

献立明細表

高山市学校給食清見センター

05月01日(水)	1人分使用量(g)			05月07日(火)	1人分使用量(g)			05月08日(水)	1人分使用量(g)			05月09日(木)	1人分使用量(g)			05月10日(金)	1人分使用量(g)		
	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
<b>【たけのこごはん】</b>				<b>【麦ごはん】</b>				<b>【麦ごはん】</b>				<b>【麦ごはん】</b>				<b>【麦ごはん】</b>			
精米	70	100	3.5×6 kg	精米	70	100	3.6×6 kg	精米	70	100	3.6×6 kg	精米	70	100	3.6×6 kg	精米	70	100	3.6×6 kg
国産たけのこスライス	15	20	4 kg	切断無圧べん精麦	7	10	0.3×6 kg	切断無圧べん精麦	7	10	0.3×6 kg	切断無圧べん精麦	7	10	0.3×6 kg	切断無圧べん精麦	7	10	0.3×6 kg
人参	5	6.5	1.5 kg																
油揚げ	6	7.8	68 枚	<b>【かつおフライ】</b>				<b>【春野菜のカレー】</b>				<b>【あつあげのお好み焼き】</b>				<b>【チキンカツ】</b>			
うすくちしょうゆ	4	5.2	1.2 kg	かつおフライ 40g	40		66 個	牛肉ももｽｽｲｽﾞ	15	19.5	4.3 kg	冷凍厚揚げ 9g	54	63	1462 個	国産鶏肉のチキンカツ 40g	40		66 個
料理酒	1	1.3	0.29 kg	かつおフライ 60g		60	187 個	じゃがいも	25	32.5	8 kg	マヨネーズ エッグケア	7	9.1	2 kg	国産鶏肉のチキンカツ 60g	60	60	187 個
				米油	2	2.6	0.6 kg	おろしにんにく	0.2	0.26	0.05 kg	青のり	0.25	0.33	0.06 kg	米油	2	2	0.5 kg
								玉葱	55	71.5	16.9 kg	桜生姜	2.5	3.25	0.6 kg				
<b>【鶏肉のきじ焼き】</b>				<b>【五色サラダ】</b>				人参	10	13	3 kg	おこのみやきソース	3	3.9	0.83 kg	<b>【げんきサラダ】</b>			
皮つきもも切り身 60g	60		134 個	大根	20	26	6.4 kg	グリーンアスパラガス・生	10	13	3.6 kg	<b>【フロッコリーのおかかあえ(花か)】</b>				人参	10	13	3 kg
皮つきもも切り身 70g		70	113 個	きゅうり	5	6.5	1.5 kg	大豆ペースト	5	6.5	1 kg	フロッコリー(冷凍)	30	39	8.5 kg	キャベツ	25	32.5	8.5 kg
こいくちしょうゆ	1.5	1.95	0.42 kg	ホールコーン(冷凍)	8	10.4	2 kg	フルーツチャツネ	2	2.6	1 瓶	きゅうり	10	13	3 kg	きゅうり	8	10.4	2.4 kg
三温糖	1	1.3	0.28 kg	人参	8	10.4	2.4 kg	ロリエ	0.05	0.06	14 g	人参	10	13	3 kg	ホールコーン(冷凍)	8	10.4	2 kg
みりん	1	1.3	0.28 kg	こまつな 葉・生	15	19.5	5.1 kg	とろけるカレー	10	13	3 kg	うすくちしょうゆ	1.5	1.95	0.42 kg	こんぶ 塩昆布	0.7	0.91	0.2 kg
白いりごま	1	1.2	0.27 kg	米油ベット	1	1.3	0.29 kg	高野豆腐 粉	0.5	0.65	0.15 kg	かつお節 散り花	0.5	0.65	0.14 kg	かつお節 散り花	0.3	0.39	0.1 kg
				三温糖	0.1	0.13	0 kg	レンズ豆	5	6.5	1 kg					胡麻油	0.8	1.04	0.23 kg
<b>【もやしのおかかあえ】</b>				うすくちしょうゆ	1.8	2.34	0.5 kg	<b>【大豆と小魚のあげに】</b>				<b>【佃子汁】</b>				三温糖	0.2	0.26	0.06 kg
