

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

06月03日(月)				06月04日(火)				06月05日(水)				06月06日(木)				06月07日(金)			
1人分使用量(g)				1人分使用量(g)				1人分使用量(g)				1人分使用量(g)				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			
【1食うどん】				【コッペパン】				【麦ごはん】				【麦ごはん】				【麦ごはん】			
学校給食用ゆでめん(うどん)				コッペパン 学校給食用(粉重量)				米 精白米 学校給食用				米 精白米 学校給食用				米 精白米 学校給食用			
学校給食用ゆでめん(うどん)				コッペパン 学校給食用(粉重量)				おおむぎ 精麦 強化切断麦				おおむぎ 精麦 強化切断麦				おおむぎ 精麦 強化切断麦			
学校給食用ゆでめん(うどん)				コッペパン 学校給食用(粉重量)				コッペパン 学校給食用(粉重量)				コッペパン 学校給食用(粉重量)				コッペパン 学校給食用(粉重量)			
学校給食用ゆでめん(うどん)				コッペパン 学校給食用(粉重量)				コッペパン 学校給食用(粉重量)				コッペパン 学校給食用(粉重量)				コッペパン 学校給食用(粉重量)			
【五目うどん】				【アスパラと卵のスープ】				【ふのすまし汁】				【カレーライス(乳・卵・小麦不使用)】				【みそけんちん汁】			
まいだけ 冷凍				アスパラガス 若茎、生				えのきたけ カット				ぶた もも 脂身つき 平切り				木綿豆腐			
にんじん 根、皮つき、生				ベーコン 短冊(乳・卵なし)				にんじん 根、皮つき、生				加熱レバーそぼろ				さといも 乱切り(小) 冷凍			
ほうれんそう 冷凍				米ぬか油 口つき				わかめ カットわかめ				食塩				ごぼう 根、生			
油揚げ				たまねぎ りん茎、生				ほうれんそう 冷凍				にんにく おろし				こんにゃく 坂こんにゃく 精粉			
鶏肉 もも 皮つき 1cm角				鶏卵液卵 殺菌 冷凍HV No3				しょうゆ 白、粉				こしょう 白、粉				にんじん 根、皮つき、生			
根深ねぎ 葉、軟白、生				うすくちしょうゆ				清酒 本醸造酒				米ぬか油 口つき				根深ねぎ 葉、軟白、生			
こいくちしょうゆ				食塩				こいくちしょうゆ				たまねぎ りん茎、生				みそ 汁用2			
うすくちしょうゆ				こしょう 白、粉				うすくちしょうゆ				にんじん 根、皮つき、生				みそ 汁用3			
清酒 本醸造酒				中華だし				食塩				カットトマト(飛騨)				煮干し(だし用パック)			
みりん 本みりん				清酒 本醸造酒				削り節(だし用)				コクと旨みのまろやかカレー				【茎わかめの炒め煮】			
食塩				じゃがいもでん粉				【五目きんぴら】				アレルギーフリーカレーフレークN				鶏肉 もも 皮つき、生			
削り節(だし用)				【海藻サラダ】				ぶた ひき肉 生				ウスターソース				茎わかめ			
フレーク節F3(うどんだし用)				だいこん 根、皮つき、生				ごぼう せん切り				カレー粉				にんじん 根、皮つき、生			
めんつゆ				きゅうり 果実、生				つきこんにゃく				高野豆腐 粉				つきこんにゃく			
【千切りポテトあえ】				青じそドレ1L				にんじん 根、皮つき、生				【根野菜サラダ】				むぎ えだまめ 冷凍			
じゃがいも 塊茎、生				【鶏肉のトマトソース】				さつまあげ 冷凍				ごぼう せん切り				しいたけ 乾カット			
まぐろ 袋 油漬、フレーク				鶏肉 もも 皮つき(数) 60g				しいたけ 乾カット				れんこん 水煮スライス				米ぬか油 口つき			
