

B 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

05月01日(水)				05月02日(木)				05月07日(火)				05月08日(水)				05月09日(木)				
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
【コッパパン】 コッパパン 学校給食用(粉重量) 45 489 個 コッパパン 学校給食用(粉重量) 55 525 個 コッパパン 学校給食用(粉重量) 65 724 個 コッパパン 学校給食用(粉重量) 75 1046 個				【麦ごはん】 米 精白米 学校給食用 70 100 229 kg おおむぎ 精麦 強化切断麦 7 10 23 kg				【麦ごはん】 米 精白米 学校給食用 70 100 229 kg おおむぎ 精麦 強化切断麦 7 10 23 kg				【黒砂糖パン】 黒砂糖パン 学校給食用(粉重量) 45 489 個 黒砂糖パン 学校給食用(粉重量) 55 525 個 黒砂糖パン 学校給食用(粉重量) 65 724 個 黒砂糖パン 学校給食用(粉重量) 75 1046 個				【麦ごはん】 米 精白米 学校給食用 70 100 229 kg おおむぎ 精麦 強化切断麦 7 10 23 kg				
【カレースープ】 じゃがいも 塊茎、生 20 26 69 kg たまねぎ りん茎、生 20 26 66 kg にんじん 根、皮つき、生 10 13 32 kg かぼちゃ 冷凍ダイスカット 15 20 47 kg ベーコン 短冊(乳・卵なし) 5 7 16.25 kg カレー粉 0.17 0.22 527.9 g こしょう 白、粉 0.02 0.03 66 g 食塩 0.13 0.18 418.9 g 洋風コンソメ 1 1.3 312.1 g うすくちしょうゆ 1 1.3 3.1 kg 米ぬか油 口つき 0.2 0.26 0.6 kg				【ピビンバ】 うしひき肉 冷凍(県給) 14 18 46 kg 鶏肉 ひき肉 生 14 18 46 kg 米ぬか油 口つき 0.15 0.18 0.5 kg しょうが おろし 0.5 0.65 1.6 kg にんにく おろし 0.5 0.65 1.6 kg にんじん 根、皮つき、生 15 20 49 kg もやし 生 20 25 61 kg ぜんまい 水煮 18 23 56 kg ほうれん草 冷凍(バラ凍結) 18 23 56 kg こいくちしょうゆ 2 2.6 6.6 kg 清酒 本醸造酒 1.8 2.3 5.8 kg みそ 調理用 8 9.5 24 kg 車糖 三温糖 3.5 4.5 11 kg トウバンジャン 0.1 0.13 310 g				【茗竹汁】 たけのこ 水煮 短冊 17 22 53 kg わかめ カットわかめ 0.75 1 2.4 kg 木綿豆腐 22 28 170 個 根深ねぎ 葉、軟白、生 5 6.5 16 kg こいくちしょうゆ 1 1.3 3.1 kg うすくちしょうゆ 2 2.6 6.2 kg 食塩 0.13 0.18 414 g 清酒 本醸造酒 1 1.3 3.2 kg 削り節(だし用) 2 2.6 6 kg フレーク節F3(うどんだし用) 1.5 2 5 kg				【ABCスープ】 アルファベットマカロニ 3.5 4.55 22 袋 たまねぎ りん茎、生 30 42 104 kg にんじん 根、皮つき、生 10 13 33 kg ほうれん草 冷凍(バラ凍結) 10 13 32 kg うすくちしょうゆ 1.4 1.8 4.3 kg 洋風コンソメ 1 1.2 3017 g 食塩 0.13 0.18 423.8 g こしょう 白、粉 0.02 0.03 66 g 米ぬか油 口つき 0.3 0.36 0.9 kg				【白みそ汁】 木綿豆腐 20 26 156 個 じゃがいも ダイスカット 25 30 75 kg たまねぎ りん茎、生 10 13 33 kg 油揚げ 4.5 6 47.3 個 わかめ カットわかめ 0.4 0.5 1.3 kg 白みそ 7 8 21 kg 煮干し(だし用パック) 2.5 3.2 31 袋				
