令和8年11月2日～令和8年11月30日

[明 細 献 立 表]

安曇野市北部学校給食センター

11月2日月曜日

	小	中	合計
実数	1669	858	2527
換算	1687	1115	2802

材料名	1人分(g)	総量(kg)	備考
【ごはん】			
安曇野産米(コシヒカリ)	70		
【菊芋のしぐれ煮】			
JAなたね油	0.45		
豚肉	41		
三温糖	2.7		
酒	0.9		
ごぼうささがき	5		
菊芋チップス	2		
つきこんにゃく	9		
みりん	1.1		
こいくちしょうゆ	4.5		
むき枝豆	2.8		
【うの花チーズサラダ】			
おから	6		
キャベツ	20		
きゅうり	10		
にんじん	3		
ツナ	5		
サイコロチーズ★乳	4		
酢	1.8		
うすくちしょうゆ	0.4		
ノンエッグマヨネーズ	8		
【きのこのみそ汁】			
かつお昆布だし	3		
大根	20		
にんじん	6		
えのきたけ	7		
しめじ	7		
みそ	8		
長ねぎ	5		

11月4日水曜日

郷土料理の日(沖縄県)

□□ザ・給食

	小	中	合計
実数	1669	858	2527
換算	1687	1115	2802

材料名	1人分(g)	総量(kg)	備考
【ごはん】			
安曇野産米(コシヒカリ)	70		
【とり肉のてりやきソース】			
鶏もも肉皮付	小60g		
鶏もも肉皮付	中70g		
こいくちしょうゆ	3.6		
三温糖	2.4		
みりん	1.8		
水	4.7		
でんぷん	0.6		
【寒天の赤しそ和え】			
キャベツ	30		
きゅうり	10		
糸寒天	0.5		
ゆかりごはんの素	0.8		
酢	0.7		
【イナムドゥチ(沖縄県)】			
かつお昆布だし	3		
豚肉	20		
にんじん	3		
干ししいたけスライス	0.5		
カットこんにゃく	20		
かまぼこ	8		
甘みそ	11		
小ねぎ	2		
かつおぶし	0.5		

11月5日木曜日

北小5年欠食

	小	中	合計
実数	1571	858	2429
換算	1579	1115	2694

材料名	1人分(g)	総量(kg)	備考
【キャロットコッペパン】			
コッペパン★小麦★乳	1個		
クリスタルキャロット	14		
上白糖	2.1		
有塩バター★乳	2.8		
【ミートボール】			
FMうす味ケチャップ肉団子	小2個		
FMうす味ケチャップ肉団子	中3個		
【もやしのカレーナムル】			
もやし	38		
きゅうり	15		
ごま油	0.6		
うすくちしょうゆ	2		
酢	1		
あらじお	0.15		
カレー粉	0.04		
白いりごま★ごま	0.8		
【豆乳ポトフ】			
鶏肉	10		
玉ねぎ	20		
にんじん	8		
しめじ	8		
キャベツ	20		
コンソメ	1.25		
あらじお	0.25		
白こしょう	0.01		
豆乳	8		
うすくちしょうゆ	1.65		
パセリ粉	0.01		

11月6日金曜日

北小6年欠食

	小	中	合計
実数	1567	858	2425
換算	1575	1115	2690

材料名	1人分(g)	総量(kg)	備考
【ごはん】			
安曇野産米(コシヒカリ)	70		
【モウカサメの甘酢あんかけ】			
モウカサメうす味塩こしょう下味付	小50g		
モウカサメうす味塩こしょう下味付	中60g		
(塩、こしょう)	6		
でんぷん	6		
ひまわり油			
玉ねぎ	8		
赤パプリカ	2		
三温糖	1.4		
みりん	2		
うすくちしょうゆ	2.5		
酢	1.5		
水	5		
でんぷん	0.4		
【豆腐のコロコロサラダ】			
キャベツ	24		
きゅうり	6		
にんじん	4		
サイコロ豆腐	20		
ごま油	0.8		
うすくちしょうゆ	2		
酢	1.5		
三温糖	0.4		
白いりごま★ごま	1.1		
【沢煮椀】			
かつお昆布だし	3.08		
豚肉 細切り	15		
ごぼうせん切り	8		
にんじん	7		
たけのこ水煮せん切り	10		
えのきたけ	6		
あらじお	0.3		
酒	0.7		
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11月2日～令和8年11月30日

