

献立明細表

高山市学校給食清見センター

08月26日(月) 清見小・中なし	1人分使用量(g)		注定量	08月27日(火)	1人分使用量(g)		注定量	08月28日(水)	1人分使用量(g)		注定量	08月29日(木)	1人分使用量(g)		注定量	08月30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																
【一食うどん】 うどん 60g うどん 70g うどん 80g うどん 100g	60 70 80		8 食 10 食 23 食 34 食	【麦ごはん】 精米 切断無圧パン精麦	70 7	100 10	3.5×6 kg 0.3×6 kg	【コッパンパン】 普通パン 45g 普通パン 55g 普通パン 65g 普通パン 75g	45 55 65		30 個 39 個 65 個 113 個	【麦ごはん】 精米 切断無圧パン精麦	70 7	100 10	3.5×6 袋 0.3×6 kg	【麦ごはん】 精米 切断無圧パン精麦	70 7	100 10	3.5×6 kg 0.3×6 kg																
【肉うどん】 うし こまぎれ 人参 大根 まいたけ 冷 きくらげ ささがきごぼう 油揚げ 荒削り うすくちしょうゆ めんつゆ 料理酒 みりん 食塩	15 5 15 12 5 10 5 3 3 3 0.7 0.5 0.1	19.5 6.5 19.5 15.6 6.5 13 6.5 3.9 3.9 3.9 0.91 0.65 0.13	1.3 kg 0.5 kg 1.5 kg 1 kg 0.4 kg 0.9 kg 18 枚 0.3 kg 0.3 kg 0.3 kg 0.1 kg 40 g 9 g	【あぶりやきチキン】 もも肉皮つき・若鶏 60g もも肉皮つき・若鶏 80g	60	80	136 個 113 個	【フランクフルト】 ボークスキンスレスフランク 30g ケチャップ ウスターソース 三温糖 赤ワイン	60 4 2 2.5 1	60 4 2 2.5 1	464 本 1 kg 0.47 kg 0.57 kg 0.24 kg	【さげのごまだれ焼き】 さげ・切り身 50g さげ・切り身 60g 料理酒 おろししょうが 三温糖 こいくちしょうゆ みりん 白いりごま	50 60 1.2 0.6 0.5 2 0.64 1.2	60 1.5 0.75 0.62 2.3 0.8 1.5	135 切 113 切 0.33 kg 0.17 kg 0.14 kg 0.53 kg 0.18 kg 0.33 kg	【まるとろの夏野菜カレー】 うし もも 玉葱 じゃがいも トマト なす ピーマン 大豆ペースト 純カレー粉 フルーツチャツネ こくと旨みのまろやかカレー カレーフレーク 高野豆腐 粉 レンズ豆 ロリエ おろしにんにく	15 35 40 15 20 10 5 0.4 2 5 5 0.5 5 0.05 0.2	19.5 45.5 52 19.5 26 13 6.5 0.52 2.6 6.5 0.65 6.5 0.06 0.26	4.4 kg 10.8 kg 12.9 kg 4.4 kg 6.4 kg 3.4 kg 1 kg 116 g 1 瓶 2 kg 3 kg 0.14 kg 1 kg 14 g 0.06 kg	【とうもろこし】 とうもろこし・生	24	30	56 本	【キャベツのさっぱりサラダ】 キャベツ きゅうり ほうれんそう パブリカ 人参 ささがきごぼう 米油ベットの 食酢 穀物酢 うすくちしょうゆ 三温糖 ポッカレモン無糖	25 15 10 5 1 1 1.8 0.5 0.5	32.5 19.5 13 6.5 1.3 1.3 2.34 0.65	8.5 kg 4.4 kg 3.2 kg 1 kg 0.29 kg 0.29 kg 0.53 kg 0.14 kg 0.15 kg	【アイスクリーム】 アイスクリーム・普通脂肪 60g	60	60	249 個	【牛乳】 普通牛乳	206	206	249 本
【野菜コロッケ】 5種国産野菜コロッケ 40g 5種国産野菜コロッケ 60g 米油	40 60 2		18 個 57 個 0.2 kg	【糸かまぼこのごま酢あえ】 スクール糸かまぼこ きゅうり キャベツ 人参 ホールコーン(冷凍) 三温糖 食塩 食酢 穀物酢 胡麻油 白いりごま うすくちしょうゆ きざみのり	10 15 20 5 5 1 0.2	13 19.5 26 6.5 6.5 1.3 0.26	3 kg 4.4 kg 6.9 kg 1.5 kg 1 kg 0.29 kg 57 g 0.58 kg 0.11 kg 0.29 kg 0.29 kg 1 袋	【アルファベットスープ】 ぶた こまぎれ 