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

06月03日(月)	1人分使用量(g) 小学	中学	注文量 合計
【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
【みそけんちん汁】			
木綿豆腐	20	25	154 個
さといも 乱切り(小)　冷凍	15	20	48 kg
ごぼう 根、生	5	6	15 kg
こんにゃく 板こんにゃく 精粉	10	13	158 個
にんじん 根、皮つき、生	8	11	26 kg
根深ねぎ 葉、軟白、生	4	5	12 kg
みそ 汁用2	3	3.7	10 kg
みそ 汁用3	3	3.7	10 kg
煮干し(だし用パック)	2.2	2.7	27 袋
【茎わかめの炒め煮】			
鶏肉 もも 皮つき、生	6	8	19 kg
茎わかめ	1.5	1.9	5 kg
にんじん 根、皮つき、生	10	13	32 kg
つきこんにゃく	8	11	26 kg
むき えだまめ 冷凍	6	8	19 kg
しいたけ 乾カット	0.4	0.5	1 kg
米ぬか油 ロつき	0.6	0.8	1.9 kg
車糖 三温糖	1.1	1.4	3.4 kg
うすくちしょうゆ	1.3	1.8	4.5 kg
こいくちしょうゆ	0.6	0.8	1.9 kg
フレーク節F3(うどんだし用)	1	1.3	3 kg
水	12	14	35 kg
【豚肉のおろし焼き】			
ぶた かたロース（数） 50g	50		1746 個
ぶた かたロース（数） 60g		60	1042 個
清酒 本醸造酒	0.6	0.78	1.9 kg
だいこん 根、皮つき、生	18	23	62 kg
こいくちしょうゆ	2.2	2.86	6.9 kg
みりん 本みりん	1	1.3	3.1 kg
車糖 三温糖	1.3	1.69	4.1 kg
【牛乳】			
普通牛乳	206	206	2788 本

06月04日(火)	1人分使用量(g) 小学	中学	注文量 合計
【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
【ふのすまし汁】			
えのきたけ カット	11	14	69 袋
にんじん 根、皮つき、生	12	15	38 kg
わかめ カットわかめ	0.35	0.42	1 kg
ほうれんそう 冷凍	8	11	26 kg
麩（豆麩）	1.2	1.5	18 袋
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	2.6	3.1	7.8 kg
食塩	0.1	0.13	312.5 g
削り節(だし用)	2.6	3.3	8 kg
【五目きんぴら】			
ぶた ひき肉 生	6	8	19 kg
ごぼう せん切り	22	28	69 kg
つきこんにゃく	10	13	32 kg
にんじん 根、皮つき、生	7	9	23 kg
さつまあげ　冷凍	6	8	476 個
しいたけ 乾カット	0.25	0.3	1 kg
和風だし	0.25	0.33	788 g
こいくちしょうゆ	1.9	2.4	6.1 kg
うすくちしょうゆ	0.5	0.6	1.5 kg
車糖 三温糖	0.7	1	2.5 kg
清酒 本醸造酒	1	1.3	3.4 kg
米ぬか油 ロつき	0.5	0.6	1.5 kg
ごま いり 白	0.8	1.1	3 kg
一味とうがらし	0.01	0.01	28 g
【豆腐の肉みそかけ】			
揚げ出し用豆腐（数） 40g		80	2084 個
揚げ出し用豆腐（数） 60g	60		1746 個
米ぬか油（揚げ油）	2	2.4	6 kg
鶏肉 ひき肉 生	5	6.2	15 kg
根深ねぎ 葉、軟白、生	3	3.9	9 kg
にんじん 根、皮つき、生	4	5	13 kg
高野豆腐 粉	0.3	0.4	1 kg
みそ 調理用	5	6	15 kg
車糖 三温糖	2.8	3.5	8.5 kg
清酒 本醸造酒	1.5	1.9	4.6 kg
みりん 本みりん	1.2	1.5	3.7 kg
水	3.5	4.5	11 kg
【果汁グミ】			
果汁グミ(ぶどう)	12	12	2788 個
【牛乳】			
普通牛乳	206	206	2788 本