【コールスローサラダ】 キャベツ 結球葉、生 20 26 73 kg にんじん 根、皮つき、生 10 13 33 kg きゅうり 果実、生 10 13 32 kg むき えだまめ 冷凍 6 8 19 kg ホールコーン 冷凍 7 9 22 kg コールスロードレッシング 6 7 18 kg				【細寒天サラダ】 細寒天 カット 1 1.3 15.8 袋 キャベツ 結球葉、生 18 23 66 kg にんじん 根、皮つき、生 7 9 22 kg きゅうり 果実、生 10 13 32 kg 米ぬか油 口つき 0.6 0.8 1.9 kg 穀物酢 1.1 1.3 3368 g うすくちしょうゆ 2.3 3 7.4 kg 車糖 三温糖 0.9 1.1 2.7 kg ごま いり 白 0.8 1.1 3 kg レモン 果汁、生 0.7 0.9 2.2 本				【れんこんきんぴら】 れんこん 水煮スライス 22 28.6 69 kg 鶏肉 ひき肉 生 6 8 19 kg にんじん 根、皮つき、生 10 13 32 kg つきこんにゃく 10 13 31 kg しいたけ 乾カット 0.5 0.65 2 kg 米ぬか油 口つき 0.5 0.65 1.6 kg みりん 本みりん 0.5 0.65 1.6 kg 清酒 本醸造酒 1 1.3 3.2 kg こいくちしょうゆ 1 1.3 3.1 kg うすくちしょうゆ 0.5 0.7 1.6 kg 車糖 三温糖 1.3 1.7 4.1 kg 一味とうがらし 0.01 0.01 28 g				【海藻サラダ】 だいこん 根、皮つき、生 28 36 95 kg きゅうり 果実、生 10 13 32 kg 海藻ミックス 1.2 1.65 4 kg 青じそドレ1L 5 5.8 15 kg				【鶏肉のカレー焼き】 鶏肉 もも 皮つき(数) 60g 60 80 1738 個 鶏肉 もも 皮つき(数) 80g 1 80 1046 個 こいくちしょうゆ 1 1.3 3.1 kg 清酒 本醸造酒 1.5 1.95 4.7 kg 車糖 三温糖 2 2.6 6.2 kg しょうが おろし 0.6 0.8 1.9 kg にんにく おろし 0.22 0.27 0.7 kg 食塩 0.15 0.2 467.4 g カレー粉 0.32 0.42 1002.5 g				
【フランクフルト】 フランクフルト 30g 60 60 5568 個 ケチャップ 4 5.2 4 袋 車糖 三温糖 0.8 1.04 2.5 kg ウスターソース 1 1.3 3098 g 赤ワイン 1 1.3 3.1 kg				【シュウマイ(焼き)】 肉シュウマイ 40 60 6614 個				【かつおフライ】 かつおフライ 40g 40 1738 個 かつおフライ 60g 60 1046 個 米ぬか油 2.5 3.25 8 kg				【じゃがいものグラタン】 じゃがいも 冷凍スライス 36 46 112 kg ベーコン 短冊(乳・卵なし) 8 10 24.55 kg コンベースト 冷凍 20 26 62 kg 調理用普通牛乳 1 1.5 3 kg クリーム 乳脂肪 6 8 19 kg こしょう 白、粉 0.01 0.02 38 g 食塩 0.03 0.04 94 g シュレッドチーズ(とけるチーズ) 15 20 48 kg パセリ 乾 0.03 0.04 94 g				【牛乳】 普通牛乳 206 206 2784 本				
【牛乳】 普通牛乳 206 206 2784 本				【牛乳】 普通牛乳 206 206 2784 本				【薬配:かしわもち】 かしわもち 30g 30 30 2784 個				【牛乳】 普通牛乳 206 206 2784 本				【牛乳】 普通牛乳 206 206 2784 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。

