

【給食アレルギー様式7】

10月01日(火)	1人分使用量(g)		注重量	10月02日(水)	1人分使用量(g)		注重量	10月03日(木)	1人分使用量(g)		注重量	10月04日(金)	1人分使用量(g)		注重量	10月07日(月)	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	
【麦ごはん】				【黒砂糖パン】				【麦ごはん】				【麦ごはん】				【ソフト麺】				
米 精白米 学校給食用	70	100	229 kg	黒砂糖パン 学校給食用(粉重量)	45		490 個	米 精白米 学校給食用	70	100	229 kg	米 精白米 学校給食用	70	100	229 kg	ソフト麺	70		490 個	
おおむぎ 精麦 強化切断麦	7	10	23 kg	黒砂糖パン 学校給食用(粉重量)	55		525 個	おおむぎ 精麦 強化切断麦	7	10	23 kg	おおむぎ 精麦 強化切断麦	7	10	23 kg	ソフト麺	80		525 個	
				黒砂糖パン 学校給食用(粉重量)	65		736 個									ソフト麺	90		736 個	
				黒砂糖パン 学校給食用(粉重量)		75	1039 個	【ゆばのすまし汁】				【豚汁】				ソフト麺		115	1039 個	
【豆腐のみそ汁】				【ボークビーンズ】 米ぬか油 口つき にんにく おろし 豚 もも 脂身つき 平切り たまねぎ りん茎、生 じゃがいも 塊茎、生 大豆 水煮 レンズ豆 ドライパック カットトマト(飛騨) ケチャップ 車糖 三温糖 洋風コンソメ ウスターソース 食塩 こしょう 白、粉				木綿豆腐	20	26	157 個	米ぬか油 口つき	0.3	0.39	0.9 kg	【カレーソース】 牛 ひき肉 冷凍 (県給) 加熱レバー そぼろ 大豆 水煮 ひきわり 大豆たんばく (ミンチ) 食塩 こしょう 白、粉 米ぬか油 口つき たまねぎ りん茎、生 にんじん 根、皮つき、生 カットトマト(飛騨) コクと旨みのまろやかカレー アレルギーフリーカレーフレークN カレー粉 ウスターソース				
油揚げ	5	6.5	523 個		0.25	0.33	0.8 kg	糸かまぼこ	15	19.5	47 kg	豚 もも 脂身つき 平切り	10	13	31 kg		20	26	63 kg	
わかめ カットわかめ	0.5	0.65	1.6 kg		0.5	0.65	1.6 kg	だいこん 根、皮つき、生	15	19.5	52 kg	豚 ばら 脂身つき 平切り	5	6.5	15.69 kg		2	2.6	6 袋	
根深ねぎ 葉、軟白、生	5	6.5	16 kg		15	19.5	47 kg	ほうれん草 冷凍 (バラ凍結)	10	13	31 kg	にんじん 根、皮つき、生	10	13	32 kg		4	5.2	13 kg	
にんじん 根、皮つき、生	8	10.4	26 kg		50	65	167 kg	湯葉 冷凍	5	6.5	16 kg	だいこん 根、皮つき、生	20	26	70 kg		2.2	2.86	7 kg	
えのきたけ カット	6	7.8	38 袋		30	45	108 kg	食塩	0.12	0.16	381.3 g	ごぼう 根、生	9	11.7	28 kg		0.08	0.1	246.4 g	
みそ 汁用1	3.4	4.42	11 kg		20	26	63 kg	うすくちしょうゆ	2.2	2.86	6.9 kg	じゃがいも 塊茎、生	15	25	57 kg		0.02	0.03	66 g	
みそ 汁用2	3.4	4.42	11 kg		10	13	63 袋	こいくちしょうゆ	1.2	1.56	3.8 kg	木綿豆腐	20	26	157 個		0.3	0.39	0.9 kg	
煮干し(だし用パック)	2	2.6	25 袋		20	26	13 袋	削り節(だし用)	2.5	3.25	8 kg	根深ねぎ 葉、軟白、生	5	6.5	16 kg		55	71.5	184 kg	
					20	26	13 袋	フレーク節F3(うどんだし用)	1.5	1.95	5 kg	煮干し(だし用パック)	0.45	0.59	1.5 kg		22	28.6	71 kg	