06月05日(水)	1人分使用量(g) 小学	中学	注文量 合計
【コッペパン】			
コッペパン 学校給食用(粉重量	45		490 個
コッペパン 学校給食用(粉重量	55		523 個
コッペパン 学校給食用(粉重量	65		733 個
コッペパン 学校給食用(粉重量		75	1042 個
【アスパラと卵のスープ】			
アスパラガス 若茎、生	11	14	43 kg
ベーコン 短冊（乳・卵なし）	5	6.5	15.99 kg
米ぬか油 ロつき	0.1	0.13	0.3 kg
たまねぎ りん茎、生	15	20	52 kg
鶏卵液卵 殺菌 冷凍HV No3	20	25	61 kg
うすくちしょうゆ	2.4	2.8	7.1 kg
食塩	0.1	0.13	324.7 g
こしょう 白、粉	0.01	0.02	38 g
中華だし	1	1.3	3198 g
清酒 本醸造酒	1	1.3	3.2 kg
じゃがいもでん粉	0.8	1.1	2.6 kg
【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	33 kg
海藻ミックス	1.2	1.6	4 kg
青じそドレ1L	5.2	6	16 本
【鶏肉のトマトソース】			
鶏肉 もも 皮つき（数） 60g	60		1746 個
鶏肉 もも 皮つき（数） 80g		80	1042 個
赤ワイン	1.5	1.95	4.7 kg
こしょう 白、粉	0.02	0.03	66 g
ケチャップ	5	6	5 袋
ウスターソース	0.6	0.7	1777 g
カットトマト （岐阜県産）	3	4	4 袋
車糖 三温糖	1	1.3	3.1 kg
【牛乳】			
普通牛乳	206	206	2788 本

06月06日(木)	1人分使用量(g) 小学	中学	注文量 合計
【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
【美女もち汁】			
だいこん 根、皮つき、生	22	30	75 kg
にんじん 根、皮つき、生	10	13	32 kg
ほうれんそう 冷凍	6	8	19 kg
美女もち	20	26	62 kg
まいたけ 冷凍	10	15	33 kg
食塩	0.12	0.15	387.8 g
こいくちしょうゆ	1	1.3	3.1 kg
うすくちしょうゆ	1.8	2.1	5.3 kg
清酒 本醸造酒	1	1.3	3.2 kg
フレーク節F3(うどんだし用)	2	2.6	6 kg
削り節(だし用)	1.3	1.7	4 kg
【厚揚げのカレー煮】			
ミニ絹厚揚げSI1000	25	32	78 kg
鶏肉 ひき肉 生	12	15	37 kg
根深ねぎ 葉、軟白、生	5	6.5	16 kg
むき えだまめ 冷凍	7	9	22 kg
にんじん 根、皮つき、生	12	15	38 kg
カレー粉	0.16	0.21	507.9 g
米ぬか油	0.3	0.35	1 kg
うすくちしょうゆ	1.1	1.3	3.3 kg
こいくちしょうゆ	0.7	0.9	2.3 kg
清酒 本醸造酒	1.5	2	4.9 kg
車糖 三温糖	1.1	1.35	3.4 kg
水	0.5	0.65	2 kg
【さけの和風ソテー】			
さけ　切り身 50g	50		1746 個
さけ　切り身 60g		60	1042 個
清酒 本醸造酒	1.2	1.5	3.7 kg
調理用マーガリン	2	2.5	6 kg
こいくちしょうゆ	2.5	3.3	7.8 kg
【牛乳】			
普通牛乳	206	206	2788 本

06月07日(金)	1人分使用量(g) 小学	中学	注文量 合計
【1食うどん】			
学校給食用ゆでめん（うどん）	60		490 袋
学校給食用ゆでめん（うどん）	70		523 袋
学校給食用ゆでめん（うどん）	80		733 袋
学校給食用ゆでめん（うどん）		100	1042 袋
【五目うどん】			
まいたけ 冷凍	10	13	32 kg
にんじん 根、皮つき、生	12	15	38 kg
ほうれんそう 冷凍	7	9	22 kg
油揚げ	4	5.2	417 個
鶏肉 もも 皮つき 1㎝角	10	13	31 kg
根深ねぎ 葉、軟白、生	5	6	15 kg
こいくちしょうゆ	1.2	1.5	3.8 kg
うすくちしょうゆ	3.2	3.8	9.7 kg
清酒 本醸造酒	0.7	1	2.4 kg
みりん 本みりん	0.8	1.15	2.6 kg
食塩	0.11	0.13	330 g
削り節(だし用)	1.3	1.8	4 kg
フレーク節F3(うどんだし用)	2	2.6	6 kg
めんつゆ	2	2.5	6146 g
【千切りポテトあえ】			
じゃがいも 塊茎、生	28	36	97 kg
まぐろ 袋 油漬、フレーク	5	6.4	5 袋
きゅうり 果実、生	10	14	33 kg
にんじん 根、皮つき、生	6	10	22 kg
ホールコーン 冷凍	10	13	31 kg
レモン 果汁、生	1.3	1.65	4 本
車糖 三温糖	0.4	0.5	1.2 kg
米ぬか油 ロつき	1	1.3	3.2 kg
うすくちしょうゆ	2.2	2.7	6.6 kg
みりん 本みりん	0.18	0.22	0.5 kg
【いかフリッター】			
いかフリッター 20g	40	60	6618 個
米ぬか油（揚げ油）	2	2.6	6 kg
【牛乳】			
普通牛乳	206	206	2788 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

