

A 献立明細表

【給食アレルギー様式7】

高山市学校給食センター

04月10日(水)				04月11日(木)				04月12日(金)				04月15日(月)				04月16日(火)							
1人分使用量(g)		注定量		1人分使用量(g)		注定量		1人分使用量(g)		注定量		1人分使用量(g)		注定量		1人分使用量(g)		注定量					
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	合計	小学	中学	合計	小学	中学	合計			
【麦ごはん】 米 精白米 学校給食用 70 100 239 kg おおむぎ 精麦 強化切断麦 7 10 24 kg				【麦ごはん】 米 精白米 学校給食用 70 100 239 kg おおむぎ 精麦 強化切断麦 7 10 24 kg				【ソフト麺】 ソフト麺 70 529 個 ソフト麺 80 516 個 ソフト麺 90 701 個 ソフト麺 115 1150 個				【麦ごはん】 米 精白米 学校給食用 70 100 239 kg おおむぎ 精麦 強化切断麦 7 10 24 kg				【米粉パン】 米粉パン 45 529 個 米粉パン 55 516 個 米粉パン 65 701 個 米粉パン 75 1150 個							
【豆腐のみそ汁】 木綿豆腐 20 26 163 個 だいこん 根、皮つき、生 17 23 62 kg 根深ねぎ 葉、軟白、生 5 6.5 16 kg えのきだけ カット 10 13 65 袋 わかめ カットわかめ 0.3 0.39 1 kg みそ 汁用1 3.4 4 11 kg みそ 汁用2 3.4 4 11 kg 煮干し(だし用パック) 2 2.6 26 袋				【カレーライス】 ぶた もも 脂身つき 平切り 12 15 39 kg 加熱しパーそぼろ 0.5 1.3 3 袋 食塩 0.02 0.03 76.4 g にんにく おろし 0.6 0.8 2 kg こしょう 白、粉 0.02 0.03 69 g 米ぬか油 口つき 0.4 0.65 1.5 kg たまねぎ りん茎、生 60 80 211 kg にんじん 根、皮つき、生 20 25 66 kg じゃがいも 塊茎、生 40 52 149 kg カットマト(飛騨) 12 15 8 袋 コクと旨みのまろやかカレー 8 11 28 kg アレルギーフリーカレーフレークN 6 8 20 kg ウスターソース 1.2 1.6 4093 g カレー粉 0.2 0.25 647.2 g				【ミートソース】 うし ひき肉 冷凍 (県給) 7 9 23 kg ぶた ひき肉 生 7 9 23 kg 大豆たんぱく (ミンチ) 3 3.9 10 kg たまねぎ りん茎、生 60 78 208 kg トマトピューレ 10 13 11 袋 にんじん 根、皮つき、生 15 20 51 kg こしょう 白、粉 0.03 0.04 98 g 食塩 0.1 0.13 345.1 g ウスターソース 1 1.3 3258 g ケチャップ 22 27 23 袋 洋風コンソメ 0.1 0.13 326 g ローリエ 0.01 0.01 29 g カットマト(飛騨) 22 28 14 袋 大豆ペースト (県給) 2 2.6 7 kg やさしさいちばんハヤジペース 3.8 4.9 13 kg				【鶏団子汁】 鶏団子 30 39 98 kg だいこん 根、皮つき、生 15 20 55 kg えのきだけ カット 10 13 65 袋 ほうれんそう 冷凍 8 11 27 kg 食塩 0.1 0.13 327.5 g うすくちしょうゆ 1.6 2 5.2 kg こいくちしょうゆ 1 1.3 3.3 kg 削り節(だし用) 2.5 3.25 8 kg フレーク粉F3(うどんだし用) 1 1.3 3 kg				【ミネストローネ】 たまねぎ りん茎、生 30 40 105 kg セロリー 葉柄、生 2.5 3 12 kg じゃがいも 塊茎、生 20 25 71 kg 大豆 水煮 13 17 42 kg カットマト(飛騨) 20 26 13 袋 アルファベットマカロニ 5 6.5 33 袋 米ぬか油 口つき 0.2 0.25 0.6 kg 洋風コンソメ 1 1.2 3213 g ケチャップ 4 5 4 袋 食塩 0.15 0.2 500.6 g こしょう 白、粉 0.02 0.03 69 g ローリエ 0.01 0.01 29 g							