【治部煮風】				5	6.5	5 袋	【ゆかりあえ】				みそ 汁用1	2	2.6	25 袋	20	26	13 袋			
鶏肉 もも 皮つき 1.5cm角	10	13	31 kg	0.4	0.52	1.3 kg	キャベツ 結球葉、生	35	45.5	129 kg	みそ 汁用3	3.1	4.03	10 kg	7	9.1	22 kg			
にんじん 根、皮つき、生	10	13	32 kg	0.5	0.65	1575 g	にんじん 根、皮つき、生	10	13	32 kg		3.1	4.03	10 kg	6	7.8	19 kg			
たけのこ 水煮 乱切り	15	19.5	47 kg	0.8	1.04	2511 g	きゅうり 果実、生	5	6.5	16 kg	【ひじきの炒め煮】	4	5.2	13 kg	0.2	0.26	627.7 g			
しいたけ 乾カット	1	1.3	3 kg	0.1	0.13	320 g	ゆかり	0.5	0.65	1575 g	長ひじき ほしひじき	5	6.7	16 kg	1	1.3	3139 g			
こんにゃく 板こんにゃく 精粉	10	13	157 個	0.02	0.03	66 g	食塩	0.1	0.13	320 g	さつまあげ (カット)	10	15	33 kg						
むき えだまめ 冷凍	5	6.5	16 kg	【さわやかサラダ】 ブロックリー 冷凍 キャベツ 結球葉、生 きゅうり 果実、生 にんじん 根、皮つき、生 穀物酢 レモン 果汁、生 米ぬか油 口つき 車糖 三温糖 食塩 こしょう 白、粉				【豚肉の生姜焼き】			にんじん 根、皮つき、生	2.5	3.25	261 個	【海藻サラダ(青じそドレ)】 だいこん 根、皮つき、生 きゅうり 果実、生 海藻ミックス 青じそドレ1L					
車糖 三温糖	0.7	0.91	2.2 kg		30	39	188 袋	豚 かたロース (数) 50g	50		1751 個	油揚げ	1	1.3		3.1 kg	30	36	97 kg	
うすくちしょうゆ	1	1.3	3.1 kg		10	13	37 kg	豚 かたロース (数) 60g				車糖 三温糖	1	1.3		3.1 kg	5	13	30 kg	
こいくちしょうゆ	1	1.3	3.1 kg		5	6.5	16 kg	しょうが おろし	1.1	1.3	3.3 kg	こいくちしょうゆ	2.3	3		7.2 kg	1.2	1.6	4 kg	
和風だし	0.15	0.2	475 g		8	10.4	26 kg	清酒 本醸造酒	2.3	3	7.2 kg	和風だし	0.1	0.13		320 g	5	5.8	15 本	
米ぬか油 口つき	0.2	0.26	0.6 kg		1.5	1.95	4714 g	清酒 本醸造酒	2	2.4	6 kg	米ぬか油 口つき	0.5	0.65		1.6 kg				
みりん 本みりん	0.5	0.65	1.6 kg		1.2	1.56	3.8 本	こいくちしょうゆ	2	2.4	6 kg	水	7.5	9.75		23 kg				
清酒 本醸造酒	0.4	0.52	1.3 kg		1	1.3	3.1 kg	みりん 本みりん	1.8	2.3	5.5 kg	【さばの塩焼き】					【チョコタフィー】 大豆 全粒 県産、乾 米ぬか油 (揚げ油) ココア ビュアココア 車糖 三温糖 水			
水	20	26	63 kg		1	1.3	3.1 kg					さば 切り身 60g	60			1751 個		10	13	31 kg
じゃがいもでん粉	0.3	0.39	0.9 kg		0.12	0.16	381.3 g	【薬配：りんご】 カットフルーツ りんご 60g				さば 切り身 70g	70			1039 個		1	1.3	3 kg
				0.02	0.03	66 g					食塩	0.3	0.4	940.9 g	5	6.5	15.6 kg			
【つばすの照り焼き】				【キャベツメンチカツ】 FM国産キャベツメンチカツ 50g FM国産キャベツメンチカツ 70g 米ぬか油 (揚げ油)				【牛乳】							0.6	0.78	2 kg			
つばす 60g	60		1751 切					普通牛乳	206	206	2790 本	【薬配：飛騨ノンホモヨーグルト】 飛騨ノンホモヨーグルト	90	90	2790 個	【牛乳】 普通牛乳				
