A 献立明細表

【給食アレルギー様式7】

	41N ⁴		4		4 1 71 1-	E	**=	II	141/10	- C-	**=	TI .	41//4		***	آا			センター
04月10日(水)	1人分包		注文量	O4月11日(木)		使用量(g)	注文量	04月12日(金)	1人分使		注文量	04月15日(月)	1人分使		注文量	04月16日(火)	1人分使	, 13 == 10,	注文量
04/3100/30	小学	中学	合計	04731112770	小学	中学	合計	04/3120(11/11/11/11/11/11/11/11/11/11/11/11/11/	小学	中学	合計	04/3/10/20/3/	小学	中学	合計	04/3108/00/	小学	中学	合計
【麦ごはん】				【麦ごはん】				【ソフト麺】				【麦ごはん】				【米粉パン】			
米 精白米 学校給食用	70	100	239 kg	米 精白米 学校給食用	70		239 kg	ソフト麺	70		529 個	米 精白米 学校給食用	70	100	239 kg	米粉パン	45		529 個
おおむぎ 精麦 強化切断麦	7	10	24 kg	おおむぎ 精麦 強化切断麦	7	10	24 kg	ソフト麺	80		516 個	おおむぎ 精麦 強化切断麦	7	10	24 kg	米粉パン	55		516 個
F=# - 2. 7 11 3				7+1 - 7-3				ソフト麺	90		701 個	rmm - 113				米粉パン	65	7.5	701 個
【豆腐のみそ汁】	00	00	400 /=	【カレーライス】	40	4.5	20.1	ソフト麺		115	1150 個	【鶏団子汁】	20	200	00.1	米粉パン		75	1150 個
木綿豆腐	20	26	163 個	ぶた もも 脂身つき 平切り 加熱レバーそぼろ	12 0.5	1	39 kg	【ミートソース】	-			鶏団子 おりまりました	30		98 kg	[537kローカ]			
だいこん 根、皮つき、生 根深ねぎ 葉、軟白、生	17 5	23 6.5	62 kg 16 kg	加熱レハーではつ 食塩	0.02	1.3 0.03	3 袋 76.4 g	うしひき肉冷凍(県給)	7	0	23 kg	だいこん 根、皮つき、生 えのきたけ カット	15 10	20 13	55 kg 65 袋	【 ミネストローネ】 たまねぎ りん茎、生	30	40	105 kg
根体はる 果、料白、主 えのきたけ カット	10	13	65 袋		0.02	0.03	70.4 g 2 kg		7	9	23 kg	ほうれんそう 冷凍	8	11	27 kg	セロリー 葉柄、生	2.5	3	103 kg
わかめ カットわかめ	0.3	0.39		こしょう白、粉	0.02	0.03	69 g	大豆たんぱく(ミンチ)	3		20 kg	食塩	0.1	0.13	327.5 g	じゃがいも 塊茎、生	20	25	71 kg
みそ 汁用1	3.4	4	11 kg	米ぬか油 口つき	0.4	0.65	1.5 kg		60		208 kg	うすくちしょうゆ	1.6	2.10	5.2 kg	大豆 水煮	13	17	42 kg
みそ 汁用2	3.4	4	11 kg	たまねぎりん茎、生	60	80	211 kg		10		11 袋	こいくちしょうゆ	1	1.3	3.3 kg	カットトマト(飛騨)	20	26	13 袋
煮干し(だし用パック)	2	2.6	26 袋	にんじん 根、皮つき、生	20	25	66 kg	にんじん 根、皮つき、生	15	20	51 kg	削り節(だし用)	2.5	3.25	8 kg	アルファベットマカロニ	5	6.5	33 袋
				じゃがいも 塊茎、生	40	52	149 kg	こしょう 白、粉	0.03	0.04	98 g	フレーク節F3(うどんだし用)	1	1.3	3 kg	米ぬか油 口つき	0.2	0.25	0.6 kg
【切干大根煮】				カットトマト(飛騨)	12	15	8 袋	食塩	0.1	0.13	345.1 g					洋風コンソメ	1	1.2	3213 g