もやし	35	45.5	10.2 kg	食酢 穀物酢	1.5	1.95	0.4 kg	岐阜県産乾燥大豆	10	13	2.9 kg	大根	10	13	3.2 kg	こいくちしょうゆ	0.2	0.26	0.06 kg
人参	8	10.4	2.4 kg					パリッシュ	10	13	2.9 kg	人参	10	13	3 kg	白いりごま	1	1.3	0.28 kg
こまつな 葉・生	10	13	3.4 kg	<b>【葡萄のみそ汁】</b>				米油	1.5	2	0.4 kg	しめじ	10	13	3.4 kg				
かつお節 散り花	0.5	0.65	0.14 kg	竹の子水煮	20	26	6 kg	三温糖	3	3.9	0.87 kg	冷凍カットほうれんそう	10	13	3 kg	<b>【味噌汁(芋とえのきだけ)】</b>			
うすくちしょうゆ	1.3	1.69	0.38 kg	カットわかめ	1	1.3	0.3 kg	うすくちしょうゆ	1	1.3	0.29 kg	冷凍カット里芋	5	6.5	1.5 kg	じゃがいも	30	39	9.6 kg
胡麻油	0.4	0.52	0.11 kg	豆腐・木綿	20	26	15 丁	白いりごま	1	1.3	0.29 kg	ほうれん草入り鶏団子	20	26	6 kg	油揚げ	5	6.5	58 枚
				油揚げ	3	3.9	34 枚					荒削り	3	3.9	0.9 kg	えのきだけ水煮	10	13	4 袋
				荒削り	2	2.6	0.6 kg	<b>【ばりばりあえ】</b>				うすくちしょうゆ	4	5.2	1.2 kg	大根	10	13	3.2 kg
				こうじみそ	6	7.8	1.8 kg	キャベツ	20	26	6.8 kg	みりん	1	1.3	0.29 kg	さやえんどう・冷凍	5	6.5	1 kg
				<b>【1食ヨーグルト】</b>				きゅうり	8	10.4	2.4 kg	料理酒	1	1.3	0.29 kg	角切昆布	1	1.3	0.28 kg
				一食ヨーグルト 70g	70	70	250 個	もやし	20	26	5.8 kg	<b>【牛乳】</b>				あわせみそ	3	3.9	0.8 kg
				<b>【牛乳】</b>				福神漬け学給	8	10.4	2 kg	普通牛乳	206	206	248 本	赤みそ	3	3.9	0.9 kg
				普通牛乳	206	206	250 本	<b>【牛乳】</b>				普通牛乳				煮干しだし	2	2.6	0.6 kg
								普通牛乳	206	206	247 本	<b>【牛乳】</b>							
												普通牛乳	206	206	248 本	<b>【牛乳】</b>			
																普通牛乳	206	206	248 本
<b>【粕餅】</b>																			
粕餅	40	40	247 個																
<b>【牛乳】</b>																			
普通牛乳	206	206	247 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。

献立明細表

高山市学校給食清見センター

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) 辻川小・中なし	1人分使用量(g)		注定量	05月17日(金)	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					
<b>【一食うどん】</b> うどん 60g うどん 70g うどん 80g うどん 100g	60 70 80		29 食 39 食 67 食 112 食	<b>【麦ごはん】</b> 精米 切断無圧べん精麦	70 7	100 10	3.6×6 kg 0.3×6 kg	<b>【お茶パン】</b> お茶パン 45g お茶パン 55g お茶パン 65g お茶パン 85g	45 55 65		29 食 39 食 66 食 113 食	<b>【麦ごはん】</b> 精米 切断無圧べん精麦	70 7	100 10	3.8×4 kg 0.3×4 kg	<b>【麦ごはん】</b> 精米 切断無圧べん精麦	70 7	100 10	3.6×6 kg 0.3×6 kg				