B 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

05月10日(金)	1人分使用量(g)		注定量	05月13日(月)	1人分使用量(g)		注定量	05月14日(火)	1人分使用量(g)		注定量	05月15日(水)	1人分使用量(g)		注定量	05月16日(木)	1人分使用量(g)		注定量	
	小学	中学			小学	中学			小学	中学			小学	中学			小学	中学		小学
【1食うどん】				【麦ごはん】				【麦ごはん】				【お茶パン】				【麦ごはん】				
学校給食用ゆでめん(うどん)	60		489 袋	米 精白米 学校給食用	70	100	229 kg	米 精白米 学校給食用	70	100	229 kg	お茶パン 45g	45		489 個	米 精白米 学校給食用	70	100	229 kg	
学校給食用ゆでめん(うどん)	70		525 袋	おおむぎ 精麦 強化切断麦	7	10	23 kg	おおむぎ 精麦 強化切断麦	7	10	23 kg	お茶パン 55g	55		525 個	おおむぎ 精麦 強化切断麦	7	10	23 kg	
学校給食用ゆでめん(うどん)	80		724 袋									お茶パン 65g	65		724 個					
学校給食用ゆでめん(うどん)		100	1046 袋	【たぬぎ汁】				【関東煮】				お茶パン 75g	75	1046 個	【ハヤシライス】					
				こんにゃく 板こんにゃく 精粉	12	18	204 個	だいこん 根、皮つき、生	50	65	173 kg				国産牛 こま切れ	14	18	43.49 kg		
【山菜うどん】				にんじん 根、皮つき、生	10	13	32 kg	にんじん 根、皮つき、生	15	20	49 kg	【ポークビーンズ】				牛肉もも スライス給食用輸入	14	18	43 kg	
若鶏 むね肉 皮つき 1cm角	10	13	32 kg	だいこん 根、皮つき、生	15	19.5	52 kg	さといも 乱切り(小) 冷凍	22	27	67 kg	ぶた もも 脂身つき 平切り	12	15	37 kg	食塩	0.06	0.08	190.3 g	
山菜水煮	15	20	48 kg	油揚げ	3	4	318 個	絹厚揚げ SI-10R	27	35	84 kg	大豆 水煮	20	25	60 kg	こしょう 白、粉	0.02	0.03	66 g	
にんじん 根、皮つき、生	10	13	32 kg	えのきだけ カット	10	13	63 袋	さつまあげ(カット)	18	23	56 kg	たまねぎ りん茎、生	50	65	166 kg	にんにく おろし	0.2	0.26	0.7 kg	
根深ねぎ 葉、軟白、生	5	6.5	16 kg	みりん 本みりん	0.5	0.65	1.6 kg	こんにゃく 板こんにゃく 精粉	20	26	312 個	じゃがいも ダイスカット	30	40	95 kg	米ぬか油 口つき	0.2	0.26	0.6 kg	
油揚げ	4	5	409 個	うすくちしょうゆ	2.5	3.3	7.9 kg	若鶏 むね肉 皮つき 1cm角	10	13	32 kg	にんにく おろし	0.2	0.26	0.7 kg	たまねぎ りん茎、生	60	70	189 kg	
えのきだけ カット	8	11	51 袋	食塩	0.12	0.15	362.9 g	角切り昆布 1~1.5cm角	1.5	2	4.7 kg	米ぬか油 口つき	0.2	0.26	0.6 kg	にんじん 根、皮つき、生	30	39	97 kg	
うすくちしょうゆ	3.2	3.8	9.7 kg	じゃがいもでん粉	1	1.3	3.1 kg	食塩	0.15	0.2	467.4 g	カットマト(飛騨)	18	25	12 袋	カットマト(飛騨)	15	20	9 袋	