切干大根	6.5	8.5	21 kg	コクと旨みのまろやかカレー	8	11	28 kg	ウスターソース	1	1.3	3258 g	【れんこんのおかか炒め】				ケチャップ	4	5	4 袋
油揚げ	3.5	5.1	397 個		6	8	20 kg	ケチャップ	22	27	23 袋	れんこん 水煮スライス	20	25	64 kg	食塩	0.15	0.2	500.6 g
にんじん 根、皮つき、生	6	8	20 kg	ウスターソース	1.2	1.6	4093 g	洋風コンソメ	0.1	0.13	326 g	じゃがいも 塊茎、生	18	23	65 kg	こしょう 白、粉	0.02	0.03	69 g
しいたけ 乾カット	0.6	0.78	2 kg	カレー粉	0.2	0.25	647.2 g	ローリエ	0.01	0.01	29 g	にんじん 根、皮つき、生	12	15.6	40 kg	ローリエ	0.01	0.01	29 g
米ぬか油 口つき	0.5	0.6	1.5 kg					カットトマト(飛騨)	22	28	14 袋	米ぬか油 口つき	0.5	0.6	1.6 kg				
車糖 三温糖	1.2	1.56	3.9 kg	【海藻サラダ】				大豆ペースト(県給)	2	2.6	7 kg	清酒 本醸造酒	1	1.3	3.3 kg	【プロッコリーソテー】			
うすくちしょうゆ	2.3	2.8	7.2 kg	だいこん根、皮つき、生	28	36	100 kg	やさしさいちばんハヤシベース	3.8	4.9	13 kg		1.2	1.5	3.8 kg	プロッコリー 冷凍	40	54	264 袋
こいくちしょうゆ	0.5	0.6	1.6 kg	きゅうり 果実、生	10	13	34 kg	7 HU S.H. = H3				こいくちしょうゆ	1.4	1.7	4.5 kg	ウインナー スライス(チルド)	8	10.4	27 kg
清酒 本醸造酒 和風だし	0.5 0.15	0.65 0.2	1.7 kg 497 g	海藻ミックス 青じそドレ1L	1.2 5		4 kg 15 kg		10	23	68 kg	うすくちしょうゆ 車糖 三温糖	0.45 0.7	0.52 0.9	1.4 kg 2.3 kg	ホールコーン 冷凍 調理用マーガリン	10 1.5	13 2	33 kg 5 kg
水	15	19.5	497 g 49 kg	月してトレル	5	5.8	15 Kg	キャハツ 結球条、主 きゅうり 果実、生	18 10		33 kg	単橋 二温橋 削り節(花かつお)	0.7	0.9	∠.3 kg 1 kg	調理用マーカリフ 食塩	0.15	0.2	507.6 g
1 1	13	19.5	49 NS	【きなこタフィー】				ブロッコリー 冷凍	20		130 袋	H10 K11(16/0, 200)	0.2	0.5	I NS	こしょう 白、粉	0.13	0.02	53 g
【鶏肉のてり焼き】				大豆全粒県産、乾	11	14.3	36 kg	1	0.8		2.6 kg	【豆腐の肉みそかけ】				C047 L1 10	0.02	0.02	00 g
鶏肉 もも 皮つき (数) 60g	60		1746 個	米ぬか油	1	1.3	3 kg	穀物酢	1.2		3910 g	揚げ出し用豆腐(数) 40g		80	2300 個	【メンチカツ】			
鶏肉 もも 皮つき (数) 80g		80	1150 個	車糖 三温糖	5	6.5	16.4 kg	うすくちしょうゆ	0.8	1	2.6 kg	揚げ出し用豆腐(数) 60g	60		1746 個	FM国産キャベツメンチカツ 50g	50		1746 個
こいくちしょうゆ	3	3.7	9.7 kg	大豆 きな粉全粒大豆	1	1.3	3 kg	食塩	0.15	0.18	465.3 g	米ぬか油	2	2.4	6 kg	FM国産キャベツメンチカツ 70g		70	1150 個
車糖 三温糖	1.6	2.2	5.3 kg	水	0.6	0.78	2 kg	こしょう 白、粉	0.02	0.02	53 g	鶏肉 ひき肉 生	5	6.2	16 kg	米ぬか油	2.2	2.5	7 kg
