

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

07月01日(月)				07月02日(火)				07月03日(水)				07月04日(木)				07月05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】				【黒砂糖パン】				【麦ごはん】				【麦ごはん】				【麦ごはん】			
学校給食用ゆでめん(うどん)				黒砂糖パン 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)				黒砂糖パン 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)				黒砂糖パン 学校給食用(粉重量)															
学校給食用ゆでめん(うどん)				黒砂糖パン 学校給食用(粉重量)				【ワタンスープ】				【飛騨牛カレー】				【たぬぎ汁】			
								豚 もも 脂身つき 平切り				飛騨牛 こま切れ				こんにゃく 板こんにゃく 精粉			
【七タうどん】				【ABCスープ】				にんじん 根、皮つき、生				食塩				にんじん 根、皮つき、生			
鶏肉 もも 皮つき 1cm角				アルファベットマカロニ				キャベツ 結球葉、生				にんにく おろし				だいにん 根、皮つき、生			
ちらしかまぼこ(星:黄色)				たまねぎ りん茎、生				わんたんの皮				こしょう 白、粉				ごぼう 根、生			
ちらしかまぼこ(星:オレンジ色)				にんじん 根、皮つき、生				清酒 本醸造酒				米ぬか油 口つき				根深ねぎ 葉、軟白、生			
ほうれんそう 冷凍				じゃがいも 塊茎、生				しょうが おろし				たまねぎ りん茎、生				えのきだけ カット			
えのきだけ カット				米ぬか油 口つき				うすくちしょうゆ				にんじん 根、皮つき、生				みりん 本みりん			
油揚げ(冷凍)				うすくちしょうゆ				こいくちしょうゆ				じゃがいも 塊茎、生				うすくちしょうゆ			
うすくちしょうゆ				洋風コンソメ				中華だし				カットトマト(飛騨)				こいくちしょうゆ			
こいくちしょうゆ				こしょう 白、粉				食塩				コクと旨みのまろやかカレー				食塩			
みりん 本みりん				食塩				こしょう 白、粉				アレルギーフリーカレーフレークN				じゃがいもでん粉			
めんつゆ								鶏がらスープ				ウスターソース				削り節(だし用)			
清酒 本醸造酒				【もやしソテー】				【ブロックリーの中華あえ】				カレー粉				フレーク節F3(うどんだし用)			
食塩				もやし 生				ブロックリー 冷凍											
フレーク節F3(うどんだし用)				にんじん 根、皮つき、生				にんじん 根、皮つき、生				【コールスローサラダ】				【ひじきの炒め煮】			
削り節(だし用)				ローズハム 短冊(乳・卵なし)				きゅうり 果実、生				キャベツ 結球葉、生				長ひじき ほしひじき			
				米ぬか油 口つき				食塩				にんじん 根、皮つき、生				さつまあげ(カット)			
				うすくちしょうゆ				食塩				きゅうり 果実、生				にんじん 根、皮つき、生			
【アスパラサラダ】				食塩				うすくちしょうゆ				むき えだまめ 冷凍				油揚げ			
アスパラガス 若茎、生				こしょう 白、粉				穀物酢				ホールコーン 冷凍				車糖 三温糖			
にんじん 根、皮つき、生								車糖 三温糖				コールスロードレッシング 1L				こいくちしょうゆ			
きゅうり 果実、生				【鮭のマヨネーズ焼き】				こま油								和風だし			
ホールコーン 冷凍				さけ 角切り				【えびのチリソース】				【チョコタフィー】				米ぬか油 口つき			
むき えだまめ 冷凍				食塩				えびフリッター				大豆 全粒 県産、乾				水			
香りごまドレッシング 1L				こしょう 白、粉				米ぬか油(揚げ油)				米ぬか油(揚げ油)				【豚肉のしょうが焼き】			
				白ワイン				たまねぎ りん茎、生				ココア ビュアココア				豚 かたロース(数) 50g			
				たまねぎ りん茎、生				米ぬか油 口つき				車糖 三温糖				豚 かたロース(数) 60g			
				マヨネーズタイプ調味料				にんにく おろし				水				しょうが おろし			
				パセリ 乾				トウバンジャン								清酒 本醸造酒			
								ケチャップ				【牛乳】				こいくちしょうゆ			
				普通牛乳				食塩				普通牛乳				みりん 本みりん			
								車糖 三温糖											
								清酒 本醸造酒											
								中華だし											
								水											
				</															