<b>【わかたけうどん】</b> 油揚げ 竹の子水煮 人参 GKちらしかまぼこ カットわかめ 葱 荒削り うすくちしょうゆ めんつゆ みりん	10 10 10 5 1 10 3 3 4 0.2	13 13 13 6.5 1.3 13 3.9 3.9 5.2 0.26	114 枚 3 kg 3 kg 2 kg 0.28 kg 2.4 kg 0.9 kg 0.9 kg 1.2 kg 0.06 kg	<b>【春巻き】</b> 安心素材春巻き 35g 安心素材春巻き 50g <b>【パンサンスー】</b> マロニー きゅうり ほうれんそう もやし 人参 うすくちしょうゆ 食酢 穀物酢 食塩	50 2	70 2.6	228 個 136 個 0.6 kg	<b>【新じゃがいものチーズ焼き】</b> じゃがいも ウインナー 玉葱 コーンピューレ 米油ベットの 食酢 こしょう とろけるチーズ	40 10 20 20 0.5 0.1 0.01 7	52 13 26 23 0.65 0.13 0.01 9.1	12.8 kg 3 kg 6.1 kg 5 kg 0.14 kg 29 g 3 g 2 kg	<b>【あじの南蛮漬け】</b> あじ 50g あじ 60g 米粉 米油 玉葱 三温糖 うすくちしょうゆ 食酢 穀物酢 料理酒 食塩	50 60 4 2 10 2 2 1 0.08	93 切 85 切 5 2.4 12 2.6 2.6 0.4 0.4 0.2 0.1	93 切 85 切 0.8 kg 0.4 kg 2 kg 0.4 kg 0.4 kg 0.4 kg 0.2 kg 16 g	<b>【豚汁】</b> ふた もも おろししょうが おろしにんにく 糸蒟蒻 玉葱 葱 焼き豆腐 人参 米油ベットの うすくちしょうゆ 三温糖 料理酒 荒削り あわせみそ	40 0.3 0.2 25 50 20 15 20 0.4 3 3	52 0.39 0.26 32.5 65 26 19.5 26 5.2 3.9 3.9 1.95 1.95 0.65	11.4 kg 0.09 kg 0.06 kg 8 kg 15.2 kg 6.1 kg 22 枚 5.9 kg 0.12 kg 1.1 kg 0.86 kg 0.86 kg 0.43 kg 0.4 kg 0.14 kg	<b>【焼きししゃも】</b> ししゃも 20g	40	60	618 尾
<b>【竹輪のいそべ揚げ】</b> スクールちくわ 60g 米粉 薄力粉・1等 青のり 米油	30 3.75 3.75 0.3 2	45 5.63 5.63 0.45 2.6	152 本 1.1 kg 1.1 kg 0.09 kg 0.6 kg	<b>【豆腐の中華煮】</b> 豆腐・木綿 ふた もも 玉葱 人参 竹の子水煮 干しいたけ 三温糖 おろしにんにく 料理酒 中華だし こいくちしょうゆ てん粉 米油ベットの	40 20 20 10 10 1 1.5 0.2 1 0.8 4 1.1 0.5	52 26 26 13 13 1.3 2 0.26 1.3 1.04 5.2 1.3 0.65	29 丁 5.8 kg 6.2 kg 3 kg 3 kg 0.29 kg 0.44 kg 0.05 kg 0.29 kg 0.23 kg 1.2 kg 0.3 kg 0.14 kg	<b>【海藻サラダ】</b> 海藻ミックス キャベツ ホールコーン(冷凍) 人参 きゅうり 青じそドレッシング みひじき 白いりごま	0.9 10 10 5 10 4.1 0.9 1	1.17 13 13 6.5 13 5.33 1.17 1.3	0.26 kg 3.4 kg 3 kg 1.5 kg 2.9 kg 1 L 0.25 kg 0.28 kg	<b>【のり酢あえ】</b> こまつな 葉・生 キャベツ きゅうり まぐろ・油漬け さざみのり 食酢 穀物酢 こいくちしょうゆ	25 15 7 7 0.8 1 2	32.5 19.5 9.1 9.1 1.04 1.3 2.6	6 kg 3.6 kg 1.5 kg 1 kg 1 袋 0.2 kg 0.41 kg	<b>【野菜の香りあえ】</b> 大根 キャベツ きゅうり つぼ漬 大葉青じそ 食塩	20 20 10 5 0.5 0.3	26 26 13 6.5 0.65 0.39	6.4 kg 6.8 kg 3 kg 2 袋 0.14 kg 87 g	<b>【牛乳】</b> 普通牛乳	206	206	248 本