きゅうり 果実、生				鶏肉 もも 皮つき(数) 80g				こいくちしょうゆ				きゅうり 果実、生				車糖 三温糖			
にんじん 根、皮つき、生				赤ワイン				うすくちしょうゆ				にんじん 根、皮つき、生				うすくちしょうゆ			
ホールコーン 冷凍				こしょう 白、粉				車糖 三温糖				まぐろ 袋 油漬、フレーク				こいくちしょうゆ			
レモン 果汁、生				ケチャップ				清酒 本醸造酒				香り胡麻ドレッシング 1L				フレーク節F3(うどんだし用)			
車糖 三温糖				ウスターソース				米ぬか油 口つき				【大豆と小魚の揚げ煮】				【豚肉のおろし焼き】			
米ぬか油 口つき				カットトマト(岐阜県産)				こま いり 白				大豆 全粒 県産、乾				ぶた かたロース(数) 50g			
うすくちしょうゆ				車糖 三温糖				一味とうがらし				バリッシュ				ぶた かたロース(数) 60g			
みりん 本みりん				【豆腐の肉みそかけ】				揚げ出し用豆腐(数) 40g				米ぬか油(揚げ油)				清酒 本醸造酒			
【いかフリッター】				【牛乳】				揚げ出し用豆腐(数) 60g				鶏肉 ひき肉 生				だいこん 根、皮つき、生			
いかフリッター 20g				普通牛乳				米ぬか油(揚げ油)				根深ねぎ 葉、軟白、生				こいくちしょうゆ			
米ぬか油(揚げ油)								鶏肉 ひき肉 生				にんじん 根、皮つき、生				みりん 本みりん			
【牛乳】								根深ねぎ 葉、軟白、生				高野豆腐 粉				車糖 三温糖			
普通牛乳								にんじん 根、皮つき、生				みそ 調理用				【牛乳】			
								高野豆腐 粉				車糖 三温糖				普通牛乳			
								清酒 本醸造酒				清酒 本醸造酒							
								みりん 本みりん				【牛乳】							
								水				普通牛乳							
								【果汁グミ】											
								果汁グミ(ぶどう)											
								【牛乳】											
								普通牛乳											

【給食アレルギー様式7】

06月10日(月)	1人分使用量(g)		注重量	06月11日(火)	1人分使用量(g)		注重量	06月12日(水)	1人分使用量(g)		注重量	06月13日(木)	1人分使用量(g)		注重量	06月14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
【ソフト麺】				【黒砂糖パン】				【麦ごはん】				【麦ごはん】				【麦ごはん】			
ソフト麺	70		537 個	黒砂糖パン 学校給食用(粉重量)	45		537 個	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	米 精白米 学校給食用	70	100	239 kg
ソフト麺	80		521 個	黒砂糖パン 学校給食用(粉重量)	55		521 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	おおむぎ 精麦 強化切断麦	7	10	24 kg
ソフト麺	90		695 個	黒砂糖パン 学校給食用(粉重量)	65		695 個												
ソフト麺		115	1149 個	黒砂糖パン 学校給食用(粉重量)		75	1149 個	【マーボー豆腐】				【美女もち汁】				【豚汁】			
								木綿豆腐	95	120	772 個	だいこん 根、皮つき、生	22	30	79 kg	ぶた もも 脂身つき 平切り	8	10	26 kg
								ぶた ひき肉 生	9	12	30 kg	にんじん 根、皮つき、生	10	13	34 kg	米ぬか油 口つき	0.2	0.25	0.6 kg