[明 細 献 立 表]

安曇野市北部学校給食センター

11月9日月曜日					11月10日火曜日					11月11日水曜日					11月12日木曜日					11月13日金曜日				
北小試食会		小	中	合計			小	中	合計	□□給食室のいちにち		小	中	合計	西中希望献立		小	中	合計	西小4の2欠食		小	中	合計
	実数	1669	858	2527		実数	1669	858	2527		実数	1669	858	2527		実数	1669	858	2527		実数	1669	858	2527
	換算	1687	1115	2802		換算	1687	1115	2802		換算	1687	1115	2802		換算	1687	1115	2802		換算	1687	1115	2802

材料名	1人分(g)	総量(kg)	備考
【ごはん】			
安曇野産米(コシヒカリ)	70		
【麻婆豆腐】			
ひまわり油	0.8		
にんにく	0.4		
しょうが	0.4		
豚ひき肉	30		
酒	0.8		
三温糖	1.1		
玉ねぎ	21		
こいくちしょうゆ	0.8		
みそ	4.6		
豆板醤	0.09		
豆腐	30		
でんぷん	0.8		
【おかか昆布あえ】			
もやし	30		
キャベツ	18		
にんじん	4.5		
かつおぶし	0.36		
塩昆布	1.4		
【中華風コーンスープ】			
チキンガラスープ	8		
にんじん	6		
玉ねぎ	11.5		
ホールコーン	7.5		
コーンペースト	23		
うすくちしょうゆ	4		
あらじお	0.2		
白こしょう	0.01		
チンゲン菜	6		
でんぷん	0.77		
液卵★卵	7.7		

材料名	1人分(g)	総量(kg)	備考
【中華めん】			
中華めん★小麦	1個		
【ハムステーキ】			
ロースハム	小40g		
ロースハム	中50g		
黒こしょう	0.03		
【切干大根の中華サラダ】			
切干しだいこん	3		
きゅうり	6		
もやし	15		
にんじん	5		
細切り蒲鉾天着	10		
ひまわり油	0.4		
三温糖	0.3		
こいくちしょうゆ	2.4		
酢	1		
練りからし	0.1		
【タンメン風スープ】			
ひまわり油	0.3		
しょうが	0.3		
にんにく	0.3		
豚肉	11		
酒	1		
三温糖	0.5		
豆板醤	0.02		
玉ねぎ	20		
にんじん	4		
キャベツ	15		
みりん	1		
チキンガラスープ	6		
中華スープの素	1		
うすくちしょうゆ	0.6		
あらじお	0.9		
【ヨーグルト(学配)】			
元気ヨーグルト70g★乳	小1個		
ソフールプレーン100ml★乳	中1個		

材料名	1人分(g)	総量(kg)	備考
【ごはん】			
安曇野産米(コシヒカリ)	70		
【ポークカレー】			
ひまわり油	0.85		
にんにく	0.17		
しょうが	0.17		
豚肉	30		
玉ねぎ	15		
カレー粉	0.18		
にんじん	10		
じゃがいも	17		
オニオンソテー	15		
カレールウロークス★小麦	8.5		
カレールウスタンダード★小麦	7.5		
トマトケチャップ	4.2		
中濃ソース	1.5		
あらじお	0.1		
ガラムマサラ	0.03		
チャツネ★りんご	1		
【花野菜サラダ】			
カリフラワー(カット)	15		
ブロッコリー(カット)	10		
キャベツ	15		
赤パプリカ	2		
黄パプリカ	2		
三温糖	0.3		
酢	1.5		
あらじお	0.3		
白こしょう	0.02		
ひまわり油	1.5		
【柿】			
柿	1/4個		