06月10日(月)	1人分使用量(g) 小学	中学	注文量 合計
【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
【豚汁】			
ぶた もも 脂身つき　平切り	8	10	25 kg
米ぬか油 ロつき	0.2	0.25	0.6 kg
にんじん 根、皮つき、生	10	13	32 kg
じゃがいも 塊茎、生	15	21	55 kg
こんにゃく 板こんにゃく 精粉	10	13	158 個
ごぼう 根、生	5	6.5	16 kg
木綿豆腐	20	26	156 個
根深ねぎ 葉、軟白、生	5	6.5	16 kg
清酒 本醸造酒	0.45	0.52	1.4 kg
煮干し(だし用パック)	2	2.6	25 袋
みそ 汁用1	3.3	3.8	10 kg
みそ 汁用3	3.3	3.8	10 kg
【大根の梅あえ】			
だいこん 根、皮つき、生	35	45	121 kg
きゅうり 果実、生	12	15	38 kg
にんじん 根、皮つき、生	6	8	20 kg
ゆかり	0.25	0.3	761 g
青じそドレ1L	1.9	2.4	6 本
うめ 練り梅	0.7	0.9	2 kg
【ホキとレバーのケチャップあえ】			
ホキ角切り	50	65	159 kg
清酒 本醸造酒	1	1.3	3.2 kg
こしょう 白、粉	0.01	0.02	38 g
じゃがいもでん粉	4	5	12.3 kg
加熱レバー	8	12	14 缶
米ぬか油（揚げ油）	2.2	2.7	7 kg
ケチャップ	5	6.5	5 袋
車糖 三温糖	1.2	1.5	3.8 kg
赤ワイン	1	1.3	3.2 kg
ウスターソース	1	1.3	3162 g
【国産夏みかんゼリー】			
日向夏ゼリー	50	50	2788 個
【牛乳】			
普通牛乳	206	206	2788 本

06月11日(火)	1人分使用量(g) 小学	中学	注文量 合計
【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
【マーボー豆腐】			
木綿豆腐	95	120	739 個
ぶた ひき肉 生	9	12	29 kg
大豆たんぱく（ミンチ）	3	4	10 kg
しょうが おろし	2	2.8	6.5 kg
にんにく おろし	1	1.5	3.4 kg
米ぬか油 ロつき	0.5	0.6	1.4 kg
にんじん 根、皮つき、生	11	15	36 kg
根深ねぎ 葉、軟白、生	8	10.4	25 kg
こいくちしょうゆ	2	2.3	5.9 kg
清酒 本醸造酒	1.3	1.69	4.1 kg
みそ 調理用	7.8	9	23 kg
中華だし	1	1.2	3021 g
車糖 三温糖	2	2.6	6.2 kg
トウバンジャン	0.1	0.16	741 g
じゃがいもでん粉	1	1.3	3.1 kg
ごま油	0.5	0.7	1614.6 g
水	30	39	93 kg
【もやしの中華炒め】			
もやし 生	35	43	108 kg
にんじん 根、皮つき、生	9	12	30 kg
ホールコーン 冷凍	10	13	32 kg
米ぬか油 ロつき	0.5	0.65	1.6 kg
うすくちしょうゆ	1.5	2	4.7 kg
食塩	0.13	0.16	398.6 g
こしょう 白、粉	0.02	0.03	74 g
ごま油	0.5	0.65	1538 g
【春巻き】			
春巻き 35g		70	2084 個
春巻き 50g	50		1746 個
米ぬか油（揚げ油）	2	2.7	6 kg
【牛乳】			
普通牛乳	206	206	2788 本