つばす 70g		70	1039 切		50		1751 個										206	206	2790 本	
清酒 本醸造酒	1.3	1.69	4.1 kg			70	1039 個													
水	2	2.6	6 kg		2.2	2.7	7 kg													
車糖 三温糖	2	2.6	6.3 kg																	
みりん 本みりん	1	1.3	3.2 kg																	
清酒 本醸造酒	0.5	0.65	1.6 kg																	
こいくちしょうゆ	2.5	3.2	7.8 kg																	
じゃがいもでん粉	0.17	0.22	0.5 kg																	
【薬配：ホワイトミニー】				【牛乳】 普通牛乳																
ホワイトミニー	30	30	2790 個																	
【牛乳】 普通牛乳																				
	206	206	2790 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

10月08日(火)				10月09日(水)				10月10日(木)				10月11日(金)				10月15日(火)			
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	
【麦ごはん】				【胚芽パン】				【麦ごはん】				【麦ごはん】				【麦ごはん】			
米 精白米 学校給食用				はいがパン学校給食用(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			
おおむぎ 精麦 強化切断麦				はいがパン学校給食用(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			
				はいがパン学校給食用(粉重量)															
【こも豆腐と山菜のすまし汁】				【コーンスープ】				【ビーフソープ】				【さつまいも(麦みそ)】				【秋野菜ずっただて仕立て】			
こも豆腐				調理用マーガリン				ビーフン				若鶏 むね肉 皮つき 1.5cm角				にんじん 根、皮つき、生			
山菜水煮				たまねぎ りん茎、生				しいたけ 乾カット				清酒 本醸造酒				ほうれん草 冷凍(バラ凍結)			
こまつな 葉、生				食塩				ローズハム 短冊(乳・卵なし)				ごぼう 根、生				だいこん 根、皮つき、生			
根深ねぎ 葉、軟白、生				こしょう 白、粉				にんじん 根、皮つき、生				だいこん 根、皮つき、生				根深ねぎ 葉、軟白、生			
食塩				にんじん 根、皮つき、生				こいくちしょうゆ				こんにゃく 板こんにゃく 精粉				かぼちゃ 冷凍ダイスカット			
こいくちしょうゆ				コーンペースト 冷凍				食塩				さつまいも 塊根、生				まいだけ 冷凍			
うすくちしょうゆ				ホールコーン 冷凍				清酒 本醸造酒				米綿豆腐				大豆ペースト(県給)			
削り節(だし用)				洋風コンソメ				こしょう 白、粉				根深ねぎ 葉、軟白、生				豆乳			
フレーク節F3(うどんだし用)				調理用普通牛乳				鶏がらスープ				しょうが おろし				うすくちしょうゆ			
				シュレッドチーズ(とけるチーズ)				中華だし				煮干し(だし用パック)				削り節(だし用)			
				脱脂粉乳								麦みそ				フレーク節F3(うどんだし用)			
				米粉				【ガバオライス(具)】											
				パゼリ 乾				米ぬか油 口つき				【ひじきのカレー炒め】							
								鶏肉 ひき肉 生				米ひじき ほしひじき				【切干大根のごまあえ】			
								こしょう 白、粉				にんじん 根、皮つき、生				こまつな 葉、生			