清酒 本醸造酒	1.3	1.8	4.4 kg	食塩	0.03	0.03	86.9 g					根深ねぎ 葉、軟白、生	3	3.9	10 kg				
みりん 本みりん	1	1.3	3.2 kg					【フルーツのゼリーあえ】				にんじん 根、皮つき、生	4	5	13 kg	【牛乳】			
				【牛乳】				黄桃 パック	10		33 kg	みそ 調理用	4.3	6.1	15 kg	普通牛乳	206	206	2896 本
【牛乳】				普通牛乳	206	206	2896 本		10		33 kg	車糖 三温糖	2.8	3.5	8.9 kg				
普通牛乳	206	206	2896 本					うんしゅうみかん パック	10		33 kg	清酒 本醸造酒	1.3	1.7	4.3 kg				
								ブロックゼリー(ピーチ)	20		33 袋	みりん 本みりん	1.6	2.1	5.2 kg				
								ダイスゼリー あまおう ダイスゼリー マスカット	20 20		65 kg 65 kg	水	3.5	4.5	11 kg				
								タイスセリー マスカット	20	26	by kg	【牛乳】							
								【牛乳】				普通牛乳	206	206	2896 本				
								普通牛乳	206	206	2896 本	DQ 170	200	200	2000 4				
								B2130	200	200	2000 1								
高山市ホームペ	ページ	(CPD	Fデータ	を掲載しています。	,														
	Ź	ŧσα	Rコードを	読み取るか															
	3		 THPで																
(1) (1) (1) (1) (1) (1) (1)	71 -																		
(2005)	Г	字校	給食 献	立表」と															
		a 索 l	て下さい	•															
CONTRACTOR PROPERTY.	1.	へがし	C C	0															

A 献立明細表

【給食アレルギー様式7】

	1人分位	用量(g)	注文量	1	1人分位	使用量(g)	注文量	<u> </u>	1人分位	使用量(g)	注文量		1人分使	用量(e)	注文量	Ī	高山市学 1 1人分使		センタ・ 注文量
O4月17日(水)	小学	中学	合計	04月18日(木)	小学	中学	合計	O4月19日(金)	小学	中学	合計	04月22日(月)	小学	中学	合計	04月23日(火)	小学	中学	合計
7	71-5	45		7+	71.5	45		7 6444 / 3	71.5	47		7+	71-5	47		F C T 1 10 1 10 1 10 1 10 1	71-3-	47	
麦ごはん】	70	100	239 kg	【麦ごはん】	70	100	239 kg	【一食中華めん】	160		529 個	【麦ごはん】	70	100	239 kg	【黒砂糖パン】 黒砂糖パン 学校給食用(粉重量"	45		529
米 精白米 学校給食用 おおむぎ 精麦 強化切断麦	70	100		米 精白米 学校給食用おおむぎ 精麦 強化切断麦	70	1		中華めん ゆで 160g 中華めん ゆで 180g	180		529 個		70	100	239 kg 24 kg	黒砂糖パン 学校給食用(粉重量"	45 55		516
いいとと 積支 独心切断友	· '	10	24 Kg	いいひと 積支 独心切断支	· '	10	24 Kg	中華めん ゆで 200g	200		701 個	いいどと 柄友 独心切断友	,	10	24 Kg	黒砂糖パン 学校給食用(粉重量"	65		701
【春のすまし汁】				【白みそ汁】				中華めん ゆで 250g	200	250	1150 個	【豚汁】				黒砂糖パン 学校給食用(粉重量"	00	75	1150