								大豆たんぱく (ミンチ)	3	4	10 kg	ほうれんそう 冷凍	6	8	20 kg	にんじん 根、皮つき、生	10	13	34 kg
								しょうが おろし	2	2.8	6.8 kg	美女もち	20	26	65 kg	じゃがいも 塊茎、生	15	21	57 kg
								にんにく おろし	1	1.5	3.5 kg	まいだけ 冷凍	10	15	35 kg	こんにゃく 板こんにゃく 精粉	10	13	165 個
								米ぬか油 口つき	0.5	0.6	1.5 kg	食塩	0.12	0.15	403.6 g	ごぼう 根、生	5	6.5	16 kg
								にんじん 根、皮つき、生	11	15	37 kg	こいくちしょうゆ	1	1.3	3.3 kg	木綿豆腐	20	26	163 個
								根深ねぎ 葉、軟白、生	8	10.4	26 kg	うすくちしょうゆ	1.8	2.1	5.5 kg	根深ねぎ 葉、軟白、生	5	6.5	16 kg
								こいくちしょうゆ	2	2.3	6.2 kg	清酒 本醸造酒	1	1.3	3.3 kg	清酒 本醸造酒	0.45	0.52	1.4 kg
								清酒 本醸造酒	1.3	1.69	4.3 kg	フレーク節F3(うどんだし用)	2	2.6	7 kg	煮干し(だし用パック)	2	2.6	2.6 袋
								みそ 調理用	7.8	9	24 kg	削り節(だし用)	1.3	1.7	4 kg	みそ 汁用1	3.3	3.8	10 kg
								中華だし	1	1.2	314.8 g					みそ 汁用3	3.3	3.8	10 kg
								車糖 三温糖	2	2.6	6.5 kg	【厚揚げのカレー煮】							
								トウバンジャン	0.1	0.16	796 g	ミニ絹厚揚げSI1000	25	32	81 kg	【大根の梅あえ】			
								じゃがいもでん粉	1	1.3	3.3 kg	鶏肉 ひき肉 生	12	15	38 kg	だいこん 根、皮つき、生	35	45	127 kg
								ごま油	0.5	0.7	1688.7 g	根深ねぎ 葉、軟白、生	5	6.5	16 kg	きゅうり 果実、生	12	15	39 kg
								水	30	39	97 kg	むき えだまめ 冷凍	7	9	23 kg	にんじん 根、皮つき、生	6	8	20 kg
												にんじん 根、皮つき、生	12	15	40 kg	ゆかり	0.25	0.3	793 g
								【もやしの中華炒め】				カレー粉	0.16	0.21	530.3 g	青じそドレ1L	1.9	2.4	6 本
								もやし 生	35	43	113 kg	米ぬか油	0.3	0.35	1 kg	うめ 練り梅	0.7	0.9	2 kg
								にんじん 根、皮つき、生	9	12	31 kg	うすくちしょうゆ	1.1	1.3	3.5 kg				
								ホールコーン 冷凍	10	13	33 kg	こいくちしょうゆ	0.7	0.9	2.4 kg	【ホキとレバーのケチャップあえ】			
								米ぬか油 口つき	0.5	0.65	1.6 kg	清酒 本醸造酒	1.5	2	5.1 kg	ホキ角切り	50	65	166 kg
								うすくちしょうゆ	1.5	2	4.9 kg	車糖 三温糖	1.1	1.35	3.5 kg	清酒 本醸造酒	1	1.3	3.3 kg
								食塩	0.13	0.16	414.9 g	水	0.5	0.65	2 kg	こしょう 白、粉	0.01	0.02	41 g
								こしょう 白、粉	0.02	0.03	76 g					ケチャップ	4	5	12.8 kg
								ごま油	0.5	0.65	1604.4 g	【さけの和風ソテー】				加熱レバー	8	12	15 缶
												さけ 切り身 50g	50		1753 個	米ぬか油 (揚げ油)	2.2	2.7	7 kg
								【春巻き】				さけ 切り身 60g		60	1149 個	ケチャップ	5	6.5	6 袋