こいくちしょうゆ	1.2	1.5	3.8 kg	削り節(だし用)	2.2	2.8	7 kg	うすくちしょうゆ	3	3.9	9.4 kg	ケチャップ	6	8	6 袋	マッシュルーム 水煮スライス	15	19.5	47 kg	
めんつゆ	2.2	2.8	6799 g	フレック節F3(うどんだし用)	1.2	1.6	4 kg	こいくちしょうゆ	3	3.9	9.4 kg	車糖 三温糖	0.4	0.52	1.2 kg	洋風コンソメ	0.1	0.13	310 g	
清酒 本醸造酒	0.7	0.9	2.2 kg					和風だし	0.3	0.39	936 g	洋風コンソメ	0.8	1	2455 g	ローリエ	0.01	0.01	28 g	
みりん 本みりん	0.8	1.1	2.6 kg	【五目きんぴら】				みりん 本みりん	0.5	0.6	1.5 kg	ウスターソース	0.4	0.5	1228 g	ウスターソース	1.15	1.5	3574 g	
食塩	0.1	0.12	705 g	鶏肉 ひき肉 生	10	13	31 kg	清酒 本醸造酒	0.6	0.78	1.9 kg	食塩	0.08	0.1	246 g	やさしいちばんハヤシベース	9.5	12.6	30 kg	
削り節(だし用)	1.5	2	5 kg	ごぼう せん切り	27	9	57 kg	水	50	60	151 kg	こしょう 白、粉	0.02	0.04	77 g	赤ワイン	1	1.3	3.1 kg	
フレック節F3(うどんだし用)	2	2.6	6 kg	にんじん 根、皮つき、生	10	13	33 kg								ケチャップ	8	10.5	8 袋		
				さつまあげ(カット)	7	9	22 kg	【小松菜サラダ】				【ブロッコリーのソテー】								
				しいたけ 乾カット	0.25	0.3	1 kg	こまつな 葉、生	20	25	72 kg	ブロッコリー 冷凍	40	54	253 袋	【さわやかサラダ】				
【つくねと野菜の煮物】				和風だし	0.25	0.33	787 g	キャベツ 結球葉、生	15	20	56 kg	ウインナー スライス(チルド)	8	10.4	26 kg	ブロッコリー 冷凍	25	32	155 袋	
こんにゃく 板こんにゃく 精粉	12	15	184 個	こいくちしょうゆ	1.9	2.4	6.2 kg	きゅうり 果実、生	8	10	25 kg	ホールコーン 冷凍	8	10.4	25 kg	キャベツ 結球葉、生	8	11	30 kg	
さといも 乱切り(小) 冷凍	15	19.5	47 kg	うすくちしょうゆ	0.5	0.6	1.5 kg	にんじん 根、皮つき、生	6	8	19 kg	調理用マーガリン	1.5	2	5 kg	きゅうり 果実、生	5	6.5	16 kg	
だいこん 根、皮つき、生	20	25	69 kg	清酒 本醸造酒	1	1.3	3.4 kg	まくろ 袋 油漬、フレーク	8	10	8 袋	食塩	0.12	0.15	362.9 g	にんじん 根、皮つき、生	8	11	26 kg	
にんじん 根、皮つき、生	10	13	33 kg	米ぬか油 口つき	0.5	0.6	1.5 kg	穀物酢	0.8	1.1	2541 g	こしょう 白、粉	0.02	0.02	51 g	穀物酢	1.5	2	4770 g	
レバー入り平つくね(バラ)	12	15	37 kg	ごま いり 白	0.8	1.1	3 kg	車糖 三温糖	0.6	0.8	1.9 kg				レモン 果汁、生	1.2	1.8	4.1 本		
こいくちしょうゆ	1.5	1.95	4.7 kg	一味とうがらし	0.01	0.01	28 g	食塩	0.1	0.13	309.8 g	【オムレツ】				米ぬか油 口つき	0.7	0.9	2.2 kg	
うすくちしょうゆ	1.5	1.95	4.7 kg	【豚肉のみそ焼き】				こしょう 白、粉	0.01	0.01	28 g	オムレツ 50g	50		1738 個	車糖 三温糖	1	1.3	3.1 kg	