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	5 5 30 5 10 0.8 0.08 0.01 5 1.2	6.5 6.5 39 6.5 13 1.04 0.1 0.01 6.5 1.56	1.4 kg 1.4 kg 9.2 kg 1.5 kg 3 kg 0.23 kg 23 g 2 g 2 kg 0.35 kg	【豚汁】 ぶた 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 6 5 3 0.5	13 10.4 26 26 16.9 6.5 13 6.5 7.8 3.9 0.65	2.9 kg 2.5 kg 14 丁 6.4 kg 4.2 kg 1.5 kg 2.9 kg 6 枚 1.7 kg 0.9 kg 0.14 kg	【手巻きのみ】 手巻きのみ 1/2カット2枚	3	3	248 枚	【牛乳】 普通牛乳	206	206	248 本	【牛乳】 普通牛乳	206	206	249 本								
【ごまあえ(小松菜)】 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	25 20 7 2 1.2 0.5	32.5 26 9.1 2.6 1.69 0.65	2.6 kg 2.1 kg 0.6 kg 0.18 kg 0.11 kg 40 g	【味噌汁(芋とえのきだけ)】 じゃがいも 油揚げ えのきだけ水煮 大根 さやえんどう・冷凍 角切昆布 あわせみそ 赤みそ 煮干しだし	30 5 10 10 5 1 3 3 2	39 6.5 13 13 6.5 1.3 3.9 3.9 2.6	9.7 kg 58 枚 3 袋 3.2 kg 1 kg 0.3 kg 0.9 kg 0.9 kg 0.6 kg	【ずいか】 ずいか	70	70	7 個	【牛乳】 普通牛乳	206	206	247 本	【牛乳】 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

09月02日(月)	1人分使用量(g)			注重量	09月03日(火)	1人分使用量(g)			注重量	09月04日(水)	1人分使用量(g)			注重量	09月05日(木)	1人分使用量(g)			注重量	09月06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	
【1食中華】					【麦ごはん】					【黒砂糖パン】					【麦ごはん】					【麦ごはん】				
蒸し中華めん 160g	160		30 食		精米	70	100	3.5×6 kg		黒ざとうパン 45g	45		30 個		精米	70	100	3.5×6 袋		精米	70	100	3.5×6 kg	
蒸し中華めん 180g	180		39 食		切断無圧べん精麦	7	10	0.3×6 kg		黒ざとうパン 55g	55		39 個		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	
蒸し中華めん 200g	200		66 食							黒ざとうパン 65g	65		65 個											
蒸し中華めん 250g		250	111 食		【青柳肉絲】					黒ざとうパン 75g		75	113 個		【豚肉のたつたあげ】					【あつあげのお好み焼き】				
【やさいたっぴり冷やし中華】					牛肉スライス	30	39	8.6 kg		【あじのレモン風味】					ふた もも	60	72	16.3 kg		冷凍厚揚げ 9g	54	63	14.39 個	
人参	10	13	3 kg		料理酒	0.8	1.04	0.23 kg		あじ 50g	50		134 切		おろししょうが	0.5	0.6	0.14 kg		マヨネーズ	7	9.1	2 kg	
きゅうり	15	19.5	4.4 kg		おろしにんにく	0.2	0.26	0.06 kg		あじ 60g		60	113 切		こいくちしょうゆ	2	2.4	0.54 kg		青のり	0.25	0.33	60 g	
キャベツ	25	32.5	7.3 kg		米油ベツト	1	1.3	0.29 kg		米粉	4	5	1.1 kg		米粉	3	3.6	0.82 kg		桜生姜	2.5	3.25	50 g	
ホールコーン(冷凍)	10	13	3 kg		ピーマン	15	19.5	5 kg		米油	2	2.4	0.5 kg		米油	2	2.4	0.5 kg		おこのみやきソース	3	3.9	0.83 kg	
もやし	10	13	4 kg		パプリカ	5	6.5	1.4 kg		三温糖	2	2.6	0.57 kg		【ゴーヤチャンプルー】					【磯香和え】				