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

07月08日(月)				07月09日(火)				07月10日(水)				07月11日(木)				07月12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			
【ソフト麺】				【バターパン】				【麦ごはん】				【麦ごはん】				【麦ごはん】			
ソフト麺				バターコッペパン				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			
ソフト麺				バターコッペパン				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			
ソフト麺				バターコッペパン															
ソフト麺				バターコッペパン				【わかめのみそ汁】				【ふのすまし汁】				【みそけんちん汁】			
								たまねぎ りん茎、生				だいこん 根、皮つき、生				鶏肉 もも 皮つき 1cm角			
								えのきたけ カット				まいだけ 冷凍				清酒 本醸造酒			
								木綿豆腐				根深ねぎ 葉、軟白、生				だいこん 根、皮つき、生			
								油揚げ				わかめ カットわかめ				ごぼう 根、生			
								わかめ カットわかめ				麴(豆麴)				根深ねぎ 葉、軟白、生			
								みそ 汁用1				清酒 本醸造酒				木綿豆腐			
								みそ 汁用3				こいくちしょうゆ				こんにゃく 板こんにゃく 精粉			
								煮干し(だし用パック)				うすくちしょうゆ				さといも 乱切り(小) 冷凍			
												食塩				みそ 汁用2			
												削り節(だし用)				みそ 汁用3			
												フレック節F3(うどんだし用)				煮干し(だし用パック)			
【夏野菜ソース】				【ポークビーンズ】				【きんぴらごぼう】				【五目野菜炒め】				【ゆかりあえ】			
豚 ひき肉 生				豚 もも 脂身つき 平切り				ごぼう せん切り				にんじん 根、皮つき、生				キャベツ 結球葉、生			
加熱レバーそぼろ				大豆 水煮				にんじん 根、皮つき、生				もやし 生				にんじん 根、皮つき、生			
食塩				たまねぎ りん茎、生				つきこんにゃく				ほうれん草 冷凍 (バラ凍結)				きゅうり 果実、生			
こしょう 白、粉				じゃがいも 塊茎、生				米ぬか油 口つき				焼きかまぼこ スライス				ゆかり			
大豆たんぱく(ミンチ)				にんにく おろし				こいくちしょうゆ				くすきり 乾				食塩			
赤ワイン				米ぬか油 口つき				うすくちしょうゆ				米ぬか油 口つき							
たまねぎ りん茎、生				カットトマト(飛騨)				みりん 本みりん				清酒 本醸造酒				【あゆの揚げ煮】			
にんじん 根、皮つき、生				ケチャップ				車糖 三温糖				こしょう 白、粉				あゆ 開き 40g			
なす 果実、生				洋風コンソメ				清酒 本醸造酒				こしょう 白、粉				あゆ 開き 50g			
ズッキーニ 果実、生				ウスターソース				ごま いり 白				こいくちしょうゆ				じゃがいもでん粉			
米ぬか油 口つき				こしょう 白、粉				一味とうがらし				うすくちしょうゆ				米ぬか油(揚げ油)			
カットトマト(飛騨)								【鶏肉のレモン煮】				【てり焼きハンバーグ】				車糖 三温糖			
トマトピューレ				ブロッコリー 冷凍				鶏肉 もも 皮つき(数) 30g				あらびきハンバーグSC 60g				清酒 本醸造酒			
ウスターソース				ワインナー スライス(チルド)				鶏肉 もも 皮つき(数) 40g				あらびきハンバーグSC 80g				こいくちしょうゆ			
ケチャップ				ホールコーン 冷凍				清酒 本醸造酒				こいくちしょうゆ				みりん 本みりん			
やさしいちばん/ハヤシベース				調理用マーガリン				じゃがいもでん粉				水				水			
				食塩				米ぬか油(揚げ油)				水							
				こしょう 白、粉				車糖 三温糖											
				【ほうれん草オムレツ】				オムレツ(ほうれん草) 50g											
				オムレツ(ほうれん草) 60g															
				【薬配：アセロラゼリー】				アセロラゼリー 50g											
				【牛乳】				普通牛乳											
				普通牛乳															