にんじん 根、皮つき、生	12	15	40 kg	木綿豆腐	20	26	163 個	1 +0070 19 0 2008		200	1100 12	ぶた もも 脂身つき 平切り	10	13	33 kg			, 0	1100
えのきたけ カット	10			じゃがいも ダイスカット	15	1		【しょうゆラーメン】				米ぬか油 口つき	0.15	0.2	0.5 kg	【ABCスープ】			
たけのこ 水煮 短冊	10		-	だいこん根、皮つき、生	15	1	_	ぶた もも 脂身つき 平切り	13	16.9	42 kg		10	15	36 kg	アルファベットマカロニ	3.5	4.55	23
ちらしかまぼこ(桜)	10	13		油揚げ	4	5.2		清酒 本醸造酒	0.7	0.9	2.3 kg		15	20	55 kg	たまねぎ りん茎、生	30	42	109
わかめ カットわかめ	0.3	0.4	1 kg	わかめ カットわかめ	0.3		1 kg	にんにく おろし	0.3	0.39	1 kg		9	15	33 kg	にんじん 根、皮つき、生	10	13	34
清酒 本醸造酒	1	1.3	3.3 kg	白みそ	6.8	8.8	22 kg	しょうが おろし	0.6	0.78	2 kg	根深ねぎ 葉、軟白、生	4	5.2	13 kg	じゃがいも 塊茎、生	15	20	55
こいくちしょうゆ	1.5	1.95	4.9 kg	煮干し(だし用パック)	2.5	3.2	32 袋	食塩	0.06	0.08	198.5 g	木綿豆腐	20	26	163 個	うすくちしょうゆ	1.6	2.2	5.7
うすくちしょうゆ	2	2.6	6.5 kg	:				こしょう 白、粉	0.02	0.03	76 g	清酒 本醸造酒	0.45	0.52	1.4 kg	洋風コンソメ	1	1.3	3258
食塩	0.15	0.2	507.6 g	【五目きんぴら】				にんじん 根、皮つき、生	10	13	34 kg	みそ 汁用1	3.1	4	10 kg	こしょう 白、粉	0.02	0.03	69
削り節(だし用)	3	4	10 kg	鶏肉 ひき肉 生	6	8	20 kg	キャベツ 結球葉、生	22	28	83 kg	みそ 汁用3	3.1	4	10 kg	食塩	0.13	0.18	442.7
				れんこん 水煮スライス	22	28.6	72 kg	ホールコーン 冷凍	10	13	33 kg	煮干し(だし用パック)	2	2.6	26 袋	米ぬか油 口つき	0.3	0.36	0.9
【小松菜のおひたし】				つきこんにゃく	10	1	_	たけのこ 水煮 短冊	7	9	23 kg					パセリ 乾	0.03	0.04	98
こまつな 葉、生	25		95 kg		10		_	こいくちしょうゆ	2.7	-	8.3 kg	【ひじきのカレー炒め】							
にんじん 根、皮つき、生	10	13	34 kg	しいたけ 乾カット	0.5	0.65		うすくちしょうゆ	1.3	-	4.5 kg	米ひじき ほしひじき	2		7 kg	【アスパラソテー】			
もやし生	15			こいくちしょうゆ	1	1.3		中華だし	1	1.3	3451 g	にんじん 根、皮つき、生	16		54 kg	グリーンアスパラガス 冷凍	28	36	90
うすくちしょうゆ	1.5	1.8		うすくちしょうゆ	0.5			鶏がらスープ	10	13	33 kg		11	14.3	36 kg	にんじん 根、皮つき、生	8	11	28
めんつゆ	0.5	0.65	_	車糖 三温糖	1.2							ベーコン 短冊(乳・卵なし)	5	7	16.95 kg	ホールコーン 冷凍	10	13	33
削り節(花かつお)	1	1.3	3 kg	みりん 本みりん	0.5			【ほうれん草のごまあえ】				車糖 三温糖	1	1.3	3.3 kg	ベーコン 短冊(乳・卵なし)	5	6	15.45
F L 1 - 2				清酒 本醸造酒	1	1.3		ほうれんそう葉、生	25		90 kg		0.8	1	2.6 kg	調理用マーガリン	1.3	1.69	4