材料名	1人分(g)	総量(kg)	備考
【キムタクごはん】			
安曇野産米(コシヒカリ)	60		
うすくちしょうゆ	1.2		
ひまわり油	0.8		
豚肉	12		
白菜キムチ	10		
つぼ漬け	10		
【鶏のからあげ】			
鶏むね肉皮なしから揚げ用下味付	小40g		
鶏むね肉皮なしから揚げ用下味付	中50g		
(醤油、酒、みりん、生姜、にんにく)			
でんぷん	6		
ひまわり油			
【かみかみサラダ】			
キャベツ	26		
にんじん	4		
セロリ	4		
きゅうり	8		
いかくんせい	4		
酢	0.73		
うすくちしょうゆ	2.4		
三温糖	0.42		
ごま油	0.74		
【ABCスープ】			
玉ねぎ	25		
にんじん	5		
ABCマカロニ★小麦	4		
コンソメ	2.1		
白菜	15		
うすくちしょうゆ	2.5		
あらじお	0.1		
白こしょう	0.02		
【いちごクレープ(学配)】			
フレンズクレープいちご	1個		

材料名	1人分(g)	総量(kg)	備考
【ごはん】			
安曇野産米(コシヒカリ)	70		
【豚肉の生姜炒め】			
ひまわり油	0.8		
しょうが	0.8		
豚肉	45		
酒	0.5		
玉ねぎ	20		
にんじん	5		
みりん	0.8		
三温糖	0.8		
こいくちしょうゆ	4		
でんぷん	1		
【まぜっこサラダ】			
キャベツ	29		
きゅうり	12		
玉ねぎ	3.5		
かつおぶし	0.7		
白いりごま★ごま	0.7		
ひまわり油	0.7		
あらじお	0.2		
黒こしょう	0.01		
酢	1.4		
うすくちしょうゆ	1.5		
【厚揚げのみそ汁】			
煮干しだし	3		
にんじん	5		
大根	20		
しめじ	8		
厚揚げ	20		
みそ	8		

※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11月2日～令和8年11月30日

[明 細 献 立 表]