<b>【甘夏】</b> 甘夏	32.98	50	51 個	<b>【牛乳】</b> 普通牛乳	206	206	250 本	<b>【アルファベットスープ】</b> ふた もも アルファベットマカロニ 玉葱 人参 冷凍カットほうれんそう コンソメスープの素 食塩 こしょう 鶏がらスープ うすくちしょうゆ	10 5 30 5 10 1 0.08 0.01 5 1.2	13 6.5 39 6.5 13 1.3 0.1 0.01 6.5 1.56	2.9 kg 1.4 kg 9.2 kg 1.5 kg 3 kg 0.3 kg 23 g 3 g 1 kg 0.35 kg	<b>【豚汁】</b> ふた もも 葱 豆腐・木綿 じゃがいも 大根 人参 ささがきごぼう 板こんにゃく あわせみそ 煮干しだし おろしにんにく	10 8 20 20 13 5 10 5 6 3 0.5	13 10.4 26 26 16.9 6.5 13 6.5 7.8 3.9 0.65	2 kg 1.7 kg 10 丁 4.6 kg 3 kg 1.1 kg 2.1 kg 4 枚 1.2 kg 0.7 kg 0.1 kg	<b>【牛乳】</b> 普通牛乳	206	206	178 本				

献立明細表

高山市学校給食清見センター

05月20日(月)	1人分使用量(g)		注重量	05月21日(火)	1人分使用量(g)		注重量	05月22日(水)	1人分使用量(g)		注重量	05月23日(木)	1人分使用量(g)		注重量	05月24日(金)	1人分使用量(g)		注重量
	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
<b>【ソフトスパゲティ式種】</b>				<b>【麦ごはん】</b>				<b>【コッパン】</b>				<b>【麦ごはん】</b>				<b>【麦ごはん】</b>			
ソフトスパゲティ式種 70g	70		29 食	精米	70	100	3.5×6 kg	普通パン 45g	45		29 個	精米	70	100	3.5×6 kg	精米	70	100	3.5×6 kg
ソフトスパゲティ式種 80g	80		39 食	切断無圧パン精麦	7	10	0.3×6 kg	普通パン 55g	55		39 個	切断無圧パン精麦	7	10	0.3×6 kg	切断無圧パン精麦	7	10	0.3×6 kg
ソフトスパゲティ式種 90g	90		67 食					普通パン 65g	65		66 個								
ソフトスパゲティ式種 115g		115	112 食	<b>【鶏肉とポテの揚げ煮】</b>				普通パン 75g		75	113 個	<b>【ピピンパ】</b>				<b>【さわらの照り焼き】</b>			
<b>【シーフードマトソース】</b>				もも肉皮つき・若鶏	40	52	11.7 kg	<b>【煮込みハンバーグ】</b>				牛肉もも細切り	30	39	8.6 kg	さわら 切り身 50g	50		138 切
あさり冷凍	20	26	6 kg	おろししょうが	1	1.3	0.29 kg	国産鶏肉と豚肉のハンバーグ 60g	60		134 個	胡麻油	1	1.3	0.29 kg	さわら 切り身 60g		60	114 切
冷切りいか皮むき	20	26	6 kg	料理酒	2	2.6	0.59 kg	国産鶏肉と豚肉のハンバーグ 80g		80	113 個	おろししょうが	1	1.3	0.29 kg	おろししょうが	0.4	0.5	0.11 kg
冷むきえびし	20	26	6 kg	米粉	3	3.9	0.9 kg	ケチャップ	5	6.5	1 kg	おろしんにんにく	0.5	0.65	0.14 kg	うすくちしょうゆ	2	2.4	0.54 kg
人参	10	13	3 kg	じゃがいも	40	52	13 kg	ケチャップ	2	2.4	0.54 kg	人参	15	19.5	4.4 kg	みりん	2	2.4	0.54 kg
玉葱	40	52	12.3 kg	米油	2	2.6	0.6 kg	ウスターソース	2	2.4	0.54 kg	もやし	20	26	5.7 kg				
マッシュルーム 水煮	10	13	3 kg	三温糖	4	5.2	1.2 kg	三温糖	2	2.4	0.54 kg	ホールコーン(冷凍)	15	19.5	4 kg	<b>【切干大根のサラダ】</b>			