								春巻き 35g				清酒 本醸造酒	1.2	1.5	3.9 kg	車糖 三温糖	1.2	1.5	3.9 kg
								春巻き 50g	50		1753 個	調理用マーガリン	2	2.5	6 kg	赤ワイン	1	1.3	3.3 kg
								米ぬか油 (揚げ油)	2	2.7	7 kg	こいくちしょうゆ	2.5	3.3	8.2 kg	ウスターソース	1	1.3	3297 g
								【牛乳】				【牛乳】				【国産夏みかんゼリー】			
								普通牛乳	206	206	2902 本	普通牛乳	206	206	2902 本	日向夏ゼリー	50	50	2902 個
【牛乳】				【牛乳】												【牛乳】			
普通牛乳	206	206	2902 本	普通牛乳	206	206	2902 本									普通牛乳	206	206	2902 本

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

06月17日(月)	1人分使用量(g)		注定量	06月18日(火)	1人分使用量(g)		注定量	06月19日(水)	1人分使用量(g)		注定量	06月20日(木)	1人分使用量(g)		注定量	06月21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
【1食うどん】				【食パン】				【麦ごはん】				【麦ごはん】				【麦ごはん】			
学校給食用ゆでめん(うどん)	60		537 袋	食パン 学校給食用(粉重量)	55		1058 個	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	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)	70		521 袋	食パン 学校給食用(粉重量)	65		695 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	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)	80		695 袋	食パン 学校給食用(粉重量)		75	1149 個	【白みそ汁】				【高野豆腐の卵とし汁】				【肉じゃが】			
学校給食用ゆでめん(うどん)		100	1149 袋	【ABCスープ】				木綿豆腐	20	26	163 個	鶏肉 もも 皮つき 1cm角	25	32.5	82 kg	ぶた もも 脂身つき 平切り	30	40	100 kg
【カレーうどん】				アルファベットマカロニ	3.5	4.55	23 袋	じゃがいも 塊茎、生	25	35	93 kg	鶏卵液卵 殺菌 冷凍HV No3	46	59.8	150 kg	こしょう 白、粉	0.01	0.02	41 g
鶏肉 もも 皮つき 1cm角	17	23	57 kg	たまねぎ りん茎、生	25	30	84 kg	油揚げ	5	6.5	546 個	高野豆腐(サイコロ)	2	2.6	7 kg	米ぬか油 口つき	0.4	0.52	1.3 kg
たまねぎ りん茎、生	20	25	68 kg	にんじん 根、皮つき、生	8	11	28 kg	わかめ カットわかめ	0.5	0.65	1.6 kg	にんじん 根、皮つき、生	12	15.6	40 kg	じゃがいも 塊茎、生	60	78	218 kg
にんじん 根、皮つき、生	15	20	51 kg	じゃがいも ダイスカット	20	25	64 kg	白みそ	6.8	8.8	22 kg	たまねぎ りん茎、生	55	71.5	191 kg	たまねぎ りん茎、生	40	52	139 kg
油揚げ	4.5	5.3	469 個	ローズハム 短冊(乳・卵なし)	5	6	15 kg	煮干し(だし用パック)	2.5	3.2	32 袋	しいたけ 乾カット	1	1.3	3 kg	にんじん 根、皮つき、生	15	20	51 kg
根深ねぎ 葉、軟白、生	5	6.5	16 kg	パセリ 乾	0.05	0.07	175 g	【大根きんぴら】				清酒 本醸造酒	1.3	1.69	4.3 kg	絹厚揚げ 10N	30	39	98 kg