06月12日(水)	1人分使用量(g) 小学	中学	注文量 合計
【黒砂糖パン】			
黒砂糖パン 学校給食用(粉重量"	45		490 個
黒砂糖パン 学校給食用(粉重量"	55		523 個
黒砂糖パン 学校給食用(粉重量"	65		733 個
黒砂糖パン 学校給食用(粉重量"		75	1042 個
【キャベツスープ】			
キャベツ 結球葉、生	27	35	102 kg
にんじん 根、皮つき、生	10	13	33 kg
ベーコン 短冊（乳・卵なし）	5.2	6.2	15.95 kg
マッシュルーム 水煮スライス	8	11	26 kg
米ぬか油 ロつき	0.2	0.25	0.6 kg
清酒 本醸造酒	1	1.3	3.2 kg
こしょう 白、粉	0.01	0.02	38 g
うすくちしょうゆ	2	2.5	6.2 kg
食塩	0.13	0.18	443.9 g
洋風コンソメ	0.8	1	2463 g
【カリフラワーのサラダ】			
カリフラワー 冷凍	23	30	72 kg
カレー粉	0.13	0.18	414.5 g
にんじん 根、皮つき、生	6	8	20 kg
きゅうり 果実、生	10	13	32 kg
ホールコーン 冷凍	10	13	31 kg
米ぬか油 ロつき	0.75	0.98	2.3 kg
穀物酢	2	2.6	6250 g
食塩	0.1	0.13	324.7 g
こしょう 白、粉	0.01	0.02	38 g
カレー粉	0.03	0.03	83.6 g
【かぼちゃココット】			
かぼちゃ 冷凍ダイスカット	35	46	112 kg
ウインナー スライス(チルド)	8.5	11.5	28 kg
ホールコーン 冷凍	7	9	22 kg
コーンペースト　冷凍	15	20	48 kg
クリーム 乳脂肪	7.2	10	23 kg
食塩	0.09	0.12	291.9 g
こしょう 白、粉	0.01	0.02	38 g
シュレッドチーズ(とけるチーズ)	12	15	38 kg
パセリ 乾	0.03	0.04	94 g
【牛乳】			
普通牛乳	206	206	2788 本

06月13日(木)	1人分使用量(g) 小学	中学	注文量 合計
【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
【カレーライス（乳・卵・小麦不使用）】			
ぶた もも 脂身つき　平切り	12	15	38 kg
加熱レバーそぼろ	0.5	1.3	2 袋
食塩	0.02	0.03	73.5 g
にんにく おろし	0.6	0.8	2 kg
こしょう 白、粉	0.02	0.03	66 g
米ぬか油 ロつき	0.15	0.2	0.5 kg
たまねぎ りん茎、生	60	80	203 kg
にんじん 根、皮つき、生	20	25	63 kg
じゃがいも 塊茎、生	38	48	130 kg
カットトマト(飛騨)	12	15	7 袋
コクと旨みのまろやかカレー	8	11	27 kg
アレルゲン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	3933 g
カレー粉	0.2	0.25	621.9 g
高野豆腐 粉	0.5	2	3 kg
【根野菜サラダ】			
ごぼう せん切り	6	8	19 kg
れんこん 水煮スライス	15	21	49 kg
きゅうり 果実、生	10	13	32 kg
にんじん 根、皮つき、生	8	11	26 kg
まぐろ 袋 油漬、フレーク	5	6.5	5 袋
香り胡麻ドレッシング 1L	6	8	19 本
【大豆と小魚の揚げ煮】			
大豆 全粒 県産、乾	8	12	27 kg
パリッシュ	6	12	23 kg
米ぬか油（揚げ油）	1.2	1.8	4 kg
うすくちしょうゆ	0.25	0.32	0.8 kg
こいくちしょうゆ	0.25	0.32	0.8 kg
車糖 三温糖	1.6	2.1	4.9 kg
水	0.9	1.1	3 kg
ごま いり 白	1.2	1.6	4 kg
清酒 本醸造酒	0.5	0.6	1.6 kg
【牛乳】			
普通牛乳	206	206	2788 本

06月14日(金)	1人分使用量(g) 小学	中学	注文量 合計
【ソフト麺】			
ソフト麺	70		490 個
ソフト麺	80		523 個
ソフト麺	90		733 個
ソフト麺		115	1042 個
【ミートソース】			
うし ひき肉 冷凍（県給）	6	7.8	19 kg
ぶた ひき肉 生	5.5	7.15	17 kg
大豆たんぱく（ミンチ）	3	3.9	9 kg
加熱レバーそぼろ	1	1.3	3 袋
たまねぎ りん茎、生	60	78	200 kg
トマトピューレ	10	13	10 袋
にんじん 根、皮つき、生	15	19.5	49 kg
こしょう 白、粉	0.03	0.04	94 g
食塩	0.1	0.13	319.8 g
ウスターソース	1	1.3	3137 g
ケチャップ	22	28.6	23 袋
洋風コンソメ	0.1	0.13	320 g
ローリエ	0.01	0.01	28 g
カットトマト(飛騨)	22	28.6	14 袋
高野豆腐 粉	0.5	0.65	2 kg
大豆ペースト（県給）	2	2.6	6 kg
やさしさいちばんハヤシベース	3.8	4.94	12 kg
【ブロッコリーソテー】			
ブロッコリー 冷凍	40	54	254 袋
ウインナー スライス(チルド)	8	10.4	26 kg
ホールコーン 冷凍	8	10.4	25 kg
調理用マーガリン	1.5	2	5 kg
食塩	0.12	0.15	363.4 g
こしょう 白、粉	0.02	0.02	51 g
【ヨーグルトあえ】			
黄桃 パック	12	15	37 kg
パインアップル パック	12	15	37 kg
うんしゅうみかん パック	15	19.5	47 kg
ダイスゼリー あまおう	17	24	54 kg
ダイスゼリー マスカット	17	24	54 kg
ヨーグルト 脱脂加糖	30	45	101 kg
【牛乳】			
普通牛乳	206	206	2788 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