おろしんにんにく	0.3	0.39	0.09 kg	こいくちしょうゆ	4	5.2	1.2 kg	赤ワイン	2	2.6	0.56 kg	冷凍カットほうれんそう	10	13	2.5 kg	切干し大根	3.5	4.55	1 kg
ケチャップ	15	19.5	4 kg	<b>【けんこうサラダ】</b>				カットトマト	15	19.5	5 kg	ぜんまい水煮	15	19.5	4 kg	ほうれんそう	20	26	6.4 kg
カットトマト	15	19.5	5 kg	米ひじき	2.5	3.25	0.73 kg	<b>【アスパラソテー】</b>				冷凍カットほうれんそう	15	19.5	4 kg	ホールコーン(冷凍)	5	6.5	1.4 kg
米粉	3	3.9	1 kg	こいくちしょうゆ	0.4	0.52	0.12 kg	グリーンアスパラガス・生	20	26	7.2 kg	うすくちしょうゆ	5	6.5	1.4 kg	人参	3	3.9	0.9 kg
ウスターソース	1	1.3	0.3 kg	人参	5	6.5	1.5 kg	キャベツ	20	26	6.9 kg	料理酒	2	2.6	0.58 kg	三温糖	1	1.3	0.29 kg
コンソメスープの素	1	1.3	0.3 kg	キャベツ	10	13	3.4 kg	キャベツ	7	9.1	2.1 kg	三温糖	2	2.6	0.58 kg	こいくちしょうゆ	1	1.3	0.29 kg
食塩	0.02	0.03	7 g	きゅうり	6	7.8	1.8 kg	人参	10	13	2 kg	白いりごま	2	2.4	0.54 kg	白いりごま	2	2.6	0.58 kg
こしょう	0.01	0.01	3 g	ホールコーン(冷凍)	5	6.5	1 kg	ホールコーン(冷凍)	0.3	0.39	90 g	トウパンジャン	0.05	0.07	15 g	米油ベットの	1	1.3	0.29 kg
米油ベットの	1	1.3	0.29 kg	まぐろ・油漬け	6	7.8	1 kg	食塩	0.01	0.02	4 g	中華だしの素	0.5	0.65	0.14 kg	食酢 穀物酢	1.5	1.95	0.44 kg
三温糖	1	1.3	0.3 kg	米油ベットの	0.5	0.65	0.15 kg	こしょう	1	1.3	0.29 kg	<b>【シャキシャキサラダ】</b>				<b>【玉ねぎのみそ汁】</b>			
大豆ペースト	5	6.5	1 kg	こいくちしょうゆ	0.8	1.04	0.24 kg	米油ベットの	1	1.3	0.29 kg	じゃがいも	25	32.5	8 kg	玉葱	35	45.5	10.6 kg
ロリエ	0.05	0.07	15 g	食酢 穀物酢	0.9	1.17	0.27 kg	うすくちしょうゆ	1	1.3	0.3 kg	まぐろ・油漬け	8	10.4	2 kg	人参	10	13	2.9 kg
白ワイン	1.5	1.95	0.43 kg	三温糖	0.7	0.91	0.2 kg	<b>【ポパイスープ】</b>				人参	7	9.1	2.1 kg	油揚げ	7	9.1	80 枚
<b>【れんこんチップ】</b>				<b>【味噌汁(ほうれん草)】</b>				ぶた もも	10	13	2.9 kg	キャベツ	15	19.5	5.1 kg	カットわかめ	0.5	0.65	0.14 kg
はすれんこん・水煮	50	65	15 kg	冷凍カットほうれんそう	25	32.5	7 kg	冷凍カットほうれんそう	30	39	8 kg	食酢 穀物酢	1.5	1.95	0.43 kg	あわせみそ	3	3.9	0.8 kg
米油	1	1.3	0.3 kg	人参	5	6.5	1.5 kg	人参	10	13	3 kg	三温糖	0.5	0.65	0.14 kg	赤みそ	3	3.9	0.9 kg
食塩	0.03	0.04	9 g	油揚げ	5	6.5	58 枚	玉葱	15	19.5	4.6 kg	うすくちしょうゆ	0.8	1.04	0.23 kg	煮干しだし	2	2.6	0.6 kg
<b>【大根とツナのサラダ】</b>				えのきたけ水煮	8	10.4	2 kg	鶏がらスープ	8	10.4	2 kg	米油ベットの	1	1.3	0.29 kg	<b>【牛乳】</b>			
大根	25	32.5	8 kg	葱	6	7.8	1.9 kg	コンソメスープの素	0.8	1.04	0.23 kg	<b>【わかめスープ】</b>				普通牛乳	206	206	248 本