安曇野市北部学校給食センター

11月16日月曜日					11月17日火曜日					11月18日水曜日					11月19日木曜日					11月20日金曜日				
北小欠食		小	中	合計	□□こうや豆腐のひみつ		小	中	合計	東中家庭科献立		小	中	合計			小	中	合計			小	中	合計
	実数	1112	858	1970		実数	1669	858	2527		実数	1669	858	2527		実数	1669	858	2527		実数	1669	858	2527
	換算	1120	1115	2235		換算	1687	1115	2802		換算	1687	1115	2802		換算	1687	1115	2802		換算	1687	1115	2802
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(有機米・特別栽培米)】					【米粉パン】					【ごはん(有機米・特別栽培米)】				
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		70			米粉パン★小麦★乳		1個			安曇野産米		70		
【ホキのもみじ焼き】					【凍り豆腐の卵とじ】					【タンドリーチキン】					【イカナゲット】(焼き調理)					【肉団子とポテトの甘酢あえ】				
ホキうす味塩こしょう下味付		小50g			かつお昆布だし		0.7			鶏もも肉タンドリーチキン用下味付		小50g			イカナゲット★小麦		小2個			レバー入鶏平つくね		30		
ホキうす味塩こしょう下味付		中60g			鶏肉		8			鶏もも肉タンドリーチキン用下味付		中70g			イカナゲット★小麦		中3個			フライドポテト		20		
(塩、こしょう)					にんじん		5			(ノンエッグマヨネーズ、砂糖、カレー、生姜、にんにく)										ひまわり油				
にんじんペースト		8			玉ねぎ		10													こいくちしょうゆ		0.7		
ノンエッグマヨネーズ		8			ちくわ		8			【れんこんのきんぴら】					【まめまめサラダ】					三温糖		1.68		
うすくちしょうゆ		1			酒		0.7			ごま油		0.4			むき枝豆		5			酢		0.56		
酒		0.6			こいくちしょうゆ		3.8			豚肉(ありが豚)		16.5			大豆水煮		4			トマトケチャップ		4.9		
パセリ粉		0.01			三温糖		1.9			カットれんこん		20			キャベツ		19			水		2		
紙カップ(小判4)		1個			凍り豆腐サイコロ(長野県産)		3			さつま揚げ		8			にんじん		4							
					みつば		1.8			にんじん		8			もやし		15			【じゃこあえ】				
					炒り卵★卵		16			つきこんにゃく		8			ささみフレーク		5			きゅうり		12		
【コーンサラダ】										三温糖		2.1			酢		1.2			キャベツ		30		
キャベツ		28			【野菜のごまあえ】					みりん		0.8			うすくちしょうゆ		1.2			ミニチリン		3		
きゅうり		12			キャベツ		15			こいくちしょうゆ		4.2			あらじお		0.15			にんじん		4		
ホールコーン		8			もやし		30			酒		0.8			白こしょう		0.01			うすくちしょうゆ		2		
ひまわり油		1.7			きゅうり		5			白いりごま★ごま		0.8								ひまわり油		0.7		
あらじお		0.3			三温糖		1.8								【かぼちゃのスープ】					三温糖		0.35		
白こしょう		0.02			こいくちしょうゆ		2.3			【みそ汁】					ひまわり油		0.3			酢		0.7		
酢		1.7			白すりごま★ごま		1.5			煮干しだし		4			ベーコン		7							
三温糖		0.4			白ねりごま★ごま		1.5			にんじん		5			玉ねぎ		19			【かぶのスープ】				
					粉寒天		0.35			大根		20			カットかぼちゃ		15			豚肉(ありが豚)		16.5		
					【実だくさんスープ】					カットさといも		20			かぼちゃペースト(冷凍)		19			玉ねぎ		16.5		
【いももち汁】					ひまわり油		0.8			しめじ		7			コンソメ		1.15			にんじん		4		
かつお昆布だし		3			にんにく		0.4			みそ		8			あらじお		0.23			白菜		12		
大根		15			セロリ		3			小松菜		4			白こしょう		0.01			かぶ(葉なし)		12		
にんじん		5			ベーコン		8								牛乳★乳		19			えのきたけ		8		
ごぼうささがき		8			玉ねぎ		20								ホワイトルウ★小麦★乳		8.5			白こしょう		0.01		
干ししいたけスライス		0.5			にんじん		8			【りんご】					生クリーム★乳		4.6			あらじお		0.25		
おじゃがもちボール		30			じゃがいも		25			りんご		小1/6個			パセリ粉		0.02			チキンガラスープ		8		
油揚げ(カット)		7			大豆水煮		10			りんご		中1/4個								うすくちしょうゆ		5		
酒		1.2			しめじ		6																	
みりん		0.8			コンソメ		1																	
あらじお		0.2			酒		1																	
うすくちしょうゆ		4.5			あらじお		0.15																	
					うすくちしょうゆ		1.5																	
					白こしょう		0.02																	
					小松菜		3.5																	
					【味付けのり】																			
					味付けのり(5枚入)		1袋																	

※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11月2日～令和8年11月30日

[明 細 献 立 表]

安曇野市北部学校給食センター

11月24日火曜日

南小欠食

	小	中	合計
実数	998	858	1856
換算	1010	1115	2125

材料名	1人分(g)	総量(kg)	備考
【スパゲティ(減量)】			
スパゲティ★小麦	1個		
【ウインナー蒸しパン】			
米粉パウダーパンケーキ用	17		
豆乳 (1ℓ入)	17		
ノンエッグマヨネーズ	4		
あらじお	0.02		
ウィンナー	7		
マフィンカップ	1個		
【ダイコーンサラダ】			
大根	38		
きゅうり	5		
にんじん	5		
ホールコーン	5		
酢	1.5		
三温糖	0.4		
ひまわり油	0.6		
うすくちしょうゆ	1.77		
【ミートソース】(通常量)			
ひまわり油	0.45		
にんにく	0.27		
玉ねぎ	32		
豚ひき肉	27		
あらじお	0.13		
赤ワイン	1.4		
にんじん	7.2		
マッシュルーム	3.6		
カットトマト	7.3		
オニオンソテー	16.3		
中濃ソース	1.4		
三温糖	0.63		
こいくちしょうゆ	1.27		
トマトケチャップ	13.6		
トマトピューレ	8.2		
ハヤシルウ★小麦	9.1		