【さわらのてり焼き】			4740 /5	米ぬか油口つき	0.3			にんじん 根、皮つき、生	10		34 kg		0.15	0.18	474 g	食塩	0.13	0.18	432.1
さわら 切り身 60g	60	70	1746 個	ごまいり白	0.8 0.01	1.1 0.01	3 kg	もやし生	20		65 kg		0.15 0.5	0.2 0.65	497.1 g	こしょう 白、粉	0.02	0.03	69
さわら 切り身 70g 清酒 本醸造酒	1.3	1.7	1150 個 4.3 kg	一味とうがらし	0.01	0.01	29 g	ごま すり うすくちしょうゆ	1.2	1.5 2.6	4 kg 6.5 kg	米ぬか油 口つき	0.5	0.65	1.6 kg	【豚肉のパーペキューソース】			
月沿 本議連沿 こいくちしょうゆ	2.5			【和風ハンパーグ】				車糖 三温糖	05		0.5 kg	【さばのごまだれかけ】				「豚肉のハーハキューシース」 ぶた かたロース (数) 50g	50		1746
車糖 三温糖	2.5	3.25 2.6	6.5 kg	は あらびきハンバーグSC 60g	60		1746 個	単稿 二温棉	0.5	0.65	I.O Kg	では 切り身 60g	60		1746 個	ぶた かたロース (数) 60g	50	60	1150
事格 二価格	0.5	0.65	1.7 kg	_	80	80		【揚げぎょうざ】				さば 切り身 70g	60	70	1150個	しょうが おろし	0.6	0.78	1.9
みりん 本みりん	0.5	1.3	3.3 kg	たまねぎ りん茎、生	10			まょうざ 冷凍 20g	40	60	6942 個	清酒 本醸造酒	1	1.2	3.2 kg	清酒 本醸造酒	1.5	1.95	4.9
7K	2	2.6	7 kg		0.3	1	_	米ぬか油	3		10 kg	こいくちしょうゆ	2.5	3	7.8 kg		1.3	1.69	4.2
い じゃがいもでん粉	0.17	0.22	0.6 kg	車糖 三温糖	1.2)K08/3 /III			10 1/6	車糖 三温糖	2.0	3.6	9.4 kg	こいくちしょうゆ	2.4	3.2	7.9
0 (13 (1.0 (7)4))	0.11	0.22	0.0 Ne	こいくちしょうゆ	2.5			【牛乳】				みりん 本みりん	1.2	1.5	3.8 kg	りんごピューレ	3.2	4.2	10
【お祝いデザート】				みりん 本みりん	0.8	1	2.6 kg	普通牛乳	206	206	2896 本	7K	4	4.8	13 kg	みりん 本みりん	1.2	1.6	3.9
お祝いいちごゼリー 35g	35	35	2896 個		1.8							ごま いり 白	1.5	1.9	5 kg	穀物酢	0.8	1.04	2593
				じゃがいもでん粉	0.18							じゃがいもでん粉	0.4	0.5	1.3 kg		0.01	0.01	29
【牛乳】				水	4	5									_				
普通牛乳	206	206	2896 本									【業配:オレンジ】				【さくらゼリー】			
				【牛乳】				1				オレンジ1/6カット(業) 40g	40	40	2896 個	さくらゼリー 30g	30	30	2896
				普通牛乳	206	206	2896 本												
												【牛乳】				【牛乳】			
												普通牛乳	206	206	2896 本	普通牛乳	206	206	2896
	ı	I	l .	I	I	I	1	II	1	1		ll .		1	l	ll .	1		

A 献立明細表

【給食アレルギー様式7】

京山市学校総合わいね。

1	1 人 分估	更用量(g)	注文量	1	1 人 分位	再量(g)	注文量	П	1 人 分信	使用量(g)	注文量	П	1 人 分位	 用量(g)	注文量	高山市等	产化分配 医 更用量(g)	きピノ2
04月24日(水)				04月25日(木)				04月26日(金)				04月30日(火)						