ほうれんそう 冷凍	6	8	20 kg	うすくちしょうゆ	1.6	2.2	5.7 kg	だいこん 根、皮つき、生	40	52	145 kg	車糖 三温糖	1.8	2.34	5.9 kg	つきこんにゃく	20	26	65 kg
コクと旨みのまろやかカレー	4.1	4.8	13 kg	洋風コンソメ	0.7	0.9	2400 g	にんじん 根、皮つき、生	10	13	34 kg	みりん 本みりん	1	1.3	3.3 kg	車糖 三温糖	2.3	2.9	7.3 kg
アレルギーフリーカレーフレークN	4.1	4.8	13 kg	こしょう 白、粉	0.02	0.03	70 g	鶏肉 もも 皮つき 1cm角	10	13	33 kg	うすくちしょうゆ	3.8	4.94	12.4 kg	こいくちしょうゆ	6	7.5	19.6 kg
カレー粉	0.15	0.2	501.3 g	食塩	0.13	0.18	443.2 g	こいくちしょうゆ	0.6	0.8	2 kg	こいくちしょうゆ	2.5	3.25	8.2 kg	うすくちしょうゆ	1	1.3	3.3 kg
こいくちしょうゆ	2.5	3.1	7.9 kg	米ぬか油 口つき	0.25	0.3	0.8 kg	みりん 本みりん	1	1.3	3.3 kg	フレーク節F3(うどんだし用)	3	3.9	10 kg	清酒 本醸造酒	1.2	1.5	3.9 kg
清酒 本醸造酒	0.7	1	2.4 kg	【コールスローサラダ】				こいくちしょうゆ	1	1.3	3.3 kg	じゃがいもでん粉	0.8	1.04	2.6 kg	和風だし	0.35	0.45	1139 g
みりん 本みりん	1	1.3	3.3 kg	キャベツ 結球葉、生	20	26	77 kg	うすくちしょうゆ	1	1.3	3.3 kg	水	1.5	1.95	5 kg	水	25	32.5	82 kg
フレーク節F3(うどんだし用)	4	5.2	13 kg	にんじん 根、皮つき、生	10	13	34 kg	みりん 本みりん	1	1.3	3.3 kg	水	35	45.5	114 kg	みりん 本みりん	1.2	1.5	3.8 kg
【うま煮】				きゅうり 果実、生	10	13	34 kg	清酒 本醸造酒	1	1.3	3.4 kg	【大豆と昆布の甘煮】				【ブロックリーのおかかあえ】			
さつまあげ(カット)	5	6.5	17 kg	むき えだまめ 冷凍	4	5.2	13 kg	ごま油	0.5	0.6	1573.8 g	大豆 水煮	20	26	66 kg	ブロックリー 冷凍	30	40	198 袋
にんじん 根、皮つき、生	15	20	51 kg	コールスロードレッシング 1L	6	7	19 本	ごま いりり 白	0.5	0.6	2 kg	角切り昆布 1～1.5cm角	1.8	2.3	5.8 kg	きゅうり 果実、生	10	13	33 kg
だけのこ 水煮 乱切り	12	17	41 kg	【ハンバーグ】				【白身魚の南蛮だれ】				にんじん 根、皮つき、生	4	5.2	13 kg	にんじん 根、皮つき、生	7	9	23 kg
しいたけ 乾カット	0.6	0.7	2 kg	あらびきハンバーグSC 60g	60		1753 個	たら 切り身 50g	50		1753 個	車糖 三温糖	2.5	3.3	8.4 kg	うすくちしょうゆ	2.5	2.9	7.8 kg
こんにゃく 板こんにゃく 精粉	15	22	259 個	あらびきハンバーグSC 80g		80	1149 個	たら 切り身 60g		60	1149 個	こいくちしょうゆ	1.1	1.25	3.3 kg	削り節(花かつお)	1.2	1.5	4 kg
むき えだまめ 冷凍	6	8	20 kg	車糖 三温糖	0.8	1.04	2.6 kg	清酒 本醸造酒	1	1.3	3.3 kg	和風だし	0.15	0.18	491 g	【焼きししゃも】			
車糖 三温糖	0.7	0.96	2.4 kg	ケチャップ	6	7.8	7 袋	こしょう 白、粉	0.03	0.04	99 g	水	8.7	11.3	28 kg	ししゃも 生干し、生 15g	30	45	6953 本
