

令和8年10月1日～令和8年10月31日

[明 細 献 立 表]

安曇野市中部学校給食センター

										10月1日木曜日					10月2日金曜日				
										明南小2年		小	中	合計	明南小1年 明北小1年 明科中全 豊科北中全		小	中	合計
											実数	996	543	1539		実数	971	23	994
											換算	1013	706	1719		換算	990	30	1020
										材料名	1人分 (g)	総量 (kg)	備考	材料名	1人分 (g)	総量 (kg)	備考		
											【栗入り五目ごはん】				【ごはん】				
											安曇野産米(コシヒカリ)	52	93		安曇野産米(コシヒカリ)	70	72		
											油	1	1.72						
											鶏ひき肉	10	18		【豆腐とたらこのグラタン】				
											油あげ★大豆	3	6		しぼり豆腐★大豆1/8	1	129	丁	
											切ごぼう	6	10		たらこ★小麦★大豆	6	6		
											にんじん	6	10		えのきたけ	3	3		
											くり 1/4カット	10	18		ハム色紙切り	5	6		
											三温糖	1.5	2.58		ノエッグ マヨネーズ ★大豆	5.5	7		
											こいくち	5	8.59		こいくち	0.4	0.41		
											酒	1	1.72		シュレットチーズ★乳	15	16		
											みりん	2	3.44		紙カップ丸14A	1	1040	個	
											【アジナゲット】				【カラフルサラダ】				
											アジナゲット★小麦★大豆	2	2040	個	赤パプリカ	4	4		
											アジナゲット★小麦★大豆	3	1670	個	黄パプリカ	4	4		
															キャベツ	25	30		
											【ハムマヨサラダ】				きゅうり	15	15		
											キャベツ	35	71		ツナ	5	6		
											きゅうり	10	17		塩	0.3	0.31		
											にんじん	5	9		油	0.6	0.61		
											ハムさいころ	5	9		うすくち	2	2.04		
											ノエッグ マヨネーズ ★大豆	7	12		酢	2	2.04		
											うすくち	0.5	0.86		黒こしょう	0.01	0.01		
											【かぼちゃ団子汁】				【野菜スープ】				
											厚削り	3	6		豚こま肉	20	21		
											なると	5	9		セロリー	3	5		
											大根	20	39		にんじん	5	5		
											たまねぎ	15	27		はくさい	25	27		
											かぼちゃいもちボール	25	44		しめじ	10	11		
											うすくち	3.5	6.01		コンソメ	1.5	3	袋	
											塩	0.3	0.51		うすくち	1.2	1.23		
											酒	0.7	1.2		塩	0.15	0.15		
											みりん	0.7	1.2		白こしょう	0.02	0.02		
											長ねぎ	3	7		粉パセリ	0.03	0.03		

令和8年10月1日～令和8年10月31日

[明 細 献 立 表]