								にんにく おろし				ホールコーン 冷凍				切干しだいこん(県内産)			
								たまねぎ りん茎、生				ベーコン 短冊(乳・卵なし)				まくろ 袋 油漬、フレーク			
								だけのこ 水煮 乱切り				車糖 三温糖				ごま すり			
								赤ピーマン 果実、生				うすくちしょうゆ				うすくちしょうゆ			
								清酒 本醸造酒				洋風コンソメ				車糖 三温糖			
								かき油(オイスターソース)				カレー粉							
								こいくちしょうゆ				米ぬか油 口つき							
								中華だし								【あゆの富有柿だれ】			
								大豆たんぱく(ミンチ)				【白身魚のあんかけ】				あゆ 開き 40g			
								車糖 三温糖				たら 切り身 50g				あゆ 開き 50g			
								バジル				じゃがいもでん粉				米粉			
												米ぬか油(揚げ油)				米ぬか油(揚げ油)			
												水				車糖 三温糖			
												にんじん 根、皮つき、生				うすくちしょうゆ			
												えのきだけ カット				富有柿ピューレ(県給)			
												みりん 本みりん				水			
												うすくちしょうゆ							
												車糖 三温糖							
												和風だし							
												じゃがいもでん粉							

高山市学校給食センター

10月16日(水)	1人分使用量(g)		注重量	10月17日(木)	1人分使用量(g)		注重量	10月18日(金)	1人分使用量(g)		注重量	10月21日(月)	1人分使用量(g)		注重量	10月22日(火)	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
【米粉パン】				【麦ごはん】				【1食うどん】				【麦ごはん】				【麦ごはん】			
米粉パン	45		490 個	米 精白米 学校給食用	70	100	229 kg	学校給食用ゆでめん(うどん)	60		490 袋	米 精白米 学校給食用	70	100	229 kg	米 精白米 学校給食用	70	100	229 kg
米粉パン	55		525 個	おおむぎ 精麦 強化切断麦	7	10	23 kg	学校給食用ゆでめん(うどん)	70		525 袋	おおむぎ 精麦 強化切断麦	7	10	23 kg	おおむぎ 精麦 強化切断麦	7	10	23 kg
米粉パン	65		736 個					学校給食用ゆでめん(うどん)	80		736 袋								
米粉パン		75	1039 個	【のっぺい汁(里芋)】				学校給食用ゆでめん(うどん)		100	1039 袋	【飛騨産きのこのみそ汁】				【秋なすのみそ汁】			
【コンソメスープ】				だいこん 根、皮つき、生	25	26	73 kg	【かやくうどん】				なめこ 生	10	13	31 kg	なす 果実、生	20	26	70 kg
米ぬか油 口つき	0.5	0.65	1.6 kg	にんじん 根、皮つき、生	10	13	32 kg	鶏肉 もも 皮つき 1cm角	15	19.5	47 kg	まいだけ 冷凍	20	26	63 kg	えのきだけ カット	10	15	67 袋
ベーコン 短冊(乳・卵なし)	3	3.9	9.42 kg	ごぼう 根、生	10	16.9	39 kg	清酒 本醸造酒	0.7	0.91	2.3 kg	しいだけ 乾カット	1	1.3	3 kg	油揚げ	5	6.5	525 個
たまねぎ りん茎、生	30	39	100 kg	根深ねぎ 葉、軟白、生	5	6.5	16 kg	まいだけ 冷凍	15	19.5	47 kg	だいこん 根、皮つき、生	25	32.5	87 kg	わかめ カットわかめ	1	1.3	3.2 kg
にんじん 根、皮つき、生	10	13	32 kg	さといも 乱切り(小) 冷凍	30	40	90 kg	根深ねぎ 葉、軟白、生	5	6.5	16 kg	木綿豆腐	20	26	157 個	根深ねぎ 葉、軟白、生	5	7	16 kg