06月17日(月)	1人分使用量(g) 小学	中学	注文量 合計
【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
【肉じゃが】			
ぶた もも 脂身つき　平切り	30	40	96 kg
こしょう 白、粉	0.01	0.02	38 g
米ぬか油 口つき	0.4	0.52	1.3 kg
じゃがいも 塊茎、生	60	78	208 kg
たまねぎ りん茎、生	40	52	133 kg
にんじん 根、皮つき、生	15	20	49 kg
絹厚揚げ　１０Ｎ	30	39	94 kg
つきこんにゃく	20	26	62 kg
車糖 三温糖	2.3	2.9	7 kg
こいくちしょうゆ	6	7.5	18.8 kg
うすくちしょうゆ	1	1.3	3.2 kg
清酒 本醸造酒	1.2	1.5	3.7 kg
和風だし	0.35	0.45	1092 g
水	25	32.5	78 kg
みりん 本みりん	1.2	1.5	3.7 kg
【ブロッコリーのおかかあえ】			
ブロッコリー 冷凍	30	40	190 袋
きゅうり 果実、生	10	13	32 kg
にんじん 根、皮つき、生	7	9	23 kg
うすくちしょうゆ	2.5	2.9	7.5 kg
削り節(花かつお)	1.2	1.5	4 kg
【焼きししゃも】			
ししゃも 生干し、生 15g	30	45	6618 本
【牛乳】			
普通牛乳	206	206	2788 本

06月18日(火)	1人分使用量(g) 小学	中学	注文量 合計
【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
【白みそ汁】			
木綿豆腐	20	26	156 個
じゃがいも 塊茎、生	25	35	89 kg
油揚げ	5	6.5	525 個
わかめ カットわかめ	0.5	0.65	1.6 kg
白みそ	6.8	8.8	21 kg
煮干し(だし用パック)	2.5	3.2	31 袋
【大根きんぴら】			
だいこん 根、皮つき、生	40	52	139 kg
にんじん 根、皮つき、生	10	13	32 kg
鶏肉 もも 皮つき 1㎝角	10	13	31 kg
米ぬか油 口つき	0.6	0.8	1.9 kg
こいくちしょうゆ	1	1.3	3.2 kg
うすくちしょうゆ	1	1.3	3.2 kg
みりん 本みりん	1	1.3	3.2 kg
清酒 本醸造酒	1	1.3	3.2 kg
ごま油	0.5	0.6	1510.4 g
ごま いり 白	0.5	0.6	2 kg
【白身魚の南蛮だれ】			
たら　切り身 50g	50		1746 個
たら　切り身 60g		60	1042 個
清酒 本醸造酒	1	1.3	3.2 kg
こしょう 白、粉	0.03	0.04	94 g
じゃがいもでん粉	6	7	17.8 kg
米ぬか油（揚げ油）	2.3	2.9	7 kg
たまねぎ りん茎、生	12	15	39 kg
こいくちしょうゆ	2.8	3.8	8.8 kg
車糖 三温糖	2.3	2.8	6.9 kg
穀物酢	2.8	3.5	8536 g
一味とうがらし	0.01	0.01	28 g
【牛乳】			
普通牛乳	206	206	2788 本

06月19日(水)	1人分使用量(g) 小学	中学	注文量 合計
【食パン】			
食パン 学校給食用(粉重量)	55		1013 個
食パン 学校給食用(粉重量)	65		733 個
食パン 学校給食用(粉重量)		75	1042 個
【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	25	30	80 kg
にんじん 根、皮つき、生	8	11	26 kg
じゃがいも ダイスカット	20	25	62 kg
ロースハム 短冊（乳・卵なし）	5	6	15 kg
パセリ 乾	0.05	0.07	168 g
うすくちしょうゆ	1.6	2.2	5.5 kg
洋風コンソメ	0.7	0.9	2307 g
こしょう 白、粉	0.02	0.03	66 g
食塩	0.13	0.18	424.3 g
米ぬか油 口つき	0.25	0.3	0.7 kg
【コールスローサラダ】			
キャベツ 結球葉、生	20	26	74 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	4	5.2	13 kg
コールスロードレッシング 1L	6	7	18 本
【ハンバーグ】			
あらびきハンバーグSC 60g	60		1746 個
あらびきハンバーグSC 80g		80	1042 個
車糖 三温糖	0.8	1.04	2.5 kg
ケチャップ	6	7.8	6 袋
ウスターソース	1.5	2	4776 g
トマトペースト(飛騨)	2.5	3.2	8 kg
赤ワイン	1	1.3	3.2 kg
水	0.5	0.65	2 kg
【牛乳】			
普通牛乳	206	206	2788 本