安曇野市中部学校給食センター

10月5日月曜日					10月6日火曜日					10月7日水曜日					10月8日木曜日					10月9日金曜日				
明南小2年 明科中全 豊科北中全		小	中	合計	明南小5年		小	中	合計			小	中	合計	中村屋カリーの日		小	中	合計			小	中	合計
	実数	994	23	1017		実数	975	542	1517		実数	1015	539	1554		実数	1019	543	1562		実数	1016	543	1559
		換算	1011	30			1040	換算	986			705	1690	換算			1030	701	1731			換算	1034	706
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】					【うどん】					【ごはん】					【ごはん】				
安曇野産米(コシヒカリ)		70	74		安曇野産米(コシヒカリ)		70	121		うどん★小麦		1	1554	個	安曇野産米(コシヒカリ)		70	128		安曇野産米(コシヒカリ)		70	123	
【手作りハンバーグ】					【かゝがスのスタミナ焼き】					【にらまんじゅう】					【福神漬けあえ】					【中華どんぶりの具】				
豚ひき肉		65	68		かごかます50g		1	1000	切	にらまんじゅう30g★小麦★大豆		2	2070	個	福神漬け★大豆		10	17		ごま油★ごま		1	1.74	
オニオンソテー		20	21		かごかます70g		1	560	切	にらまんじゅう25g★小麦★大豆		3	1660	個	きゅうり		10	18		おろししょうが		0.4	0.69	
大豆の華★大豆		2	2		(醤油ミソ砂糖豆板醤ココナ)										キャベツ		30	61		おろしにんにく		0.4	0.69	
豆乳★大豆		2	2							【磯香あえ】					にんじん		5	9		豚こま肉		15	27	
トマトケチャップ		1	1							こまつな		5	10		うすくち		0.4	0.69		はくさい		15	27	
塩		0.13	0.13		【枝豆のサラダ】					はくさい		30	55							いか短冊		15	27	
白こしょう		0.02	0.02		きゅうり		10	17		きゅうり		20	35		【りんご】					むきえび★えび		15	27	
トマトケチャップ		6.5	8		もやし		25	43		にんじん		5	9		りんご(1/6)★りんご		1	176	個	細切りかまぼこ		20	36	
中濃ソース		4.8	4.99		にんじん		5	9		塩		0.2	0.35		りんご(1/4)★りんご		1	142	個	きくらげ		0.5	0.9	
赤ワイン		0.8	0.83		冷えだまめ★大豆		10	17		うすくち		2	3.46							こいくち		3.5	6.08	
三温糖		0.2	0.21		三温糖		0.3	0.51		四角きざみのり		0.2	2	袋	【中村屋カリー】					酒		2	3.47	
					酢		1.5	2.54							中村屋カリーソース★小麦★乳★りんご★大豆		121	210		三温糖		0.8	1.38	
【コールスローサラダ】					うすくち		2.5	4.22		【五目うどん汁】					鶏むね肉		25	44		オイスターソース		0.5	2	本
キャベツ		35	43		油		1	1.69		厚削り		4	6		鶏もも肉		25	44		冷えだまめ★大豆		5	9	
にんじん		5	5							鶏もも肉		30	52		じゃがいも		55	108		でんぱん		1.2	2.09	
きゅうり		15	15		【かきたま汁】					にんじん		5	9											
酢		1.5	1.56		厚削り		3	6		大根		20	39											
油		1	1.04		たまねぎ		20	36		干しいたけ		1	2							【南蛮あえ】				
塩		0.3	0.31		えのきたけ		10	20		たまねぎ		10	18							もやし		25	44	
白こしょう		0.01	0.01		細切りかまぼこ		15	26		なると		5	10							大根		20	39	
					うすくち		4	6.76		酒		1	1.73							にんじん		10	18	
【あっさりコーンスープ】					塩		0.2	0.34		塩		0.4	0.69							酢		1.5	2.61	
ショルダｰﾊﾞｰﾝ		10	12		酒		1	1.69		こいくち		5	8.65							油		1	1.74	
白ワイン		1	1.04		でんぱん		1	1.69		うすくち		4	6.92							うすくち		2.5	4.34	
にんじん		5	5		液卵★卵		20	34		みりん		1	1.73							一味唐辛子		0.01	0.02	
たまねぎ		25	28		長ねぎ		10	21		長ねぎ		5	10							白いりごま★ごま		0.4	2	
ホールコーン		20	21							一味唐辛子		0.01	0.02											
ペジダシ		3	3																	【凍り豆腐とねぎのスープ】				
塩		0.1	0.1																	鶏むね肉		10	18	
白こしょう		0.02	0.02																	にんじん		10	18	
うすくち		1	1.04																	えのきたけ		5	10	
マカロニ(エルボ)★小麦		4	5																	キャベツ		15	30	
チンゲンサイ		5	6																	凍り豆腐★大豆		5	10	
																				長ねぎ		10	22	
																				冷凍チキンパイヨン		10	18	
																				うすくち		3	5.21	
																				塩		0.3	0.52	
																				【かぼちゃのマフィン】				
																				かぼちゃのマフィン★大豆		1	1581	個