人参	7	9.1	2.1 kg	あわせみそ	3	3.9	0.8 kg	うすくちしょうゆ	2	2.6	0.6 kg	カットわかめ	1	1.3	0.28 kg				
きゅうり	10	13	2.9 kg	赤みそ	3	3.9	0.9 kg	食塩	0.1	0.12	27 g	玉葱	10	13	4.6 kg				
カットわかめ	0.5	0.65	0.14 kg	煮干しだし	2	4.5	0.8 kg	こしょう	0.01	0.02	4 g	えのきたけ	10	13	3 kg				
まぐろ・油漬け	5	6.5	1 kg	<b>【牛乳】</b>				<b>【オレンジ】</b>				チンゲンツァイ	15	19.5	5.1 kg				
食酢 穀物酢	0.4	0.52	0.11 kg	普通牛乳	206	206	250 本	オレンジ	59.5	87.5	51 個	干しいたけ	1	1.3	0.28 kg				
うすくちしょうゆ	1	1.3	0.29 kg					<b>【牛乳】</b>				料理酒	1	1.3	0.3 kg				
食塩	0.1	0.12	27 g					普通牛乳	206	206	247 本	中華だしの素	1.4	1.82	0.41 kg				
ポッカレモン無糖	0.5	0.65	0.14 kg									食塩	0.2	0.26	58 g				
<b>【牛乳】</b>												こしょう	0.01	0.02	4 g				
普通牛乳	206	206	247 本									鶏がらスープ	4	5.2	1 kg				
												<b>【牛乳】</b>							
												普通牛乳	206	206	248 本				

献立明細表

高山市学校給食清見センター

05月27日(月) 荘川小・中なし	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	05月31日(金)	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																		
<b>【一食うどん】</b> うどん 60g うどん 70g うどん 80g うどん 100g	60 70 80		21 食 29 食 44 食 84 食	<b>【麦ごはん】</b> 精米 切断無圧パン精麦	70 100	3.5×6 kg 0.3×6 kg	<b>【フレンチトースト】</b> 普通パン 殺菌液卵 料理牛乳 脱脂粉乳 三温糖 マーガリン	55 15 18 0.8 3.8 2	85 19.5 23.4 1.04 5 2.6	247 個 4 kg 5 個 0.23 kg 1.1 kg 0.57 kg	<b>【麦ごはん】</b> 精米 切断無圧パン精麦	70 100	3.5×6 kg 0.3×6 kg	<b>【豚肉のオニオン焼き】</b> ふた かたロース 50g ふた かたロース 60g 玉葱 みりん こいくちしょうゆ 料理酒 食塩 こしょう	50 60 20 1 1.5 2 0.1 0.01	135 枚 113 枚 6.2 kg 0.27 kg 1.8 2.4 0.12 0.02	4 枚	<b>【発芽玄米ごはん】</b> 精米 発芽玄米	70 100	3.5×6 kg 0.3×6 kg	<b>【さばの揚げ煮】</b> さば切り身 40g さば切り身 50g 料理酒 米粉 米油 三温糖 料理酒 うすくちしょうゆ 食酢 穀物酢 おろししょうが	40 50 1 5 2 3 0.8 3 1.2 0.2	136 切 112 切 0.28 kg 1.4 kg 0.6 kg 0.83 kg 0.22 kg 0.83 kg 0.33 kg 0.06 kg														