冷中華スープ(理研)	15	19.5	2.4 本		竹の子水煮	10	13	1 kg		うすくちしょうゆ	1.5	2	0.43 kg		ゴーヤ	10	13	3.4 kg		ほうれんそう	20	26	6.4 kg	
水	70	91	20.1 kg		人参	10	13	3 kg		ポッカレモン無糖	2.5	3.3	0.71 kg		キャベツ	20	26	6.8 kg		キャベツ	20	26	7.2 kg	
上白糖	2	2.6	0.58 kg		玉葱	20	26	6 kg		水	2	2.6	0.57 kg		人参	5	6.5	1.5 kg		もやし	15	19.5	4 kg	
食酢 穀物酢	1.8	2.34	0.52 kg		三温糖	1	1.3	0.29 kg		料理酒	1	1.2	0.27 kg		豆腐・木綿	10	13	7 丁		人参	5	6.5	1.5 kg	
胡麻油	0.18	0.23	50 g		料理酒	1	1.3	0.29 kg		食塩	0.08	0.1	22 g		殺菌液卵	15	19.5	4 kg		かつお節、散り花	0.5	0.65	0.15 kg	
うすくちしょうゆ	1.8	2.34	0.52 kg		うすくちしょうゆ	2	2.6	0.58 kg		【グリーンサラダ】					まぐろ・油漬け	5	6.5	1 kg		こいくちしょうゆ	1.2	1.56	0.35 kg	
白いりごま	1.5	1.95	0.43 kg		オイスターソース	0.5	0.65	0.14 kg		キャベツ	20	26	6.8 kg		食塩	0.09	0.15	29 g		きざみのり	0.3	0.4	1 袋	
					でん粉	1	1.3	0.3 kg		きゅうり	10	13	2.9 kg		米油ベツト	0.5	0.6	0.13 kg		【玉ねぎのみそ汁】				
【豚肉シュウマイ】					【ミニトマト】					ブロッコリー(冷凍)	20	26	6 kg		うすくちしょうゆ	1.5	1.95	0.44 kg		玉葱	35	45.5	10.7 kg	
鉄腕豚肉シュウマイ	54	72	849 個		ミニトマト 15g	30	30	498 個		米油ベツト	1	1.3	0.29 kg		【とうふのもずく汁】					人参	10	13	3 kg	
【枝豆】					【豆腐の中華煮】					食酢 穀物酢	1.2	1.56	0.35 kg		豆腐・木綿	20	26	14 丁		油揚げ	7	9.1	80 枚	
えだまめ・生	25	32.5	11 kg		豆腐・木綿	50	65	36 丁		うすくちしょうゆ	0.18	0.23	60 g		こまつな 葉・生	20	26	6.8 kg		カットわかめ	0.5	0.65	0.14 kg	
【葡萄】					ふた こまぎれ	20	26	5.8 kg		食塩	0.05	0.07	15 g		塩抜きもずく	10	13	3 kg		あわせみそ	3	3.9	0.8 kg	
巨峰	20	20	492 粒		玉葱	25	32	7.7 kg		こしょう	0.01	0.01	2 g		荒削り	2	2.6	0.6 kg		あわせみそ	3	3.9	0.9 kg	
【牛乳】					人参	10	13	3 kg		【ポークビーンズ】					あわせみそ	3	3.9	0.8 kg		煮干しだし	2	2.6	0.6 kg	
普通牛乳	206	206	246 本		さやえんどう・冷凍	4	5.2	1 kg		ふた こまぎれ	10	13	2.9 kg		赤みそ	3	3.9	0.9 kg		【牛乳】				
					きくらげ	2	2.6	0.6 kg		じゃがいも	40	52	12.8 kg		【冷凍パイ】					普通牛乳	206	206	249 本	
					三温糖	1.5	2	0.45 kg		玉葱	40	52	12.3 kg		パイ(アップル(袋いり))	40	40	248 個						
					おろしにんにく	0.2	0.26	0.06 kg		人参	10	13	3 kg		【牛乳】									
					料理酒	1	1.3	0.29 kg		岐阜県産乾燥大豆	10	13	3 kg		普通牛乳	206	206	248 本						
					中華だしの素	0.8	1.04	0.23 kg		トマト	10	13	5.8 kg											
					こいくちしょうゆ	4.5	5.8	1.3 kg		ケチャップ	4	5.2	2 kg											
					でん粉	1.1	1.3	0.3 kg		ウスターソース	1	1.3	0.3 kg											
					米油ベツト	0.5	0.65	0.15 kg		三温糖	1	1.3	0.3 kg											