令和8年10月1日～令和8年10月31日

[明 細 献 立 表]

安曇野市中部学校給食センター

					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			
					豊科東小全 豊科北小1年				明南小6年				豊科北小1年				豊科北中特支			
					実数	小	中	合計	実数	小	中	合計	実数	小	中	合計	実数	小	中	合計
					換算	771	705	1475	換算	991	706	1697	換算	952	702	1654	換算	1032	660	1692
					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】				【米粉パン】				【ラーメン】			
					安曇野産米(コシヒカリ)	70	106		安曇野産米(コシヒカリ)	70	121		米粉パン★小麦★乳	1	929	個	ラーメン★小麦	1	1017	個
													米粉パン★小麦★乳	1	540	個	ラーメン★小麦	1	508	個
					【ホキフライ】				【厚揚げのねぎみそかけ】											
					ホキ40g	1	770	切	生あげ1/8★大豆	1	1000	個	【チリコンカン】				【きのこ焼売】			
					ホキ50g	1	560	切	生あげ1/6★大豆	1	560	個	油	0.3	0.5		たっぷりきのご焼売20g★大豆★小麦★ごま	2	2070	個
					(塩、こしょう)				油	0.2	0.34		おろしにんにく	0.3	0.5		たっぷりきのご焼売30g★大豆★小麦★ごま	2	1050	個
					バターミックス	5	7.37		しょうが	0.3	0.7		豚ひき肉	30	50					
					パン粉★小麦★大豆	5	8		豚ひき肉	15	26		酒	1	1.65		【パンバンジーサラダ】			
					揚げ油				長ねぎ	5	10		たまねぎ	30	52		ささみフレーク	25	43	
					中濃ソース	5	7.37		酒	1.5	2.55		大豆(乾)★大豆	4	7		キャベツ	20	40	
									三温糖	2	3.39		ゆで金時豆	10	17		きゅうり	10	18	
					【ツナサラダ】				みそ	3.5	5.94		チリパウダー	0.15	0.26		にんじん	7	12	
					キャベツ	30	52		みりん	1.4	2.38		トマトケチャップ	12	21		三温糖	0.6	1.02	
					きゅうり	10	15		粉寒天	0.3	0.5		トマトピューレ	4	7		こいくち	1.8	3.05	
					にんじん	7	11						中濃ソース	1	1.65		酢	1.2	2.03	
					ツナ	7	11		【切干大根の煮物】				塩	0.1	0.17		ごま油★ごま	1.5	2.54	
					うすくち	1.5	2.22		厚削り	0.5	2		三温糖	0.3	0.5		白いりごま★ごま	0.5	2	
					酢	2	2.95		油	1	1.7						白ねりごま★ごま	1	2	
					三温糖	1	1.47		さつまあげ	13	23		【大根サラダ】				みそ	0.8	1.36	
					塩	0.15	0.23		酒	1	1.7		大根	35	64					
					油	0.8	1.18		にんじん	5	9		きゅうり	10	17		【塩ラーメンスープ】			
									切干大根	8	14		にんじん	3	5		油	0.2	0.34	
					【なすと油揚げのみそ汁】				冷えだまめ★大豆	5	9		細切りかまぼこ	5	9		にんにく	0.5	1	
					煮干し	3	6		三温糖	1.5	2.55		うすくち	1	1.65		しょうが	0.5	1.1	
					にんじん	10	15		みりん	1	1.7		白こしょう	0.02	0.04		豚こま肉	30	51	
					えのきたけ	10	17		こいくち	3.5	5.94		酢	1	1.65		たまねぎ	10	18	
					油あげ★大豆	5	8						塩	0.25	0.42		切たけのこ	10	17	
					なす	30	49		【すまし汁】								チンゲンサイ	5	10	
					みそ	7	10.32		厚削り	3	6		【きゃべつのスープ】				長ねぎ	5	10	
					カットわかめ	0.6	1		たまねぎ	30	55		ショルダ-ハ-コン	10	17		なると	5	10	
					長ねぎ	5	9		にんじん	10	17		セロリー	3	7		きくらげ	0.5	0.9	
									干しいたけ	0.8	1.5		塩	0.15	0.25		うすくち	2.7	4.57	
									鶏むね肉	15	26		白こしょう	0.02	0.04		塩	0.9	1.52	
									うすくち	2.6	4.42		たまねぎ	15	26		白こしょう	0.02	0.04	
									みりん	0.7	1.18		にんじん	5	9		ベジタシ	3	5	
									酒	0.7	1.18		キャベツ	30	59		冷凍チキンブイヨン	10	18	
									塩	0.3	0.51		コンソメ	1.5	5	袋				
									でんぱん	1.2	2.04		うすくち	1.2	1.98					
									みつば	5	9		粉バセリ	0.03	0.05					