11月25日水曜日

西小6年欠食

□鴨川食堂しあわせ

	小	中	合計
実数	1595	858	2453
換算	1606	1115	2721

材料名	1人分(g)	総量(kg)	備考
【ごはん】			
安曇野産米(コシヒカリ)	70		
【さんまの塩焼き】			
さんま塩焼き用下味付	小40g		
さんま塩焼き用下味付	中50g		
(塩)			
【海藻マヨサラダ】			
カットわかめ	0.5		
きゅうり	10		
キャベツ	25		
にんじん	5		
うすくちしょうゆ	0.05		
あらじお	0.2		
白こしょう	0.02		
ノンエッグマヨネーズ	5		
【すきやき汁】			
豚肉	15		
玉ねぎ	30		
しらたき	15		
えのきたけ	10		
白菜	26		
焼き豆腐	25		
三温糖	3		
こいくちしょうゆ	6		
酒	1		
みりん	1.2		
長ねぎ	10		

11月26日木曜日

西小6年欠食

	小	中	合計
実数	1595	858	2453
換算	1606	1115	2721

材料名	1人分(g)	総量(kg)	備考
【ごはん】			
安曇野産米(コシヒカリ)	70		
【揚げ餃子】			
こだわり野菜餃子17g★小麦	小2個		
こだわり野菜餃子27g★小麦	中2個		
ひまわり油			
【もやしの中華あえ】			
もやし	40		
きゅうり	8		
にんじん	5		
ごま油	1		
三温糖	0.7		
うすくちしょうゆ	2.5		
白いりごま★ごま	1.5		
【安曇野麻辣湯】			
ひまわり油	0.5		
にんにく	0.5		
しょうが	0.5		
豚ひき肉	15		
にんじん	5		
玉ねぎ	15		
えのきたけ	5		
絞り豆腐	15		
キャベツ	10		
ベジダシ	1		
うすくちしょうゆ	5.5		
マロニー	3		
豆乳	10		
豆板醤	0.2		
ラー油	0.1		

11月27日金曜日

西小6年欠食

北小試食会

	小	中	合計
実数	1595	858	2453
換算	1606	1115	2721

材料名	1人分(g)	総量(kg)	備考
【ごはん】			
安曇野産米(コシヒカリ)	70		
【鶏肉のマーマレード焼き】			
鶏もも肉皮付マーマレード焼き用下味付	小60g		
鶏もも肉皮付マーマレード焼き用下味付	中80g		
(マーマレード、醤油、酒、塩、黒こしょう)			
【コンコンサラダ】			
油揚げ	6		
こいくちしょうゆ	1.15		
三温糖	0.9		
酒	0.45		
みりん	0.9		
水	3.5		
きゅうり	6		
キャベツ	23		
にんじん	4		
玉ねぎ	4		
ひまわり油	0.45		
酢	0.7		
うすくちしょうゆ	1.2		
【信州ベジ多みそ汁】			
煮干しだし	3		
にんじん	4		
大根	15		
玉ねぎ	10		
しめじ	4		
えのきたけ	4		
白菜	15		
みそ	8		

11月30日月曜日

安曇野の日(わさコロお披露目)

	小	中	合計
実数	1669	858	2527
換算	1687	1115	2802

材料名	1人分(g)	総量(kg)	備考
【野沢菜ごはん(風さやか)】			
安曇野産米(風さやか)	70		
野沢菜茶漬け	2		
【わさびコロッケ】			
わさびコロッケ★小麦	小50g		
わさびコロッケ★小麦	中70g		
ひまわり油			
【梅ドレサラダ】			
大根	39		
にんじん	4		
きゅうり	12		
ねり梅	2		
三温糖	1		
うすくちしょうゆ	0.7		
JAひまわり油	0.7		
【さつま汁】			
かつお昆布だし	3		
玉ねぎ	15		
にんじん	5		
さつまあげ	10		
さつまいも	20		
みそ	7.5		
小松菜	4		
長ねぎ	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。