					【1食ヨーグルト】					コンソメスープの素	1	1.3	0.3 kg											
					一食ヨーグルト 70g	70	70	249 個		食塩	0.05	0.07	15 g											
					【牛乳】					米油ベツト	0.5	0.65	0.14 kg											
					普通牛乳	206	206	249 本		おろしにんにく	0.5	0.65	0.14 kg											
										さやいんげん・冷凍	5	6.5	1 kg											
					【牛乳】					【牛乳】														
					普通牛乳	206	206	247 本		普通牛乳	206	206	247 本											

献立明細表

高山市学校給食清見センター

09月09日(月)	1人分使用量(g)			注重量	09月10日(火)	1人分使用量(g)			注重量	09月11日(水)	1人分使用量(g)			注重量	09月12日(木) 清見小5年生なし	1人分使用量(g)			注重量	09月13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	
【ソフトスパゲティ式種】					【麦ごはん】					【米粉パン】					【麦ごはん】					【麦ごはん】				
ソフトスパゲティ式種 70g	70		30 食		精米	70	100	3.5×6 kg		米粉パン 45g	45		30 食		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		切断無圧べん精麦	7	10	0.3×6 kg		米粉パン 55g	55		39 食		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	
ソフトスパゲティ式種 90g	90		66 食							米粉パン 65g	65		65 食											
ソフトスパゲティ式種 115g		115	111 食		【さばの山椒みそ焼き】					米粉パン 75g		75	113 食		【春巻き】					【親子丼】				
【夏野菜ミートソース】					さば切り身 50g	50		137 切		【ポテトのピザ焼き】					安心素材春巻き 35g	50	70	226 個		もも肉皮つき・若鶏	30	39	8.7 kg	
牛肉ミンチ	8	10.4	2.3 kg		さば切り身 60g		60	113 切		じゃがいも	40	52	12.8 kg		安心素材春巻き 50g	2	2.6	0.6 kg		殺菌液卵	40	52	12 kg	
ぶた ひき肉	8	10.4	2.3 kg		おろししょうが	0.3	0.36	0.08 kg		ウインナー	10	13	3 kg		米油					玉葱	50	65	15.4 kg	
レバーそぼろ	3	3.9	1 kg		赤みそ	2.75	3.43	0.76 kg		玉葱	20	26	6 kg							干しいたけ	1.5	1.95	0.45 kg	
ナツメグ	0.02	0.03	6 g		うすくちしょうゆ	0.5	0.6	0.14 kg		ピーマン	5	6.5	1.7 kg		【ナムル】					GKちらしかまぼこ	5	6.5	2 kg	
ロリエ	0.05	0.07	15 g		三温糖	2	2.5	0.56 kg		食塩	0.1	0.13	29 g		ほうれんそう	25	32.5	8 kg		葱	10	13	3.1 kg	
人参	10	13	3 kg		料理酒	1.5	1.8	kg		こしょう	0.01	0.01	2 g		人参	15	19.5	4.5 kg		煮干しだし	2	2.6	0.6 kg	
なす	10	13	3.2 kg		山椒粉	0.03	0.05	10 g		米油ベットの	0.5	0.65	0.14 kg		もやし	20	26	5.8 kg		うすくちしょうゆ	3	3.9	0.9 kg	
キャベツ	20	26	6.7 kg		【ひじきのいため物】					ケチャップ	10	13	3 kg		白ごま・すり	2	2.6	0.58 kg		こいくちしょうゆ	3.5	4.55	1 kg	
トマト	15	19.5	4.3 kg		長ひじき	3	3.9	0.88 kg		とろけるチーズ	10	13	3 kg		胡麻油	0.8	1.04	0.23 kg		料理酒	2	2.6	0.58 kg	
玉葱	50	65	15.2 kg		さつま揚げ	10	13	60 枚		【枝豆サラダ】					うすくちしょうゆ	1.2	1.56	0.35 kg		三温糖	2	2.6	0.6 kg	