令和8年10月1日～令和8年10月31日

【明細献立表】

安曇野市中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				
豊科北小全 明北小全		小	中	合計	明科中1年 豊科北中 2年、あじさいB 豊科北中職場体験		小	中	合計	豊科東小6年 豊科北中 2年、あじさいB 豊科北中職場体験		小	中	合計	安曇野の日		小	中	合計	豊科東小2年 豊科北小2年 明北小2年		小	中	合計
	実数	355	543	898		実数	1014	381	1395		実数	978	430	1408		実数	1019	540	1559		実数	895	542	1437
	換算	362	706	1068		換算	1029	495	1524		換算	989	559	1548		換算	1034	702	1736		換算	919	705	1624
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】					【コッペパン】					【ごはん】				
安曇野産米(コシヒカリ)		70	77		安曇野産米(コシヒカリ)		70	108		安曇野産米(コシヒカリ)		70	110		コッペパン★小麦★乳		1	1019	個	安曇野産米(コシヒカリ)		70	116	
【酢豚】					【わらさのカレー焼き】					【マーボー豆腐】					【安曇野りんごナポリタン】					【ねぎ豚どんぶりの具】				
豚角切り肉		40	44		わらさ50g		1	1040	切	油		0.5	0.77		油		0.5	0.87		油		0.8	1.3	
こいくち		2.2	2.35		わらさ70g		1	400	切	しぼり豆腐★大豆		40	63		おろしにんにく		0.2	0.35		豚こま肉		40	66	
酒		1	1.07		(醤油、みりん、カレー粉、酒)					豚ひき肉		30	47		ウインナー		15	27		えのきたけ		5	9	
おろししょうが		0.8	0.85							たまねぎ		20	33		たまねぎ		20	37		切ごぼう		15	25	
でんぷん		3	3.21							にら		3	5		たまねぎ		20	37		つきこん		5	9	
米粉		3	4		【マヨドレチーズサラダ】					おろしにんにく		0.4	0.62		しめじ		7	13		たまねぎ		10	17	
揚げ油					キャベツ		25	45		おろししょうが		0.4	0.62		赤ワイン		1	1.73		長ねぎ		10	20	
油		0.5	0.53		きゅうり		15	24		豆板醤		0.1	0.16		トマトケチャップ		12	22		三温糖		1.5	2.44	
たまねぎ		15	17		黄パプリカ		5	9		みそ		5	7.75		りんごピューレ★りんご		2	4		みりん		2	3.25	
切たけのこ		15	16		にんじん		5	8		こいくち		1	1.55		りんご★りんご		8	17		こいくち		4.5	7.31	
しめじ		5	6		サイコロチーズ8mm★乳		5	9		酒		1	1.55		塩		0.15	0.27		酒		1	1.62	
三温糖		2.5	2.67		酢		0.3	0.46		三温糖		1	1.55		中濃ソース		2	3.47		おろししょうが		0.2	0.32	
こいくち		4.5	4.81		塩		0.2	0.31		でんぷん		1	1.55		ピーマン		3	6		でんぷん		5	8.12	