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

07月16日(火)				07月17日(水)				07月18日(木)				07月19日(金)											
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					
【米粉食パン】				【麦ごはん】				【麦ごはん】				【1食うどん】											
米粉パン	55		1056 個	米 精白米 学校給食用	70	100	240 kg	米 精白米 学校給食用	70	100	240 kg	学校給食用ゆでめん(うどん)	60		535 袋								
米粉パン	65		701 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	学校給食用ゆでめん(うどん)	70		521 袋								
米粉パン		75	1151 個									学校給食用ゆでめん(うどん)	80		701 袋								
				【豚汁】				【牛丼】															
【マーシャルピンズ】				豚 もも 脂身つき 平切り	10	13	33 kg	国産牛 こま切れ	37	48	120.92 kg	【五目うどん】											
マーシャルピンズ(お豆大豆カレー) 10g	10		1757 個	米ぬか油 口つき	0.15	0.2	0.5 kg	清酒 本醸造酒	2	2.6	6.6 kg												
マーシャルピンズ(お豆大豆カレー) 15g		15	1151 個	にんじん 根、皮つき、生	10	15	36 kg	たまねぎ りん茎、生	45	58	156 kg												
				だいこん 根、皮つき、生	15	20	55 kg	根深ねぎ 葉、軟白、生	6	8	20 kg	にんじん 根、皮つき、生											
				ごぼう 根、生	9	11	29 kg	にんじん 根、皮つき、生	15	20	51 kg	まいだけ 冷凍											
				根深ねぎ 葉、軟白、生	5	6.5	16 kg	まいだけ 冷凍	12	15	39 kg	えのきたけ カット											
				木綿豆腐	17	22	139 個	つきこんにやく	18	22	57 kg	油揚げ				4	5	429 個					
				清酒 本醸造酒	0.45	0.52	1.5 kg	こいくちしょうゆ	6	8	19.8 kg	根深ねぎ 葉、軟白、生				5	6	16 kg					
				みそ 汁用1	3.2	4	10 kg	うすくちしょうゆ	1	1.3	3.3 kg	こいくちしょうゆ				1.2	1.5	3.9 kg					
				みそ 汁用3	3.2	4	10 kg	車糖 三温糖	2.7	3.4	8.6 kg	うすくちしょうゆ				3.2	4	10.3 kg					
				煮干し(だし用パック)	2	2.6	26 袋	清酒 本醸造酒	1	1.3	3.3 kg	めんつゆ				2.2	2.8	7121 g					
				【小松菜サラダ】				みりん 本みりん	1	1.3	3.3 kg	清酒 本醸造酒				0.7	1	2.5 kg					
				こまつな 葉、生	20	25	76 kg	じゃがいもでん粉	0.2	0.25	0.6 kg	みりん 本みりん				0.4	0.52	1.3 kg					
				キャベツ 結球葉、生	12	15	45 kg	水	35	45	114 kg	食塩				0.1	0.13	339.4 g					
				きゅうり 果実、生	9	12	30 kg	煮干し(だし用パック)	2	2.6	26 袋	削り節(だし用)				1.3	1.8	5 kg					
				にんじん 根、皮つき、生	8	11	28 kg	【もやしのカレー炒め】				【切干大根のおひたし】											
				まぐろ 袋 油漬、フレーク	8	10	9 袋	もやし 生	42	55	138 kg	ほうれんそう 葉、生				28	37	103 kg					
				穀物酢	0.8	1.1	2688 g	にんじん 根、皮つき、生	8	11	28 kg	切干大根				3	4	10 kg					
				車糖 三温糖	0.6	0.8	2 kg	ホールコーン 冷凍	7	9	23 kg	まぐろ 袋 油漬、フレーク				7	9	8 袋					
				食塩	0.1	0.13	325.3 g	調理用マーガリン	0.5	0.65	2 kg	こま すり				1	1.3	3 kg					
				こしょう 白、粉	0.01	0.01	29 g	食塩	0.25	0.3	789.5 g	うすくちしょうゆ				2.2	2.7	7 kg					
				うすくちしょうゆ	1	1.3	3.3 kg	こしょう 白、粉	0.01	0.01	29 g	車糖 三温糖				0.69	0.9	2.3 kg					
				レモン 果汁、生	0.2	0.25	0.7 本	カレー粉	0.12	0.15	385.2 g												
				【あじのスパイス焼き】				【キャベツ焼き】				【飛騨牛コロッケ】											
				まあじ 切り身 60g	60		1757 個	コーンのキャベツ揚げ 40g	40		1757 個	飛騨牛コロッケ				70	70	2908 個					
				まあじ 切り身 70g		70	1151 個	コーンのキャベツ揚げ 60g		60	1151 個	米ぬか油(揚げ油)				2.3	2.3	7 kg					
				カラーオプスパイス	0.8	1.04	5 袋	【牛乳】				【牛乳】											
				パセリ 乾	0.03	0.04	93 g	普通牛乳															
				白ワイン	3	4.5	10.5 kg		206	206	2908 本												
				【薬配：オレンジ】																			
				オレンジ1/4カット	50	50	2908 個																
				【牛乳】																			
				普通牛乳	206	206	2908 本																