和風だし	0.1	0.13	324 g	ぶた かたロース(数) 50g	50	60	1738 個	うすくちしょうゆ	1	1.3	3.1 kg	オムレツ 60g	60		1046 個	食塩	0.12	0.15	362.9 g	
車糖 三温糖	1.2	1.56	3.7 kg	ぶた かたロース(数) 60g		1046 個		レモン 果汁、生	0.2	0.25	0.7 本	【牛乳】				こしょう 白、粉	0.02	0.02	56 g	
清酒 本醸造酒	1	1.3	3.2 kg	みそ 調理用	6	7.8	19 kg	【あじフリッター】				普通牛乳	206	206	2784 本	【大豆と小魚の揚げ煮】				
みりん 本みりん	0.4	0.5	1.3 kg	車糖 三温糖	2.5	3.25	7.8 kg	あじフリッター	22	22	5568 個				大豆 全粒 県産、乾	8	12	27 kg		
				みりん 本みりん	0.4	0.52	1.2 kg	米ぬか油	2	2	6 kg				パリンチュ	6	12	23 kg		
【コロッケ】				こいくちしょうゆ	0.4	0.52	1.2 kg	【薬配：ヨーグルト(中のみ)】							米ぬか油	1.2	2	4 kg		
国産豚肉コロッケ 40g	40		1738 個	清酒 本醸造酒	1	1.3	3.2 kg	プレミアムヨーグルト 70g		70	1046 個				うすくちしょうゆ	0.25	0.32	0.8 kg		
国産豚肉コロッケ 60g		60	1046 個	【牛乳】				【牛乳】							こいくちしょうゆ	0.25	0.32	0.8 kg		
米ぬか油	2	3	7 kg	普通牛乳	206	206	2784 本	【牛乳】							車糖 三温糖	1.6	2.1	4.9 kg		
								【牛乳】							水	0.9	1.1	3 kg		
【牛乳】								普通牛乳	206	206	2784 本				ごま いり 白	1.2	1.6	4 kg		
普通牛乳	206	206	2784 本												清酒 本醸造酒	0.5	0.6	1.6 kg		
															【牛乳】					
															普通牛乳	206	206	2784 本		

B 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

05月24日(金)	1人分使用量(g)		注定量	05月27日(月)	1人分使用量(g)		注定量	05月28日(火)	1人分使用量(g)		注定量	05月29日(水)	1人分使用量(g)		注定量	05月30日(木)	1人分使用量(g)		注定量
	小学	中学			小学	中学			小学	中学			小学	中学			小学	中学	
【1食うどん】				【麦ごはん】				【麦ごはん】				【食パン】				【麦ごはん】			
学校給食用ゆでめん(うどん)	60		489 袋	米 精白米 学校給食用	70	100	229 kg	米 精白米 学校給食用	70	100	229 kg	食パン 学校給食用(粉重量)	55		1014 個	米 精白米 学校給食用	70	100	229 kg
学校給食用ゆでめん(うどん)	70		525 袋	おおむぎ 精麦 強化切断麦	7	10	23 kg	おおむぎ 精麦 強化切断麦	7	10	23 kg	食パン 学校給食用(粉重量)	65		724 個	おおむぎ 精麦 強化切断麦	7	10	23 kg
学校給食用ゆでめん(うどん)	80		724 袋									食パン 学校給食用(粉重量)		75	1046 個				
学校給食用ゆでめん(うどん)		100	1046 袋	【山菜のみそ汁】				【鶏団子汁】				【いちごジャム】				【豚丼】			
【なめこんぶうどん】				山菜水煮	15	19.5	47 kg	鶏団子	30	39	94 kg	いちごジャム(数) 15g	15		1738 個	ふた もも 脂身つき 平切り	40	50	126 kg