うすくちしょうゆ	0.7	1	2.4 kg	ウスターソース	1.5	2	4975 g	じゃがいもでん粉	6	7	18.6 kg	清酒 本醸造酒	1	1.3	3.3 kg	【牛乳】			
こいくちしょうゆ	0.8	1.1	2.8 kg	トマトペースト(飛騨)	2.5	3.2	8 kg	米ぬか油(揚げ油)	2.3	2.9	7 kg	みりん 本みりん	1	1.3	3.3 kg	普通牛乳	206	206	2902 本
和風だし	0.15	0.2	503 g	赤ワイン	1	1.3	3.3 kg	たまねぎ りん茎、生	12	15	41 kg	【かぼちゃの天ぷら】							
米ぬか油 口つき	0.2	0.24	0.6 kg	水	0.5	0.65	2 kg	こいくちしょうゆ	2.8	3.8	9.3 kg	かぼちゃの天ぷら	50	50	2902 個				
みりん 本みりん	0.5	0.65	1.6 kg	【牛乳】				車糖 三温糖	2.3	2.8	7.2 kg	米ぬか油(揚げ油)	2	2	6 kg				
清酒 本醸造酒	0.4	0.52	1.4 kg	普通牛乳	206	206	2902 本	穀物酢	2.8	3.5	8930 g	【薬配：メロン】							
水	10	13	33 kg					一味とうがらし	0.01	0.01	29 g	メロン(薬) 50g	50	50	2902 個				
【コロッケ】				【牛乳】				【牛乳】				【牛乳】							
コロッケ (FMクロケット)	50		1753 個	普通牛乳				普通牛乳	206	206	2902 本	普通牛乳	206	206	2902 本				
コロッケ (FMクロケット)		70	1149 個																
米ぬか油(揚げ油)	2.2	2.8	7 kg																
【牛乳】																			
普通牛乳	206	206	2902 本																
【いもけんぴバリッシュ】																			
いもけんぴバリッシュ		6	1149 個																

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

06月24日(月)				06月25日(火)				06月26日(水)				06月27日(木)				06月28日(金)			
1人分使用量(g)		注文量		1人分使用量(g)		注文量		1人分使用量(g)		注文量		1人分使用量(g)		注文量		1人分使用量(g)		注文量	
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	
【ソフト麺】				【米粉パン】				【麦ごはん】				【麦ごはん】				【麦ごはん】			
ソフト麺	70		537 個	米粉パン	45		537 個	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	米 精白米 学校給食用	70	100	239 kg
ソフト麺	80		521 個	米粉パン	55		521 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	おおむぎ 精麦 強化切断麦	7	10	24 kg
ソフト麺	90		695 個	米粉パン	65		695 個												
ソフト麺		115	1149 個	米粉パン		75	1149 個	【豆腐のカレー汁】				【鶏団子汁】				【豆腐のみそ汁】			
								ぶた もも 脂身つき 平切り	12	15	39 kg	鶏団子	30	39	98 kg	木綿豆腐	21	26	170 個
【ピリ辛みそソース】				【コーンスープ】				加熱レバーそぼろ	0.8	1.5	3 袋	木綿豆腐	20	26	164 個	油揚げ	5	6.5	544 個
ぶた ひき肉 生	12	15	38 kg	たまねぎ りん茎、生	30	38	103 kg	木綿豆腐	40	52	326 個	ほうれんそう 冷凍	10	13	33 kg	わかめ カットわかめ	0.3	0.39	1 kg