06月20日(木)	1人分使用量(g) 小学	中学	注文量 合計
【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
【鶏団子汁】			
鶏団子	30	39	94 kg
木綿豆腐	20	26	157 個
ほうれんそう 冷凍	10	13	31 kg
わかめ カットわかめ	0.2	0.26	0.6 kg
食塩	0.1	0.13	324.7 g
うすくちしょうゆ	2	2.5	6.3 kg
削り節(だし用)	3	3.9	9 kg
こいくちしょうゆ	1	1.3	3.2 kg
清酒 本醸造酒	0.8	1.1	2.6 kg
【もやしのおひたし】			
もやし 生	25	32	78 kg
にんじん 根、皮つき、生	8	11	26 kg
きゅうり 果実、生	9	12	29 kg
わかめ カットわかめ	0.45	0.55	1.4 kg
しらす干し 乾燥品	0.8	2.2	4 kg
こいくちしょうゆ	1.8	2.3	5.5 kg
うすくちしょうゆ	0.6	0.7	1.8 kg
【さばの根深みそ焼き】			
さば　切り身 50g	50		1746 個
さば　切り身 60g		60	1042 個
しょうが おろし	1	1.3	3.1 kg
みそ 調理用	5	6.5	16 kg
車糖 三温糖	3.5	4.55	10.9 kg
清酒 本醸造酒	1	1.3	3.2 kg
みりん 本みりん	1	1.3	3.1 kg
うすくちしょうゆ	1	1.3	3.2 kg
根深ねぎ 葉、軟白、生	8	11	25 kg
【牛乳】			
普通牛乳	206	206	2788 本

06月21日(金)	1人分使用量(g) 小学	中学	注文量 合計
【1食うどん】			
学校給食用ゆでめん（うどん）	60		490 袋
学校給食用ゆでめん（うどん）	70		523 袋
学校給食用ゆでめん（うどん）	80		733 袋
学校給食用ゆでめん（うどん）		100	1042 袋
【カレーうどん】			
鶏肉 もも 皮つき 1㎝角	17	23	55 kg
たまねぎ りん茎、生	20	25	65 kg
にんじん 根、皮つき、生	15	20	49 kg
油揚げ	4.5	5.3	450 個
根深ねぎ 葉、軟白、生	5	6.5	16 kg
ほうれんそう 冷凍	6	8	19 kg
コクと旨みのまろやかカレー	4.1	4.8	13 kg
アレルゲンフリーカレーフレークN	4.1	4.8	13 kg
カレー粉	0.15	0.2	480.1 g
こいくちしょうゆ	2.5	3.1	7.6 kg
清酒 本醸造酒	0.7	1	2.3 kg
みりん 本みりん	1	1.3	3.2 kg
フレーク節F3(うどんだし用)	4	5.2	12 kg
【うま煮】			
さつまあげ（カット）	5	6.5	16 kg
にんじん 根、皮つき、生	15	20	49 kg
たけのこ 水煮 乱切り	12	17	39 kg
しいたけ 乾カット	0.6	0.7	2 kg
こんにゃく 板こんにゃく 精粉	15	22	247 個
むき えだまめ 冷凍	6	8	19 kg
車糖 三温糖	0.7	0.96	2.3 kg
うすくちしょうゆ	0.7	1	2.3 kg
こいくちしょうゆ	0.8	1.1	2.6 kg
和風だし	0.15	0.2	482 g
米ぬか油 口つき	0.2	0.24	0.6 kg
みりん 本みりん	0.5	0.65	1.6 kg
清酒 本醸造酒	0.4	0.52	1.3 kg
水	10	13	32 kg
【コロッケ】			
コロッケ（FMクロケット）	50		1746 個
コロッケ（FMクロケット）		70	1042 個
米ぬか油（揚げ油）	2.2	2.8	7 kg
【牛乳】			
普通牛乳	206	206	2788 本
【いもけんぴパリッシュ】			
いもけんぴパリッシュ		6	1042 個