若鶏 むね肉 皮つき 1cm角	10	13	32 kg	だいこん 根、皮つき、生	16	21	56 kg	木綿豆腐	19	25	149 個	いちごジャム(数) 20g		20	1046 個	しょうが おろし	0.5	0.65	1.6 kg
にんじん 根、皮つき、生	10	13	32 kg	にんじん 根、皮つき、生	8	10.4	26 kg	ほうれんそう 冷凍	10	13	31 kg					たまねぎ りん茎、生	60	75	196 kg
だいこん 根、皮つき、生	15	20	53 kg	えのきだけ カット	10	13	62 袋	根深ねぎ 葉、軟白、生	5	6.5	16 kg	【野菜スープ】				つきこんやく	14	19.5	46 kg
なめこ サイズ小	8	11	26 kg	油揚げ	5	6	503 個	みそ 汁用1	3.4	4	10 kg	たまねぎ りん茎、生	30	39	100 kg	絹厚揚げ SI-10R	35	46	110 kg
角切り昆布 1~1.5cm角	0.22	0.28	0.7 kg	みそ 汁用2	3.4	4	10 kg	こいくちしょうゆ	1.6	2.1	5 kg	じゃがいも ダイスカット	18	23	56 kg	米ぬか油 口つき	0.12	0.15	0.4 kg
えのきだけ カット	10	13	63 袋	煮干し(だし用パック)	2	2.6	25 袋	こいくちしょうゆ	1	1.3	3.1 kg	にんじん 根、皮つき、生	12	15	38 kg	和風だし	0.3	0.39	936 g
根深ねぎ 葉、軟白、生	5	6	15 kg	【塩昆布あえ】				削り節(だし用)	3	3.9	9 kg	ローズハム 短冊(乳・卵なし)	5	6	15 kg	こいくちしょうゆ	5.5	7	17 kg
こいくちしょうゆ	1.2	1.5	3.9 kg	プロックリー 冷凍	30	39	189 袋	【昆布の五目煮】				洋風コンソメ	1	1.3	3145 g	うすくちしょうゆ	1.5	2	4.7 kg
うすくちしょうゆ	2.8	3.6	8.7 kg	にんじん 根、皮つき、生	7	9	23 kg	すき昆布	1.3	1.9	4 kg	こしょう 白、粉	0.02	0.03	66 g	清酒 本醸造酒	2.4	3.1	7.5 kg
めんつゆ	2.2	2.7	6767 g	きゅうり 果実、生	10	13	32 kg	油揚げ	4	5	403 個	うすくちしょうゆ	1	1.3	3.1 kg	みそ 調理用	0.8	1.04	2 kg
清酒 本醸造酒	0.8	1.05	2.6 kg	塩昆布	0.7	0.9	2.3 kg	にんじん 根、皮つき、生	8	11	26 kg	米ぬか油 口つき	0.2	0.25	0.6 kg	車糖 三温糖	2.5	4	8.6 kg
みりん 本みりん	0.8	1.1	2.6 kg	こいくちしょうゆ	1	1.3	3.2 kg	さつまあげ 冷凍	5	6.5	384 個	食塩	0.13	0.18	414 g	水	40	52	126 kg
食塩	0.1	0.13	331.5 g	ごま いり 白	0.6	0.8	2 kg	つきこんやく	8	10.4	25 kg	【グリーンサラダ】				【切干大根のおひたし】			
削り節(だし用)	1.3	1.8	4 kg	【高野豆腐と豚肉の揚げ煮】				車糖 三温糖	1.5	1.9	4.6 kg	キャベツ 結球葉、生	22	27	79 kg	ほうれんそう 葉、生	28	37	98 kg
フレーク節F3(うどんだし用)	2	2.7	7 kg	高野豆腐(サイコロ)	4	5.2	12 kg	みりん 本みりん	0.8	1.04	2.5 kg	きゅうり 果実、生	10	13	32 kg	切干大根	3	4	9 kg
【うま煮】				ふた もも 脂身つき、角切り	37	48	115 kg	うすくちしょうゆ	1	1.3	3.1 kg	プロックリー 冷凍	15	20	94 袋	まぐろ 袋 油漬、フレーク	7	9	7 袋
にんじん 根、皮つき、生	15	20	49 kg	清酒 本醸造酒	1	1.3	3.2 kg	こいくちしょうゆ	1.1	1.35	3.3 kg	米ぬか油 口つき	0.8	1.05	2.5 kg	ごま すり	1	1.3	3 kg