加熱レバーそぼろ	1	2	4 袋	食塩	0.1	0.13	333.2 g	たまねぎ りん茎、生	25	32.5	87 kg	わかめ カットわかめ	0.2	0.26	0.7 kg	根深ねぎ 葉、軟白、生	5	6.5	16 kg
大豆たんぱく（ミンチ）	3.2	4.2	11 kg	調理用マーガリン	2	2.6	7 kg	にんじん 根、皮つき、生	8	11	28 kg	食塩	0.1	0.13	338.6 g	えのきだけ カット	10	13	66 袋
たまねぎ りん茎、生	58	73	194 kg	こしょう 白、粉	0.03	0.03	82 g	根深ねぎ 葉、軟白、生	4	5.2	13 kg	うすくちしょうゆ	2	2.5	6.5 kg	みそ 汁用1	3.5	4	11 kg
にんじん 根、皮つき、生	25	32	84 kg	にんじん 根、皮つき、生	10	13	34 kg	油揚げ	4	5	419 個	削り節(だし用)	3	3.9	10 kg	みそ 汁用2	3.5	4	11 kg
むき えだまめ 冷凍	6	8	20 kg	コーンベアスト 冷凍	50	65	163 kg	こいくちしょうゆ	2	2.4	6.5 kg	こいくちしょうゆ	1	1.3	3.3 kg	煮干し(だし用パック)	2.3	2.9	30 袋
ホールコーン 冷凍	11	13	34 kg	ホールコーン 冷凍	20	26	65 kg	清酒 本醸造酒	1.6	2	5.2 kg	清酒 本醸造酒	0.8	1.1	2.7 kg				
中華だし	0.8	1.1	2719 g	米粉	1.1	1.4	4 kg	アレルギーフリーカレーフレークN	4	5	13 kg					【五目野菜いため】			
みそ 汁用1	4.5	5.5	14 kg	調理用普通牛乳	60	85	205 kg	コクと旨みのまろやかカレー	4.5	5	14 kg	【もやしのおひたし】				にんじん 根、皮つき、生	11	14.3	37 kg
みそ 汁用2	4.5	5.5	14 kg	パセリ 乾	0.03	0.04	99 g	フレーク節F3(うどんだし用)	3	4	10 kg	もやし 生	25	32	81 kg	もやし 生	25	32.5	82 kg
こいくちしょうゆ	1	1.3	3.3 kg	シュレッドチーズ(とけるチーズ)	1.5	2	5 kg	高野豆腐 粉	0.8	2	4 kg	にんじん 根、皮つき、生	8	11	28 kg	ほうれん草 冷凍 (バラ凍結)	15	20	49 kg
車糖 三温糖	1	1.3	3.3 kg	洋風コンソメ	0.7	0.8	2127 g					きゅうり 果実、生	9	12	30 kg	焼きかまぼこ スライス	8	10.4	52 本
清酒 本醸造酒	2	2.6	6.6 kg	脱脂粉乳	2	3	7 kg	【れんこんきんぴら】				わかめ カットわかめ	0.45	0.55	1.4 kg	くすりり 乾	2.5	3.25	8 kg
こしょう 白、粉	0.03	0.04	99 g					鶏肉 ひき肉 生	6	8	20 kg	しらす干し 乾燥品	0.8	2.2	4 kg	米ぬか油 口つき	0.8	1.1	2.8 kg
トウバンジャン	0.15	0.2	487 g	【細寒天サラダ】				れんこん 水煮スライス	22	28.6	72 kg	こいくちしょうゆ	1.8	2.3	5.8 kg	食塩	0.08	0.1	256.7 g
こま油	0.22	0.28	724.4 g	細寒天 カット	1	1.3	16.5 袋	にんじん 根、皮つき、生	12	15	40 kg	うすくちしょうゆ	0.6	0.7	1.8 kg	清酒 本醸造酒	0.7	0.91	2.3 kg
米ぬか油 口つき	0.3	0.45	1.1 kg	キャベツ 結球葉、生	18	23	69 kg	つきこんにやく	10	13	33 kg					こしょう 白、粉	0.02	0.03	70 g
じゃがいもでん粉	1	1.3	3.3 kg	にんじん 根、皮つき、生	7	9	23 kg	しいたけ 乾カット	0.5	0.65	2 kg	【さばの根菜みそ焼き】				うすくちしょうゆ	1.8	2.3	5.9 kg
				きゅうり 果実、生	10	13	34 kg	米ぬか油 口つき	0.5	0.65	1.6 kg	さば 切り身 50g	50		1753 個				