酢		2.5	2.67		白こしょう		0.02	0.03							カットトマト		5	9						
ピーマン		3	3		ノエッグ マヨネーズ ★大豆		6	10		【中華ポテトサラダ】					パルメザンチーズ★乳		0.8	2		【かぼちゃのサラダ】				
赤パプリカ		2	3							じゃがいも		30	52		スパゲティ★小麦		10	18		切かぼちゃ		30	49	
					【大根のみそ汁】					キャベツ		15	27							きゅうり		15	25	
【もやしのあえもの】					煮干し		3	4		にんじん		5	8		【ハムとキャベツのマリネ】					にんじん		5	9	
もやし		35	38		たまねぎ		20	33		ツナ		5	8		ハム短冊切り		7	13		冷えだまめ★大豆		3	5	
にんじん		5	6		大根		25	43		塩		0.2	0.31		キャベツ		25	51		ノエッグ マヨネーズ ★大豆		6.5	11	
きゅうり		5	6		えのきたけ		5	9		こいくち		1	1.55		きゅうり		13	23		塩		0.05	0.09	
冷えだまめ★大豆		5	6		油あげ★大豆		5	9		ごま油★ごま		0.3	0.47		セロリー		5	13		白こしょう		0.01	0.02	
ごま油★ごま		0.4	0.42		みそ		7	10.67		酢		2	3.1		にんじん		5	9						
うすくち		1	1.07		こまつな		5	9							油		1	1.73		【凍り豆腐とわかめのみそ汁】				
塩		0.3	0.32							【チンゲンサイのスープ】					三温糖		1.8	3.12		煮干し		3	6	
										鶏もも肉		20	31		うすくち		1.1	1.91		キャベツ		30	57	
【ワンタンスープ】										たまねぎ		25	41		塩		0.1	0.17		しめじ		10	17	
鶏もも肉		20	21							にんじん		5	8		酢		3.2	5.56		にんじん		7	12	
しめじ		10	11							切たけのこ		7	11							凍り豆腐★大豆		3	5	
にんじん		7	8							冷凍チキンブイヨン		10	16		【ジュリエヌスープ】					みそ		6.5	10.55	
はくさい		10	12							うすくち		2.8	4.34		豚細切り肉		10	18		カットわかめ		0.5	0.9	
ウェーブワンタン★小麦		6	8							酒		0.7	1.08		酒		1	1.73						
ベジダシ		4	5							塩		0.3	0.47		にんじん		10	18						
うすくち		1	1.07							白こしょう		0.02	0.03		たまねぎ		20	37						
塩		0.3	0.32							チンゲンサイ		7	13		えのきたけ		10	20						
白こしょう		0.02	0.03												はくさい		20	37						
長ねぎ		5	6												ベジダシ		3	7						
															うすくち		4	6.95						
															塩		0.2	0.35						
															粉パセリ		0.01	0.02						