じゃがいも 塊茎、生	15	25	57 kg	角切り昆布 1～1.5cm角	1	1.3	3.1 kg	だいこん 根、皮つき、生	15	19.5	52 kg	根深ねぎ 葉、軟白、生	5	6.5	16 kg	みそ 汁用1	3.4	4	10 kg
パセリ 乾	0.05	0.07	163 g	削り節(だし用)	2	2.6	6 kg	うすくちしょうゆ	3.2	4.16	10 kg	みそ 汁用2	3.4	4.42	11 kg	みそ 汁用2	3.4	4	10 kg
洋風コンソメ	0.7	0.91	2203 g	フレーク節F3(うどんだし用)	2	2.6	6 kg	こいくちしょうゆ	1	1.3	3.1 kg	みそ 汁用3	3.4	4.42	11 kg	煮干し(だし用パック)	2	2.6	25 袋
食塩	0.15	0.2	475.4 g	食塩	0.12	0.16	381.3 g	めんつゆ	2.5	3.25	7853 g	煮干し(だし用パック)	2	2.6	25 袋				
こしょう 白、粉	0.01	0.01	28 g	こいくちしょうゆ	1.2	1.56	3.8 kg	食塩	0.12	0.16	381.3 g	【赤かぶのごまあえ】				れんこん きんぎら			
うすくちしょうゆ	2	2.6	6.3 kg	清酒 本醸造酒	1.1	1.43	3.5 kg	みりん 本みりん	0.5	0.65	1.6 kg	赤かぶ 刻み	10	13	31 kg	にんじん 根、皮つき、生	15	19.5	48 kg
【アスパラソテー】				じゃがいもでん粉	0.8	1.04	2.5 kg	削り節(だし用)	1.2	1.56	4 kg	キャベツ 結球葉、生	30	39	111 kg	つきこんにゃく	10	13	31 kg
グリーンアスパラガス 冷凍	30	39	94 kg	【鶏わかめの炒め煮】				フレーク節F3(うどんだし用)	2	2.6	6 kg	きゅうり 果実、生	8	10.4	26 kg	しいだけ 乾カット	0.5	0.65	2 kg
にんじん 根、皮つき、生	10	13	32 kg	鶏肉 もも 皮つき 1cm角	6	7.8	19 kg	【ごぼうのごま酢あえ】				ごま いり 白	0.8	1.04	3 kg	米ぬか油 口つき	0.5	0.65	1.6 kg
ホールコーン 冷凍	10	13	31 kg	茎わかめ	1.5	1.95	5 kg	ごぼう せん切り	14	18	44 kg	こいくちしょうゆ	0.5	0.65	1.6 kg	みりん 本みりん	0.5	0.65	1.6 kg
調理用マーガリン	1.3	1.69	4 kg	にんじん 根、皮つき、生	10	13	32 kg	むき えだまめ 冷凍	5	6.5	16 kg	車糖 三温糖	0.5	0.65	1.6 kg	清酒 本醸造酒	1	1.3	3.2 kg
食塩	0.13	0.18	414.7 g	つきこんにゃく	8	10.4	25 kg	にんじん 根、皮つき、生	7	9	23 kg				こいくちしょうゆ	2	2.6	6.3 kg	
こしょう 白、粉	0.02	0.03	66 g	むき えだまめ 冷凍	6	7.8	19 kg	ホールコーン 冷凍	7	9	22 kg	【鶏げ豚のトマトだれ】				車糖 三温糖	1.3	1.7	4.1 kg
【ハンバーグ】				しいだけ 乾カット	0.4	0.52	1 kg	きゅうり 果実、生	10	13	32 kg	豚肉 ひょうし切り	40	52	126 kg	一味とうがらし	0.01	0.01	28 g
あらびきハンバーグSC 60g	60		1751 個	米ぬか油 口つき	0.3	0.39	0.9 kg	穀物酢	1.5	1.8	4534 g	しょうが おろし	0.4	0.52	1.3 kg	ごま いり 白	1	1.3	3 kg
あらびきハンバーグSC 80g		80	1039 個	車糖 三温糖	1.1	1.43	3.5 kg	こいくちしょうゆ	1.5	1.8	4.5 kg	清酒 本醸造酒	0.8	1.04	2.6 kg				
車糖 三温糖	0.8	1.04	2.5 kg	うすくちしょうゆ	1.1	1.43	3.5 kg	車糖 三温糖	1.3	1.56	3.9 kg	米粉	4	5.2	13 kg	【鶏肉の香味焼き】			