	小学	中学	合計		小学	中学	合計		小学	中学	合計		小学	中学	合計	小学	中学	合
【麦ごはん】				【麦ごはん】				【1食うどん】				【コッペパン】						
米 精白米 学校給食用	70	100	239 kg	米 精白米 学校給食用	70	100	239 kg	学校給食用ゆでめん (うどん)	60		529 袋	コッペパン 学校給食用(粉重量	45		529 個			
おおむぎ 精麦 強化切断麦	7	10	24 kg	おおむぎ 精麦 強化切断麦	7	10	24 kg	学校給食用ゆでめん(うどん)	70		516 袋	コッペパン 学校給食用(粉重量	55		516 個			
								学校給食用ゆでめん(うどん)	80		701 袋	コッペパン 学校給食用(粉重量	65		701 個			
【ワンタンスープ】				[ピピンバ]				学校給食用ゆでめん (うどん)		100	1150 袋	コッペパン 学校給食用(粉重量		75	1150 個			
ぶた もも 脂身つき 平切り	10	13	33 kg	うしひき肉 冷凍(県給)	14	18	48 kg	1										
にんじん根、皮つき、生	10	13	34 kg	鶏肉ひき肉生	14		_	【山菜うどん】	1			【カレースープ】						
キャベツ 結球葉、牛	15	19.5	57 kg	米ぬか油 口つき	0.15			若鶏 むね肉 皮つき 1cm角	10	13	33 kg		20	26	72 kg			
	5														_			
わんたんの皮	_	6.5	16 kg	しょうが おろし	0.5			山菜水煮	15		50 kg		20	26	69 kg			
しょうが おろし	0.6	0.8	2 kg	にんにく おろし	0.5			にんじん 根、皮つき、生	10		34 kg		10	13	_			
清酒 本醸造酒	0.8	1.05	2.7 kg	にんじん 根、皮つき、生	15	l	_	根深ねぎ 葉、軟白、生	5		16 kg		15		49 kg			
うすくちしょうゆ	2	2.6	6.6 kg	もやし 生	20	l	_	油揚げ	4	5	427 個	ベーコン 短冊(乳・卵なし)	5	7	16.95 kg			
こいくちしょうゆ	1	1.3	3.3 kg	ぜんまい水煮	18			えのきたけ カット	8	11	54 袋	カレー粉	0.17	0.22	551.5 g			
中華だし	0.8	1.05	2657 g	ほうれん草 冷凍 (バラ凍結)	18	23	58 kg	うすくちしょうゆ	3.2	3.8	10.1 kg	こしょう 白、粉	0.02	0.03	69 g			
こしょう 白、粉	0.02	0.02	58 g	こいくちしょうゆ	2	2.6	6.9 kg	こいくちしょうゆ	1.2	1.5	3.9 kg	食塩	0.13	0.18	437.4 g			
食塩	0.1	0.13	324.1 g	清酒 本醸造酒	1.8	2.3	6 kg	めんつゆ	2.2	2.8	7096 g	洋風コンソメ	1	1.3	3258 g			
鶏がらスープ	10	13	33 kg	みそ 調理用	8		_	清洒 本醸造酒	0.7	1	2.3 kg		1	1.3	3.3 kg			
/	'	'	JO NE	車糖三温糖	3.5			みりん 本みりん	0.8		2.7 kg		0.2	0.26				1
【パンサンスー】				単稿 三価格 トウバンジャン	0.1	0.13		食塩	0.8	0.12		人のない 川 口 つら	0.2	0.20	U.1 Kg			1
	6		20 kg	コンハンシャン	0.1	0.13	324 g	良塩 削り節(だし用)			749.8 g 5 kg	【コールスローサラダ】	 					
にんじん 根、皮つき、生		8	_	[1.5				- 00	00	77			
きゅうり 果実、生	10		_	【細寒天サラダ】				フレーク節F3(うどんだし用)	2	2.6	7 kg		20	26	77 kg			
ほうれんそう 葉、生	10	13		細寒天 カット	1	1.3						にんじん 根、皮つき、生	10	13	34 kg			