こんにやく 板こんにやく 精粉	15	20	237 個	じゃがいもでん粉	6	7.8	18.7 kg	米ぬか油 口つき	2	2.6	6 kg	うすくちしょうゆ	1.2	1.56	3746 g	うすくちしょうゆ	2.2	2.7	6.7 kg
さといも 乱切り(小) 冷凍	12	15	37 kg	米ぬか油	2	2.6	6 kg	うすくちしょうゆ	1.7	1.9	5 kg	穀物酢	0.8	1	2.5 kg	車糖 三温糖	0.69	0.9	2.2 kg
たけのこ 水煮 乱切り	8	11	26 kg	うすくちしょうゆ	1.1	1.5	3.5 kg	こいくちしょうゆ	1.1	1.35	3.3 kg	食塩	0.11	0.13	344.2 g				
むき えだまめ 冷凍	6	8	19 kg	清酒 本醸造酒	0.9	1.1	2.8 kg	清酒 本醸造酒	1	1.3	3.1 kg	こしょう 白、粉	0.02	0.02	51 g	【抹茶タフィー】			
しいたけ 乾カット	0.5	0.6	2 kg	車糖 三温糖	2.6	3.4	8.1 kg	みりん 本みりん	1	1.3	3.1 kg	【チキンカツ】				大豆 全粒 県産、乾	10	13	31 kg
米ぬか油 口つき	0.2	0.26	0.6 kg	【牛乳】				ごま いり 白	1	1.5	3 kg	チキンカツ 40g	40		1738 個	米ぬか油	1.5	1.8	5 kg
車糖 三温糖	0.7	0.96	2.3 kg	普通牛乳	206	206	2784 本	【さわらのごましょうゆ焼き】				チキンカツ 60g		60	1046 個	車糖 三温糖	5	6.5	15.6 kg
うすくちしょうゆ	0.8	1.1	2.6 kg					さわら 切り身 60g	60		1738 個	米ぬか油	2	2.6	6 kg	水	0.6	0.78	2 kg
こいくちしょうゆ	1	1.3	3.1 kg					さわら 切り身 70g	0.05	0.07	160.1 g	こしょう 白、粉				大豆 きな粉全粒大豆	2	2.6	6 kg
和風だし	0.18	0.2	527 g					食塩	3.5	4.2	10.5 kg	【牛乳】				抹茶	0.57	0.74	1.78 kg
みりん 本みりん	0.5	0.65	1.6 kg					こいくちしょうゆ	3.5	4.2	10.5 kg	普通牛乳	206	206	2784 本	【牛乳】			
清酒 本醸造酒	0.4	0.52	1.3 kg					清酒 本醸造酒	1	1.3	3.1 kg					普通牛乳	206	206	2784 本
水	10	13	32 kg					みりん 本みりん	1	1.3	3.1 kg								
【おやきのごまみそかけ】								ごま いり 白	1	1.5	3 kg								
さといもほっち	60	60	2784 個					【薬配：みかんゼリー】											
みそ 調理用	4	4.8	12 kg					みかんゼリー	40	40	2784 個								
車糖 三温糖	2.5	3.3	7.8 kg					【牛乳】											
清酒 本醸造酒	1	1.3	3.1 kg					普通牛乳	206	206	2784 本								
みりん 本みりん	1	1.3	3.1 kg																
ごま すり	0.4	0.5	1 kg																
ごま いり 白	0.5	0.6	1 kg																
水	2	2.5	6 kg																
【薬配：お米deブルーベリータルト】																			
お米deブルーベリータルト	25	25	2784 個																
【牛乳】																			
普通牛乳	206	206	2784 本																