令和8年10月1日～令和8年10月31日

【明細献立表】

安曇野市中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				
明科中希望献立		小	中	合計			小	中	合計	豊科東小5年		小	中	合計			小	中	合計	明南小特支 豊科東小2年 豊科北小3年 明北小特支		小	中	合計
	実数	1015	546	1561		実数	1014	542	1556		実数	989	542	1531		実数	1019	540	1559		実数	885	542	1427
	換算	1030	710	1740		換算	1029	705	1733		換算	1001	705	1706		換算	1034	702	1736		換算	900	705	1605
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(風さやか)】					【コッペパン】					【ごはん(風さやか)】				
安曇野産米(コシヒカリ)		70	123		安曇野産米(風さやか)		70	123		安曇野産米(風さやか)		70	122		コッペパン★小麦★乳		1	1019	個	安曇野産米(風さやか)		70	115	
															コッペパン★小麦★乳		1	540	個					
【山賊焼き】					【玉子焼き】					【ゆかげのみそマヨ焼き】										【ジャーマンポテト】				
鶏むね肉皮なし50g		1	1035	切	彩り野菜の玉子焼50g★卵★大豆★小麦		1	1040	個	モウカザメ50g		1	1010	切	【ロングウインナー】					油		0.5	0.8	
鶏むね肉皮なし70g		1	565	切	彩り野菜の玉子焼62g★卵★大豆★小麦		1	560	個	モウカザメ70g		1	560	切	ロングウインナー40g		1	1040	本	おろしにんにく		0.2	0.32	
(醤油酒生姜にんにく)										(塩、こしょう)					ロングウインナー50g		1	560	本	ウインナー		20	32	
					【鶏肉となすの甘酢炒め】															にんじん		10	16	
でんぷん		7	12.18		油		0.5	0.86		みそ		2	3.41		【グリーンサラダ】					たまねぎ		10	17	
揚げ油					鶏もも肉角切り		30	53		ノエッグマヨネーズ★大豆		8	14		キャベツ		25	51		じゃがいも		30	54	
					たまねぎ		20	37		粉パセリ		0.01	0.02		きゅうり		15	27		ピーマン		5	9	
【さつまいもサラダ】					赤パプリカ		3	5		紙カップ小判4号		1	1010	個	切ブロッコリー		10	17		塩		0.2	0.32	
切さつまいも		35	61		切たけのこ		5	9		紙カップ小判6号		1	560	個	酢		1.5	2.6		黒こしょう		0.01	0.02	
きゅうり		10	18		なす		20	39							オリーブ油		1	2	本					
ホールコーン		5	9		三温糖		2.5	4.33		【枝豆サラダ】					塩		0.3	0.52		【きのこ入りハヤシソース】				
サイコロチーズ8mm★乳		5	10		こいくち		3.5	6.07		冷えだまめ★大豆		12	20		黒こしょう		0.01	0.02		油		1	1.6	
うすくち		1	1.74		酢		2	3.47		ツナ		8	14							おろしにんにく		0.3	0.48	
酢		1	1.74		酒		1	1.73		きゅうり		10	17		【ポトフ】					豚こま肉		40	65	
油		1.5	2.6		塩		0.2	0.35		もやし		20	34		豚角切り肉		15	27		たまねぎ		40	68	
塩		0.2	0.35		冷えだまめ★大豆		5	9		にんじん		5	9		セロリー		3	8		しめじ		10	16	
黒こしょう		0.02	0.04		でんぷん		0.6	1.04		うすくち		2	3.41		しめじ		5	10		エリンギ		10	18	
										酢		1.5	2.56		たまねぎ		20	37		トマトピューレ		15	25	
										三温糖		0.3	0.51		にんじん		10	18		赤ワイン		1	1.6	
【豚汁】					【キムチスープ】										大根		10	19		トマトケチャップ		2	4	
煮干し		3	6		豚こま肉		20	35		【すいとん汁】					はくさい		20	37		こいくち		0.5	0.8	
豚こま肉		20	36		酒		1	1.73		厚削り		3	6		コンソメ		1	4	袋	ハヤシ★大豆★小麦		10	16	
酒		1	1.74		にんじん		10	18		にんじん		8	14		白ワイン		1	1.73		中濃ソース		5	8.02	
つきこん		10	18		たまねぎ		10	18		えのきたけ		5	10		うすくち		3.5	6.08						
にんじん		10	18		はくさい		20	37		たまねぎ		10	18		塩		0.25	0.44		【柿】				
大根		20	39		しめじ		10	18		鶏むね肉		10	17		黒こしょう		0.02	0.04		柿(1/4)		1	375	個
しめじ		10	18		はくさいキムチ		10	17		すいとん★小麦		25	43		粉パセリ		0.03	0.05						
みそ		7	12.18		ベジダシ		3	6		はくさい		25	46											
長ねぎ		8	17		こいくち		3	5.2		酒		1	1.7		【梨ゼリー】									
					塩		0.1	0.17		うすくち		4	6.82		国産和梨ゼリー		1	1581	個					
【りんご】					にら		5	9		塩		0.35	0.6											
りんご(1/6)★りんご		1	175	個																				
りんご(1/4)★りんご		1	143	個	【乳酸菌飲料】																			
					ヤクルト★乳		1	1578	本															