おろしにんにく	0.3	0.39	0.09 kg		人参	10	13	3 kg		ミックスビーンズ	5	6.5	1 kg		おろしにんにく	0.05	0.07	15 g		みりん	1	1.3	0.3 kg	
ケチャップ	20	26	6 kg		油揚げ	5	6.5	58 枚		むき枝豆・冷凍	7	9.1	2 kg		三温糖	0.4	0.52	0.12 kg		きざみのり 0.3g	0.3	0.3	249 袋	
米粉	3	3.9	0.9 kg		むき枝豆・冷凍	5	6.5	1 kg		きゅうり	10	13	2.9 kg		【麻婆茄子】					【大豆と剣えびのからあげ】				
コンソメスープの素	1	1.3	0.3 kg		米油ベットの	0.8	1.04	0.23 kg		人参	10	13	3 kg		なす	50	65	16.1 kg		岐阜県産乾燥大豆	12	15.6	3.5 kg	
こしょう	0.01	0.02	4 g		三温糖	1.1	1.43	0.32 kg		キャベツ	20	26	6.8 kg		ぶた ひき肉	20	26	5.8 kg		剣えびからあげ	10	13	3 kg	
ウスターソース	2	2.6	0.6 kg		こいくちしょうゆ	1.5	1.95	0.44 kg		食酢 穀物酢	0.7	0.84	0.21 kg		米油ベットの	1	1.3	0.29 kg		米油	2	2.6	0.6 kg	
三温糖	1	1.3	0.28 kg		白いりごま	2	2.6	0.58 kg		米油ベットの	0.5	0.65	0.14 kg		ピーマン	10	13	3.4 kg		食塩	0.08	0.1	22 g	
米油ベットの	0.5	0.65	0.14 kg		みりん	1	1.3	0.3 kg		食塩	0.05	0.06	15 g		人参	15	20	4.5 kg		【野菜の香りあえ】				
大豆ペースト	5	6.5	1 kg		【とうがんのさっぱり汁】					こしょう	0.01	0.01	2 g		葱	10	13	3.1 kg		大根	30	39	9.7 kg	
高野豆腐 粉	0.5	0.65	0.14 kg		とうがん	40	52	16.4 kg		マヨネーズ エッグケア	5	6.5	1 kg		おろししょうが	0.5	0.65	0.14 kg		キャベツ	20	26	6.8 kg	
赤ワイン	1.5	1.95	0.42 kg		豆腐・木綿	15	20	11 J		【ポパイスープ】					中華だしの素	1	1.3	0.29 kg		きゅうり	10	13	3 kg	
【五色サラダ】					ぶた もも	5	6.5	1.5 kg		冷凍カットほうれんそう	30	39	8 kg		こいくちしょうゆ	2	2.6	0.59 kg		つば漬	4	4.8	1 袋	
大根	20	26	6.3 kg		葱	5	6.5	1.6 kg		人参	10	13	3 kg		三温糖	2	2.6	0.59 kg		大葉青じそ	0.5	0.65	0.14 kg	
きゅうり	5	6.5	1.4 kg		人参	5	6.5	1.5 kg		玉葱	15	19.5	4.6 kg		でん粉	4	5.2	1.2 kg		食塩	0.1	0.13	29 g	
ホールコーン(冷凍)	8	10.4	2 kg		料理酒	2	2.6	0.6 kg		ホールコーン(冷凍)	5	6.5	1 kg		赤みそ	5	6.5	1.4 kg		【牛乳】				
人参	8	10.4	2.3 kg		うすくちしょうゆ	4.5	5.85	1.3 kg		鶏がらスープ	8	10.4	2 kg		トウバンジャン	0.15	0.19	43 g		【牛乳】				
こまつな 葉・生	15	19.5	5 kg		荒削り	2	2.6	0.6 kg		コンソメスープの素	0.6	0.78	0.2 kg		【牛乳】					【牛乳】				
米油ベットの	1	1.3	0.28 kg		【牛乳】					うすくちしょうゆ	2	3	0.7 kg		普通牛乳	206	206	248 本		【牛乳】				
三温糖	0.1	0.13	30 g		普通牛乳	206	206	250 本		食塩	0.1	0.12	27 g							普通牛乳	206	206	249 本	
うすくちしょうゆ	1.8	2.34	0.5 kg							こしょう	0.01	0.02	4 g		【牛乳】									
食酢 穀物酢	1.5	1.95	0.42 kg							【牛乳】					普通牛乳	206	206	248 本						
【モザイクゼリーのヨーグルトあえ】										【牛乳】														
アレンジダイスゼリー・シャインマスカット	10	13	3 kg							普通牛乳	206	206	247 本											
アレンジダイスゼリー・あまおう	10	13	3 kg																					