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

06月24日(月)	1人分使用量(g) 小学	1人分使用量(g) 中学	注文量 合計
【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
【豆腐のみそ汁】			
木綿豆腐	21	26	163 個
油揚げ	5	6.5	521 個
わかめ カットわかめ	0.3	0.39	0.9 kg
根深ねぎ 葉、軟白、生	5	6.5	16 kg
えのきたけ カット	10	13	63 袋
みそ 汁用1	3.5	4	10 kg
みそ 汁用2	3.5	4	10 kg
煮干し(だし用パック)	2.3	2.9	29 袋
【五目野菜いため】			
にんじん 根、皮つき、生	11	14.3	35 kg
もやし 生	25	32.5	79 kg
ほうれん草 冷凍 (バラ凍結)	15	20	47 kg
焼きかまぼこ　スライス	8	10.4	50 本
くずきり 乾	2.5	3.25	8 kg
米ぬか油 ロつき	0.8	1.1	2.6 kg
食塩	0.08	0.1	246.3 g
清酒 本醸造酒	0.7	0.91	2.2 kg
こしょう 白、粉	0.02	0.03	66 g
うすくちしょうゆ	1.8	2.3	5.6 kg
【鶏肉といものアーモンドあえ】			
鶏肉 もも 皮つき 1.5㎝角	35	50	119 kg
清酒 本醸造酒	1	1.3	3.2 kg
しょうが 粉	0.3	0.39	937 g
こいくちしょうゆ	0.6	0.78	1.9 kg
じゃがいもでん粉	6	7.8	18.7 kg
シューストリングポテト	25	30	75 kg
米ぬか油（揚げ油）	2.2	2.8	7 kg
こいくちしょうゆ	2.8	3.3	8.6 kg
車糖 三温糖	1.3	1.6	4 kg
みりん 本みりん	0.6	0.78	1.9 kg
アーモンド きざみ	3	3.9	9 kg
水	4	5.2	12 kg
【業配：ヨーグルト】			
プレミアムヨーグルト 70g	70	70	2788 個
【牛乳】			
普通牛乳	206	206	2788 本

06月25日(火)	1人分使用量(g) 小学	1人分使用量(g) 中学	注文量 合計
【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
【豆腐のカレー汁】			
ぶた もも 脂身つき　平切り	12	15	37 kg
加熱レバーそぼろ	0.8	1.5	3 袋
木綿豆腐	40	52	312 個
たまねぎ りん茎、生	25	32.5	83 kg
にんじん 根、皮つき、生	8	11	26 kg
根深ねぎ 葉、軟白、生	4	5.2	12 kg
油揚げ	4	5	402 個
こいくちしょうゆ	2	2.4	6.3 kg
清酒 本醸造酒	1.6	2	5 kg
アレルゲンフリーカレーフレークN	4	5	13 kg
コクと旨みのまろやかカレー	4.5	5	13 kg
フレーク節F3(うどんだし用)	3	4	10 kg
高野豆腐 粉	0.8	2	3 kg
【れんこんきんぴら】			
鶏肉 ひき肉 生	6	8	19 kg
れんこん 水煮スライス	22	28.6	69 kg
にんじん 根、皮つき、生	12	15	38 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 ロつき	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	2	2.6	6.3 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
ごま いり 白	1	1.3	3 kg
【大豆の包み揚げ】			
大豆の包み揚げ 30g	30	60	3830 本
米ぬか油（揚げ油）	1.5	2.2	5 kg
【牛乳】			
普通牛乳	206	206	2788 本

06月26日(水)	1人分使用量(g) 小学	1人分使用量(g) 中学	注文量 合計
【米粉パン】			
米粉パン	45		490 個
米粉パン	55		523 個
米粉パン	65		733 個
米粉パン		75	1042 個
【コーンスープ】			
たまねぎ りん茎、生	30	38	99 kg
食塩	0.1	0.13	319.8 g
調理用マーガリン	2	2.6	6 kg
こしょう 白、粉	0.03	0.03	79 g
にんじん 根、皮つき、生	10	13	32 kg
コーンペースト　冷凍	50	65	156 kg
ホールコーン 冷凍	20	26	62 kg
米粉	1.1	1.4	3 kg
調理用普通牛乳	60	85	196 kg
パセリ 乾	0.03	0.04	94 g
シュレッドチーズ(とけるチーズ)	1.5	2	5 kg
洋風コンソメ	0.7	0.8	2043 g
脱脂粉乳	2	3	7 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	23 kg
きゅうり 果実、生	10	13	32 kg
米ぬか油 ロつき	0.6	0.8	1.9 kg
穀物酢	1.1	1.3	3373 g
うすくちしょうゆ	2.3	2.85	7.2 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
【鶏肉のバーベキューソース】			
鶏肉 もも 皮つき（数）60g	60		1746 個
鶏肉 もも 皮つき（数）80g		80	1042 個
しょうが おろし	0.6	0.78	1.9 kg
食塩	0.12	0.15	363.4 g
清酒 本醸造酒	1.5	1.95	4.7 kg
車糖 三温糖	1.3	1.69	4 kg
こいくちしょうゆ	2.3	2.9	7 kg
りんごピューレ	3	4	9 kg
みりん 本みりん	1.3	1.69	4 kg
穀物酢	0.8	1.04	2480 g
一味とうがらし	0.01	0.01	28 g
【牛乳】			
普通牛乳	206	206	2788 本
【ブルーベリージャム】			
ブルーベリージャム（DF）（数）	15	15	2788 個