<b>【五目うどん】</b> もも肉皮つき・若鶏 人参 まいたけ 冷 冷凍ほうれん草 油揚げ 葱 みりん 荒削り うすくちしょうゆ めんつゆ 料理酒	15 10 7 10 5 5 0.2 3 3 1	19.5 13 9.1 13 6.5 6.5 0.26 3.9 3.9 1.3	3.1 kg 2.1 kg 1 kg 2 kg 42 枚 1.1 kg 0.04 kg 0.7 kg 0.63 kg 0.63 kg 0.2 kg	<b>【いかフリッター】】</b> いかフリッター 20g 米油	40 2	60 3	679 個 0.6 kg	<b>【ごぼうのサラダ】</b> せんぎりごぼう 人参 きゅうり ホールコーン(冷凍) まぐろ・油漬け 食塩 白ごま・すり マヨネーズ エッグケア	25 10 7 7 4 0.03 1 5	32.5 13 9.1 9.1 5.2 0.04 1.3 6.5	7.2 kg 3 kg 2.1 kg 2 kg 1.2 kg 9 g 0.28 kg 1 kg	<b>【ひじきのいため物】</b> 長ひじき さつま揚げ 人参 油揚げ むき枝豆・冷凍 米油ベット 三温糖 こいくちしょうゆ 白いりごま みりん	3 10 10 5 5 0.8 1.1 1.5 2 1	3.9 13 13 6.5 6.5 1.04 1.43 1.95 2.6 1.3	0.87 kg 60 枚 3 kg 58 枚 1 kg 0.23 kg 0.32 kg 0.43 kg 0.58 kg 0.29 kg	<b>【肉じゃが】</b> ふた もも じゃがいも 人参 玉葱 生揚げ さやえんどう・冷凍 つき蒟蒻 三温糖 こいくちしょうゆ うすくちしょうゆ 料理酒 荒削り みりん 米油ベット	20 65 10 40 20 5 20 3.15 2.8 2.8 0.8 1 0.8 0.8	26 84.5 13 52 26 26 6.5 26 4.1 3.64 3.64 1.04 1.3 1.04 1.04	5.8 kg 21.1 kg 3 kg 12.4 kg 6 kg 1 kg 6 kg 0.92 kg 0.82 kg 0.82 kg 0.23 kg 0.3 kg 0.23 kg 0.23 kg	<b>【春キャベツのスープ】</b> ふた もも 米油ベット キャベツ 玉葱 人参 マッシュルーム 水煮 コンソメスープの素 こしょう 食塩	10 0.5 20 20 10 5 1 0.01 0.4	13 0.65 26 26 13 6.5 1.3 0.02 0.52	2.9 kg 0.14 kg 6.9 kg 6.1 kg 3 kg 1 kg 0.3 kg 4 g 115 g	<b>【甘夏ゼリー】</b> 国産甘夏フレッシュ	50 50	247 個	<b>【牛乳】</b> 普通牛乳	206 206	247 本	<b>【味噌汁(えんどう、豆腐、若布)】</b> さやえんどう・生 豆腐・木綿 えのきたけ水煮 カットわかめ 煮干しだし こうじみそ	10 35 10 1 2 6	13 45.5 13 1.3 2.6 7.8	3.2 kg 25 J 3 kg 0.29 kg 0.6 kg 1.7 kg	<b>【糸寒天のサラダ】</b> カット細寒天 人参 キャベツ きゅうり 米油ベット うすくちしょうゆ 三温糖 ポッカレモン無糖 めんつゆ 胡麻油 白いりごま	1 7 20 15 0.5 0.6 1 0.75 0.6 0.15 1	1.3 9.1 26 19.5 0.65 0.78 1.3 0.98 0.78 0.2 1.3	0.49 kg 2.1 kg 6.8 kg 4.4 kg 0.14 kg 0.18 kg 0.29 kg 0.22 kg 0.18 kg 45 g 0.29 kg
<b>【お茶カップケーキ】</b> ホットケーキミックス 粉茶 料理牛乳 殺菌液卵 マーガリン 三温糖	30 0.15 20 4 2 5	39 0.2 26 5.2 2.6 6.5	6 kg 30 g 4 個 1 kg 0.4 kg 1 kg	<b>【ごまあえ(小松菜)】</b> こまつな 葉・生 キャベツ 人参 白ごま・すり こいくちしょうゆ 三温糖	30 25 5 2 1.2 0.5	39 32.5 6.5 2.6 1.69 0.65	7.3 kg 6.1 kg 1.1 kg 0.41 kg 0.27 kg 0.1 kg	<b>【牛乳】</b> 普通牛乳	206 206	248 本	<b>【牛乳】</b> 普通牛乳	206 206	248 本	<b>【白味噌汁】</b> じゃがいも ほんしめじ 玉葱 葱 カットわかめ 大豆ペースト こうじみそ 煮干しだし	20 10 15 5 0.5 2.5 6 2.5	26 13 19.5 6.5 0.65 3.25 7.8 3.25	6.4 kg 3.4 kg 4.6 kg 1.5 kg 0.14 kg 1 kg 1.7 kg 0.8 kg	<b>【牛乳】</b> 普通牛乳	206 206	248 本																	