【小松菜サラダ】				米ぬか油 口つき	0.6	0.8	2 kg	みりん 本みりん	0.5	0.65	1.6 kg	さば 切り身 60g	60	60	1149 個	【鶏肉といものアーモンドあえ】			
こまつな 葉、生	20	25	75 kg	穀物酢	1.1	1.3	3507 g	清酒 本醸造酒	1	1.3	3.3 kg	しょうが おろし	1	1.3	3.2 kg	鶏肉 もも 皮つき 1.5cm角	35	50	124 kg
キャベツ 結球葉、生	12	15	45 kg	うすくちしょうゆ	2.3	2.85	7.5 kg	こいくちしょうゆ	2	2.6	6.6 kg	みそ 調理用	5	6.5	17 kg	清酒 本醸造酒	1	1.3	3.3 kg
きゅうり 果実、生	9	12	30 kg	車糖 三温糖	0.9	1.1	2.9 kg	車糖 三温糖	1.3	1.7	4.3 kg	車糖 三温糖	3.5	4.55	11.4 kg	しょうが 粉	0.3	0.39	979 g
まぐろ 袋 油漬、フレーク	7	9	8 袋	ごま いり 白	0.8	1.1	3 kg	一味とうがらし	0.01	0.01	29 g	清酒 本醸造酒	1	1.3	3.3 kg	こいくちしょうゆ	0.6	0.78	2 kg
にんじん 根、皮つき、生	6	8	20 kg	レモン 果汁、生	0.7	0.9	2.3 本	ごま いり 白	1	1.3	3 kg	みりん 本みりん	1	1.3	3.2 kg	じゃがいもでん粉	6	7.8	19.6 kg
穀物酢	0.8	1.1	2666 g	【鶏肉のバーベキューソース】								うすくちしょうゆ	1	1.3	3.4 kg	シューストリングボテト	25	30	78 kg
車糖 三温糖	0.6	0.8	2 kg	鶏肉 もも 皮つき(数) 60g	60		1753 個	【大豆の包み揚げ】				根深ねぎ 葉、軟白、生	8	11	27 kg	米ぬか油 (揚げ油)	2.2	2.8	7 kg
食塩	0.1	0.13	324.7 g	鶏肉 もも 皮つき(数) 80g	80		1149 個	大豆の包み揚げ 30g	30	60	4051 本					こいくちしょうゆ	2.8	3.3	9 kg
こしょう 白、粉	0.01	0.01	29 g	しょうが おろし	0.6	0.78	1.9 kg	米ぬか油 (揚げ油)	1.5	2.2	5 kg	【牛乳】				車糖 三温糖	1.3	1.6	4.1 kg
うすくちしょうゆ	1	1.3	3.2 kg	食塩	0.12	0.15	378.9 g	【牛乳】				普通牛乳	206	206	2902 本	みりん 本みりん	0.6	0.78	2 kg
レモン 果汁、生	0.2	0.25	0.7 本	清酒 本醸造酒	1.5	1.95	4.9 kg									アーモンド きざみ	3	3.9	10 kg
				車糖 三温糖	1.3	1.69	4.2 kg	【牛乳】								水	4	5.2	13 kg
【フルーツのゼリーあえ】				こいくちしょうゆ	2.3	2.9	7.4 kg	普通牛乳	206	206	2902 本					【薬配：ヨーグルト】			
ブロックゼリー(ピーチ)	40	52	65 袋	りんごピューレ	3	4	10 kg									プレミアムヨーグルト 70g	70	70	2902 個
パインアップル パック	10	13	33 kg	みりん 本みりん	1.3	1.69	4.2 kg												
うんしゅうみかん パック	10	13	33 kg	穀物酢	0.8	1.04	2597 g									【牛乳】			
ダイスゼリー あまおう	15	25	55 kg	一味とうがらし	0.01	0.01	29 g									普通牛乳	206	206	2902 本
ダイスゼリー 巨峰	15	25	55 kg																
【牛乳】				【牛乳】				【ブルーベリージャム】											
普通牛乳	206	206	2902 本	普通牛乳	206	206	2902 本	ブルーベリージャム (DF) (数)	15	15	2902 個								