冷凍白鳳	20	26	6 kg																					
冷凍昭和白桃	20	26	6 kg																					
パインアップル レトルト	20	26	6 kg																					
プレーンヨーグルト	40	52	12 kg																					
【牛乳】																								
普通牛乳	206	206	246 本																					

献立明細表

高山市学校給食清見センター

09月17日(火)	1人分使用量(g)		注定量	09月18日(水)	1人分使用量(g)		注定量	09月19日(木)	1人分使用量(g)		注定量	09月20日(金)	1人分使用量(g)		注定量	09月24日(火)	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
【麦ごはん】 精米 70 100 3.5×6 kg 切断無胚パン精麦 7 10 0.3×6 kg				【コッパン】 コッパン 45g 45 30 個 コッパン 55g 55 39 個 コッパン 65g 65 65 個 コッパン 75g 75 113 個				【発芽玄米ごはん】 精米 70 100 3.5×6 kg 発芽玄米 7 10 0.3×6 kg				【麦ごはん】 精米 70 100 3.5×6 kg 切断無胚パン精麦 7 10 0.3×6 kg				【麦ごはん】 精米 70 100 3.5×6 kg 切断無胚パン精麦 7 10 0.3×6 kg			
【円空芋コロッケ】 円空芋コロッケ 60 60 249 個 米油 2 2 0.5 kg				【とりにくのカレー焼き】 皮つきもも切り身 60g 60 134 個 皮つきもも切り身 80g 80 113 個 こいくちしょうゆ 1 1 0.24 kg 三温糖 2 2.4 0.54 kg おろししょうが 1 1.3 0.28 kg おろしにんにく 1 1.3 0.28 kg 食塩 0.1 0.13 28 g 純カレー粉 0.3 0.4 85 g				【ひだ豚とトマトのチーズ焼き】 ふたもも中棒状 50 65 14.5 kg 食塩 0.15 0.2 44 g 料理酒 1.2 1.56 0.35 kg ケチャップ 6 7.8 2 kg トマト 10 13 3 kg モツアレラチーズ 8 10.4 2.5 kg				【肉団子の甘酢あんかけ】 FMうす味肉団子 15g 45 60 859 個 米油 2 2.6 0.6 kg 玉葱 5 6.5 1.5 kg 食酢 穀物酢 2 2.6 0.57 kg 三温糖 2 2.6 0.57 kg こいくちしょうゆ 1.5 2 0.43 kg でん粉 0.3 0.39 85 g 水 6 7.8 1.7 kg				【焼きししゃも】 ししゃも 20g 40 60 611 尾			
【のり酢あえ】 こまつな 葉・生 25 32.5 8.4 kg キャベツ 15 19.5 5.1 kg きゅうり 7 9.1 2 kg まぐろ・油漬け 5 6.5 1 kg きざみのり 0.8 1.04 2 袋 食酢 穀物酢 1 1.3 0.29 kg こいくちしょうゆ 1.8 2.2 0.52 kg				【海藻サラダ】 海藻ミックス 0.9 1.17 0.26 kg キャベツ 10 13 3.4 kg ホールコーン(冷凍) 10 13 3 kg 人参 5 6.5 1.5 kg きゅうり 10 13 2.9 kg 青じそドレッシング 4.1 5.33 1 L 米ひじき 0.9 1.17 0.25 kg 白いりごま 1 1.3 0.29 kg				【ベルベッパーサラダ】 キャベツ 20 26 7.2 kg じゃがいも 10 13 3.6 kg きゅうり 10 13 3 kg 赤ピーマン 10 13 2 kg 米油ベット 1 1.3 0.29 kg 食酢 穀物酢 2 2.6 0.58 kg 三温糖 0.5 0.65 0.14 kg 食塩 0.1 0.13 30 g こしょう 0.01 0.02 4 g				【中華あえ】 もやし 20 26 5.9 kg キャベツ 15 19.5 5.1 kg 人参 10 13 3 kg きゅうり 10 13 3 kg 胡麻油 1 1.3 0.29 kg 三温糖 0.5 0.65 0.15 kg うすくちしょうゆ 2 2.6 0.58 kg 食酢 穀物酢 2 2.6 0.58 kg				【キャベツのおかかあえ】 キャベツ 20 26 6.9 kg こまつな 葉・生 10 13 3.4 kg もやし 10 13 2.9 kg スクールちくわ 5 6.5 20 本 岐阜県産大豆水煮 8 10.4 2 kg かつお節、散り花 1 1.3 0.29 kg うすくちしょうゆ 1.3 1.69 0.38 kg 米油ベット 1.2 1.56 0.35 kg 食酢 穀物酢 1.5 1.95 0.44 kg 食塩 0.1 0.13 29 g こしょう 0.01 0.01 2 g 三温糖 0.5 0.65 0.14 kg			