【切干大根煮】 切干大根 6.5 8.5 21 kg 油揚げ 3.5 5.1 397 個 にんじん 根、皮つき、生 6 8 20 kg しいたけ 乾カット 0.6 0.78 2 kg 米ぬか油 口つき 0.5 0.6 1.5 kg 車糖 三温糖 1.2 1.56 3.9 kg うすくちしょうゆ 2.3 2.8 7.2 kg こいくちしょうゆ 0.5 0.6 1.6 kg 清酒 本醸造酒 0.5 0.65 1.7 kg 和風だし 0.15 0.2 497 g 水 15 19.5 49 kg				【海藻サラダ】 だいこん 根、皮つき、生 28 36 100 kg きゅうり 果実、生 10 13 34 kg 海藻ミックス 1.2 1.6 4 kg 青じそドレ1L 5 5.8 15 kg				【グリーンサラダ】 キャベツ 結球葉、生 18 23 68 kg きゅうり 果実、生 10 13 33 kg ブロッコリー 冷凍 20 26 130 袋 米ぬか油 口つき 0.8 1 2.6 kg 穀物酢 1.2 1.56 3910 g うすくちしょうゆ 0.8 1 2.6 kg 食塩 0.15 0.18 465.3 g こしょう 白、粉 0.02 0.02 53 g				【れんこんのおかか炒め】 れんこん 水煮スライス 20 25 64 kg じゃがいも 塊茎、生 18 23 65 kg カットマト(飛騨) 12 15.6 40 kg 米ぬか油 口つき 0.5 0.6 1.6 kg 清酒 本醸造酒 1 1.3 3.3 kg みりん 本みりん 1.2 1.5 3.8 kg こいくちしょうゆ 1.4 1.7 4.5 kg うすくちしょうゆ 0.45 0.52 1.4 kg 車糖 三温糖 0.7 0.9 2.3 kg 削り節(花かつお) 0.2 0.3 1 kg				【ブロッコリーソテー】 ブロッコリー 冷凍 40 54 264 袋 ウインナー スライス(チルド) 8 10.4 27 kg ホールコーン 冷凍 10 13 33 kg 調理用マーガリン 1.5 2 5 kg こしょう 白、粉 0.15 0.2 507.6 g 0.02 0.02 53 g							
【鶏肉のてり焼き】 鶏肉 もも 皮つき(数) 60g 60 1746 個 鶏肉 もも 皮つき(数) 80g 80 1150 個 こいくちしょうゆ 3 3.7 9.7 kg 車糖 三温糖 1.6 2.2 5.3 kg 清酒 本醸造酒 1.3 1.8 4.4 kg みりん 本みりん 1 1.3 3.2 kg				【きなこタフィー】 大豆 全粒 県産、乾 11 14.3 36 kg 米ぬか油 1 1.3 3 kg 車糖 三温糖 5 6.5 16.4 kg 大豆 きな粉全粒大豆 1 1.3 3 kg 水 0.6 0.78 2 kg 食塩 0.03 0.03 86.9 g				【フルーツのゼリーあえ】 黄桃 パック 10 13 33 kg ハインアップル パック 10 13 33 kg うんしゅうみかん パック 10 13 33 kg ブロックゼリー(ピーチ) 20 26 33 袋 ダイスゼリー あまおう 20 26 65 kg ダイスゼリー マスカット 20 26 65 kg				【豆腐の肉みそかけ】 揚げ出し用豆腐(数) 40g 60 80 2300 個 揚げ出し用豆腐(数) 60g 60 80 1746 個 米ぬか油 2 2.4 6 kg 鶏肉 ひき肉 生 5 6.2 16 kg 根深ねぎ 葉、軟白、生 3 3.9 10 kg にんじん 根、皮つき、生 4 5 13 kg みそ 調理用 4.3 6.1 15 kg 車糖 三温糖 2.8 3.5 8.9 kg 清酒 本醸造酒 1.3 1.7 4.3 kg みりん 本みりん 1.6 2.1 5.2 kg 水 3.5 4.5 11 kg				【メンチカツ】 FM国産キャベツメンチカツ 50g 50 1746 個 FM国産キャベツメンチカツ 70g 70 1150 個 米ぬか油 2.2 2.5 7 kg				【牛乳】 普通牛乳 206 206 2896 本			
【牛乳】 普通牛乳 206 206 2896 本				【牛乳】 普通牛乳 206 206 2896 本				【牛乳】 普通牛乳 206 206 2896 本				【牛乳】 普通牛乳 206 206 2896 本				【牛乳】 普通牛乳 206 206 2896 本							

高山市ホームページにPDFデータを掲載しています。



左のQRコードを読み取るか
高山市HPで
「学校給食 献立表」と
検索して下さい。

A 献立明細表

【給食アレルギー様式7】

高山市学校給食センター

Table with columns for dates (04月17日, 04月18日, 04月19日, 04月22日, 04月23日) and rows for various food items (e.g., 麦ごはん, しょうゆラーメン, さばのごまだれかけ) with sub-columns for 1人分使用量 (g) and 注重量 (kg) for elementary and middle school students.

