					ローズハム		8			三温糖		2			【ツナサラダ】				
もやし		40			豚肉		18			ひまわり油		1.4			こいくちしょうゆ		3			キャベツ		30		
にんじん		5			にんじん		7			あらじお		0.1			白いりごま★ごま		0.7			きゅうり		8		
きゅうり		10			しめじ		6			うすくちしょうゆ		1.5								にんじん		4		
ごま油		1			玉ねぎ		10			白こしょう		0.01								ツナ		8		
三温糖		0.7			白菜キムチ		15			酢		1.4			【さつまいも汁】					酢		0.7		
うすくちしょうゆ		2.5			がらスープチキン		8			三温糖		0.4			かつお昆布だし		3			うすくちしょうゆ		1.8		
白いりごま★ごま		1			みりん		1.4								豚肉		10			ひまわり油		1		
					酒		1.4								玉ねぎ		15			白こしょう		0.01		
【えび団子スープ】					うすくちしょうゆ		4			【五目汁】					にんじん		7							
大根		15			あらじお		0.25			かつお昆布だし		3			しめじ		7			【もずくのスープ】				
にんじん		8			キムチの素★りんご		1.4			大根		15			さつまいも		20			チキンガラスープ		7.5		
えびボール★えび		25			でんぱん		2			玉ねぎ		15			長ねぎ		7			にんじん		6		
白菜		15			液卵★卵		18			にんじん		6			みそ		8			かまぼこ		10		
チキンガラスープ		8			長ねぎ		7			えのきたけ		7								あらじお		0.2		
酒		1								油揚げ		8								うすくちしょうゆ		4		
うすくちしょうゆ		4								みりん		0.7								酒		1		
あらじお		0.2								うすくちしょうゆ		4								白こしょう		0.01		
トウモロコシ		2.5								あらじお		0.2								もずく		10		
白こしょう		0.02																		長ねぎ		10		

※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。