【白玉味噌汁】 しらたまもち 20 26 6 kg 大根 30 39 9.7 kg 人参 10 13 3 kg 葱 5 6.5 1.5 kg カットわかめ 0.5 0.65 0.14 kg あわせみそ 3 3.9 0.8 kg 赤みそ 3 3.9 0.9 kg 荒削り 2 2.6 0.6 kg				【野菜スープ】 玉葱 15 19.5 4.6 kg じゃがいも 20 26 6.5 kg 人参 15 19.5 4.5 kg 冷凍カットほうれんそう 10 13 3 kg コンソメスープの素 0.8 1.04 0.25 kg 食塩 0.09 0.1 24 g こしょう 0.01 0.02 4 g うすくちしょうゆ 2 2.2 0.6 kg				【夏野菜の味噌汁】 西洋かぼちゃ・生 20 26 6.4 kg なす 15 18 4.5 kg こも豆腐 10 13 2.9 kg あきしまささげ 5 6.5 1.5 kg 煮干しだし 2 2.6 0.6 kg あわせみそ 6 7.2 1.6 kg				【ビーフンスープ】 ビーフン 7 9.1 2 kg ふた もも 5 6.5 1.5 kg 人参 10 13 3 kg きくらげ 0.5 0.65 0.4 kg 竹の子水煮 5 6.5 1 kg 冷凍カットほうれんそう 15 19.5 4 kg うすくちしょうゆ 3 3.9 0.9 kg 料理酒 1 1.3 0.29 kg 鶏がらスープ 8 10.4 3 kg 中華だしの素 1.5 1.95 0.44 kg				【じゃがいものカレー煮】 じゃがいも 65 84.5 21 kg ふた もも 20 26 5.8 kg 玉葱 40 52 12.4 kg さやいんげん・冷凍 10 13 2 kg 人参 15 19.5 4.5 kg 純カレー粉 0.2 0.26 58 g 三温糖 1 1.3 0.29 kg うすくちしょうゆ 3.5 4.6 1 kg			
【十五夜デザート】 十五夜デザート 30 30 249 個								【ひだももゼリー-orりんごゼリー】 ひだももゼリー 40 40 248 個 ひだりんごゼリー											
【牛乳】 普通牛乳 206 206 249 本								【牛乳】 普通牛乳 206 206 248 本				【牛乳】 普通牛乳 206 206 249 本				【牛乳】 普通牛乳 206 206 249 本			
				【梨】 なし 24 34 51 個															
				【牛乳】 普通牛乳 206 206 247 本															

献立明細表

高山市学校給食清見センター

09月25日(水)	1人分使用量(g)			注定量	09月26日(木)	1人分使用量(g)			注定量	09月27日(金)	1人分使用量(g)			注定量	09月30日(月)	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	
【まるパン】					【麦ごはん】					【さつまいもごはん】					【一食うどん】				
普通パン 45g	45		30	個	精米	70	100	3.6×6	kg	精米	70	100	3.5×6	kg	うどん 60g	60		30	食
普通パン 55g	55		39	個	切断無圧パン精麦	7	10	0.3×6	kg	さつまいも	30	39	9.7	kg	うどん 70g	70		39	食
普通パン 65g	65		65	個						食塩	0.7	0.7	30×6	g	うどん 80g	80		50	食
普通パン 75g		75	113	個						うすくちしょうゆ	2	2	90×6	g	うどん 100g		100	111	食
					【鶏肉とポテトの揚げ煮】					料理酒	1	1.3	50×6	g					
【ハンバーグ】					もも肉皮つき・若鶏	40	52	11.6	kg						【きのこうどん】				
国産鶏肉と豚肉のハンバーグ 60g	60		134	個	おろししょうが	1	1.3	0.29	kg					もも肉皮つき・若鶏	10	13	2.6	kg	
国産鶏肉と豚肉のハンバーグ 80g		80	113	個	料理酒	2	2.6	0.6	kg					人参	10	13	2.8	kg	
	5	5	1	kg	米粉	3	3.9	0.9	kg	【いわしの生姜煮】				なめこ	10	13	2.7	kg	