もやし生	15	20	50 kg	キャベツ 結球葉、生	18			【つくねと野菜の煮物】				きゅうり 果実、生	10	13	34 kg			
くずきり 乾	4	5.2	13 kg	にんじん 根、皮つき、生	7	9	23 kg	こんにゃく 板こんにゃく 精粉	12	15	192 個	むき えだまめ 冷凍	6	8	20 kg			
穀物酢	1.6	2.1	5269 g	きゅうり 果実、生	10	13	34 kg	さといも 乱切り(小) 冷凍	15	19.5	49 kg	ホールコーン 冷凍	7	9	23 kg			
車糖 三温糖	0.9	1.17	2.9 kg	米ぬか油 口つき	0.6	0.8	2 kg	だいこん 根、皮つき、生	20	25	72 kg	コールスロードレッシング	6	7	19 kg			
ごま油	0.55	0.72	1803.9 g	穀物酢	1.1	1.3		にんじん 根、皮つき、生	10		34 kg							
うすくちしょうゆ	1.5	1.95	4.9 kg	うすくちしょうゆ	2.3	3		レバー入り平つくね(バラ)	12		38 kg	【フランクフルト】						
食塩	0.2	0.26	655.1 g	車糖 三温糖	0.9	_		こいくちしょうゆ	1.5		4.9 kg		60	60	5792 個			
及畑	0.2	0.20	000.1 g	ごまいり白	0.8			うすくちしょうゆ	1.5		4.9 kg		00	5.2	4 袋			
【えびのチリソース】					0.8	0.9	_		0.1	0.13		, , , , , ,	00					
	40	00.4	450 1	レモン 果汁、生	0.7	0.9	2.3 本	和風だし			338 g	車糖 三温糖	0.8	1.04	2.6 kg			
えびフリッター	48	62.4	159 kg	75. Hand (1945) 3				車糖 三温糖	1.2		3.9 kg		1	1.3	3241 g			
米ぬか油	2.3	2.8		【シュウマイ(焼き)】				清酒 本醸造酒	1	1.3	3.3 kg	赤ワイン	1	1.3	3.2 kg			
たまねぎ りん茎、生	10	13	35 kg	肉シュウマイ	40	60	6942 個	みりん 本みりん	0.4	0.5	1.3 kg							
にんにく おろし	0.2	0.25	0.7 kg									【牛乳】						
トウバンジャン	0.06	0.08	198 g	【牛乳】				【コロッケ】				普通牛乳	206	206	2896 本			
ケチャップ	7.5	10	9 袋	普通牛乳	206	206	2896 本	国産豚肉コロッケ 40g	40		1746 個							
食塩	0.05	0.06	156.3 g					国産豚肉コロッケ 60g		60	1150 個							
車糖 三温糖	0.9	1,17	2.9 kg					米ぬか油	2	3	7 kg							
清酒 本醸造酒	1	1.3	3.3 kg					.,,,,,	_	_								
中華だし	0.25	0.33						【牛乳】	1	 		1						1
水	2.5	0.00	020 g 8 kg					普通牛乳	206	206	2896 本	1						l
·3·		0.4	_					白週十孔	200	200	Z090 A							
米ぬか油 口つき	0.35	0.4	1.1 kg															1
F.1. m1 3																		l
【牛乳】																		l
普通牛乳	206	206	2896 本															1
	1																	l
	1																	1
	1																	l
	1																	1
	1																	l
	1																	
	1																	
	l		l				1											ĺ