06月27日(木)	1人分使用量(g) 小学	1人分使用量(g) 中学	注文量 合計
【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
【高野豆腐の卵とじ丼】			
鶏肉 もも 皮つき 1㎝角	25	32.5	78 kg
鶏卵液卵 殺菌 冷凍HV No3	46	59.8	144 kg
高野豆腐(サイコロ)	2	2.6	6 kg
にんじん 根、皮つき、生	12	15.6	39 kg
たまねぎ りん茎、生	55	71.5	184 kg
しいたけ 乾カット	1	1.3	3 kg
清酒 本醸造酒	1.3	1.69	4.1 kg
車糖 三温糖	1.8	2.34	5.6 kg
みりん 本みりん	1	1.3	3.1 kg
うすくちしょうゆ	3.8	4.94	11.9 kg
こいくちしょうゆ	2.5	3.25	7.8 kg
フレーク節F3(うどんだし用)	3	3.9	9 kg
じゃがいもでん粉	0.8	1.04	2.5 kg
水	1.5	1.95	5 kg
水	35	45.5	110 kg
【大豆と昆布の甘煮】			
大豆　水煮	20	26	63 kg
角切り昆布 1～1.5㎝角	1.8	2.3	5.5 kg
にんじん 根、皮つき、生	4	5.2	13 kg
車糖 三温糖	2.5	3.3	8.1 kg
こいくちしょうゆ	1.1	1.25	3.2 kg
和風だし	0.15	0.18	471 g
水	8.7	11.3	27 kg
清酒 本醸造酒	1	1.3	3.2 kg
みりん 本みりん	1	1.3	3.2 kg
【かぼちゃの天ぷら】			
かぼちゃの天ぷら	50	50	2788 個
米ぬか油（揚げ油）	2	2	6 kg
【業配：メロン】			
メロン(業) 50g	50	50	2788 個
【牛乳】			
普通牛乳	206	206	2788 本

06月28日(金)	1人分使用量(g) 小学	1人分使用量(g) 中学	注文量 合計
【ソフト麺】			
ソフト麺	70		490 個
ソフト麺	80		523 個
ソフト麺	90		733 個
ソフト麺		115	1042 個
【ピリ辛みそソース】			
ぶた ひき肉 生	12	15	37 kg
加熱レバーそぼろ	1	2	4 袋
大豆たんぱく（ミンチ）	3.2	4.2	10 kg
たまねぎ りん茎、生	58	73	186 kg
にんじん 根、皮つき、生	25	32	80 kg
むき えだまめ 冷凍	6	8	19 kg
ホールコーン 冷凍	11	13	33 kg
中華だし	0.8	1.1	2611 g
みそ 汁用1	4.5	5.5	14 kg
みそ 汁用2	4.5	5.5	14 kg
こいくちしょうゆ	1	1.3	3.2 kg
車糖 三温糖	1	1.3	3.1 kg
清酒 本醸造酒	2	2.6	6.3 kg
こしょう 白、粉	0.03	0.04	94 g
トウバンジャン	0.15	0.2	468 g
ごま油	0.22	0.28	695.4 g
米ぬか油 ロつき	0.3	0.45	1 kg
じゃがいもでん粉	1	1.3	3.1 kg
【小松菜サラダ】			
こまつな 葉、生	20	25	72 kg
キャベツ 結球葉、生	12	15	43 kg
きゅうり 果実、生	9	12	29 kg
まぐろ 袋 油漬、フレーク	7	9	7 袋
にんじん 根、皮つき、生	6	8	20 kg
穀物酢	0.8	1.1	2543 g
車糖 三温糖	0.6	0.8	1.9 kg
食塩	0.1	0.13	310.1 g
こしょう 白、粉	0.01	0.01	28 g
うすくちしょうゆ	1	1.3	3.1 kg
レモン 果汁、生	0.2	0.25	0.7 本
【フルーツのゼリーあえ】			
ブロックゼリー(ピーチ)	40	52	63 袋
パインアップル パック	10	13	31 kg
うんしゅうみかん パック	10	13	31 kg
ダイスゼリー あまおう	15	25	53 kg
ダイスゼリー　巨峰	15	25	53 kg
【牛乳】			
普通牛乳	206	206	2788 本