ケチャップ	2	2	0.5	kg	さつまいも	40	52	12.8	kg	いわしの生姜煮 40g	40		137	個	ほんしめじ	10	13	3.1	kg
ウスターソース	2	2	0.5	kg	米油	2	2.6	0.6	kg	いわしの生姜煮 50g		50	112	個	まいだけ 冷	10	13	3	kg
三温糖	2.5	2.5	0.6	kg	三温糖	4	5.2	1.2	kg					干しいたけ	1	1.3	0.26	kg	
赤ワイン	1	1	0.25	kg	こいくちしょうゆ	4	5.2	1.2	kg	【切干大根のサラダ】				葱	10	13	2.8	kg	
										切干大根	3	3.9	0.87	kg	フレーク節F1	3	3.9	0.8	kg
【フレンチサラダ】					【ほうれん草のごまドレッシング】					ほうれん草	20	26	6.4	kg	めんつゆ	3	3.9	0.8	kg
キャベツ	25	32.5	8.5	kg	ほうれん草	20	26	6.4	kg	ホールコーン(冷凍)	5	6.5	1	kg	うすくちしょうゆ	4	5.2	1.1	kg
きゅうり	12	15.6	3.5	kg	もやし	20	26	5.8	kg	まぐろ・油漬け	7	9.1	2	kg	みりん	1	1.3	0.27	kg
人参	4	5.2	1.2	kg	キャベツ	15	19.5	5.1	kg	三温糖	0.9	1.17	0.26	kg					
ブロッコリー(冷凍)	10	13	3	kg	白ごま・すり	1	1.3	0.29	kg	こいくちしょうゆ	1.2	1.56	0.35	kg	【かぼちゃマフィン】				
米油ベット	1	1.3	0.29	kg	胡麻油	0.8	1.04	0.23	kg	白いりごま	1	1.3	0.29	kg	カボチャ・ペースト(冷凍)	10	13	3	kg
食酢 穀物酢	1.3	1.7	0.4	kg	食酢 穀物酢	2	2.6	0.6	kg					ホットケーキミックス	25	32.5	7	kg	
食塩	0.1	0.13	29	g	食塩	0.2	0.26	58	g	【なめこ汁】				料理牛乳	15	19.5	4	kg	
こしょう	0.01	0.02	4	g	うすくちしょうゆ	2	2.6	0.58	kg	豆腐・木綿	20	26	15	丁	殺菌液卵	4	5.2	1	kg
うすくちしょうゆ	0.5	0.65	0.15	kg	三温糖	1.3	1.8	0.4	kg	なめこ	20	26	5.8	kg	マーガリン	2	2.6	0.53	kg
					こしょう	0.02	0.03	6	g	葱	5	6.5	1.5	kg	三温糖	2	2.6	0.53	kg
【トマトスープ】										大根	20	26	6.4	kg	サラダチーズ	5	5	1	kg
トマト	30	39	9	kg	【白味噌汁】					角切昆布	0.8	1.04	0.23	kg					
玉葱	30	39	9	kg	大根	20	26	6.4	kg	こうじみそ	6	7.8	1.7	kg	【ピーナツあえ】				
さやえんどう・冷凍	7.5	10	2	kg	ほんしめじ	10	13	3.4	kg	荒削り	3	3.9	0.9	kg	キャベツ	20	26	6.3	kg
ふた もも	5	6.5	1.4	kg	人参	10	13	3	kg	【牛乳】				人参	5	6.5	1.4	kg	
殺菌液卵	15	20	4	kg	油揚げ	5	6.5	5.8	枚	普通牛乳	206	206	249	本	きゅうり	10	13	2.7	kg
鶏がらスープ	8	10.4	2	kg	葱	5	6.5	1.5	kg					こまつな 葉・生	20	26	6.3	kg	
コンソメスープの素	1	1.3	0.3	kg	カットわかめ	0.5	0.65	0.14	kg					アーモンド・いりｽﾀｲ	4	5.2	1	kg	
料理酒	0.5	0.65	0.14	kg	大豆ペースト	2.5	3.25	1	kg					こいくちしょうゆ	1.6	2.08	0.43	kg	
うすくちしょうゆ	2	2.6	0.6	kg	こうじみそ	6	7.8	1.7	kg										
でん粉	1	1.3	0.28	kg	煮干しだし	2.5	3.25	0.7	kg					【牛乳】					
食塩	0.1	0.13	22	g										普通牛乳	206	206	230	本	
こしょう	0.01	0.01	2	g	【牛乳】														
					普通牛乳	206	206	248	本										
【梨】																			
なし	24	34	51	個															
【牛乳】																			
普通牛乳	206	206	247	本															