ケチャップ	6	7.8	6 袋	こいくちしょうゆ	0.6	0.78	1.9 kg	ごま すり	1.5	1.8	5 kg	米ぬか油(揚げ油)	2	2.6	6 kg	鶏肉 もも 皮つき(数) 60g	60		1751 個
水	0.5	0.65	2 kg	和風だし	0.5	0.65	1575 g					車糖 三温糖	3	3.9	9.4 kg	鶏肉 もも 皮つき(数) 80g	80		1039 個
ウスターソース	2.5	3.25	7816 g	水	12	15.6	38 kg	【はつしもおやき(大豆)】				こいくちしょうゆ	2.5	3.25	7.9 kg	しょうが おろし	0.8	1.04	2.5 kg
【牛乳】				【揚げ出し豆腐】				はつしもおやき	55	55	2790 個	カットトマト(飛騨)	15	19.5	9 袋	こいくちしょうゆ	3	3.9	9.4 kg
普通牛乳	206	206	2790 本	揚げ出し用豆腐(数) 40g		80	2078 個	車糖 三温糖	1.6	1.6	4.5 kg	【お米のムース】				清酒 本醸造酒	0.5	0.65	1.6 kg
【ラ・フランスジャム】				揚げ出し用豆腐(数) 60g	60		1751 個	じゃがいもでん粉	0.08	0.08	0.2 kg	お米のムース(飛騨のお米)	40	40	2790 個	車糖 三温糖	0.5	0.65	1.6 kg
ラ・フランスジャム 10g	10	10	2790 個	米ぬか油(揚げ油)	4	6	13 kg	清酒 本醸造酒	1.2	1.2	3.4 kg	【牛乳】				【牛乳】			
				だいこん 根、皮つき、生	13	17	45 kg	こいくちしょうゆ	1.8	1.8	5 kg	普通牛乳				普通牛乳			
				なめこ サイズ小	7	10	23 kg	水	2	2	6 kg		206	206	2790 本		206	206	2790 本
				うすくちしょうゆ	2	2.6	6.2 kg	【牛乳】											
				車糖 三温糖	0.6	0.8	1.9 kg	普通牛乳											
				みりん 本みりん	1	1.3	3.1 kg												
				【牛乳】															
				普通牛乳	206	206	2790 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

10月23日(水)				10月24日(木)				10月25日(金)				10月28日(月)				10月29日(火)			
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	
【食パン】				【ナン】				【ソフト麺】				【麦ごはん】				【麦ごはん】			
食パン 学校給食用(粉重量)	55		1015 個	ナン 70g	70		1015 個	ソフト麺	70		490 個	米 精白米 学校給食用	70	100	229 kg	米 精白米 学校給食用	70	100	229 kg
食パン 学校給食用(粉重量)	65		736 個	ナン 100g	100		736 個	ソフト麺	80		525 個	おおむぎ 精麦 強化切断麦	7	10	23 kg	おおむぎ 精麦 強化切断麦	7	10	23 kg
食パン 学校給食用(粉重量)		75	1039 個	ナン 120g		120	1039 個	ソフト麺	90		736 個								
【あさりのチャウダー】				【キーマカレー】				【ミートソース】				【わかめスープ】				【沢庵湯】			
米ぬか油 口つき	0.5	0.65	1.6 kg	米ぬか油 口つき	0.3	0.39	0.9 kg	牛 ひき肉 冷凍(県給)				わかめ カットわかめ	1	1.3	3.1 kg	豚もも ほそ切り	15	19.5	47 kg
あさり 冷凍	20	26	63 kg	にんにく おろし	0.2	0.26	0.7 kg	豚 ひき肉 生	5	6.5	16 kg	木綿豆腐	20	26	157 個	ごぼう 根、生	8	10.4	25 kg
じゃがいも 焼茎、生	40	55	138 kg	しょうが おろし	0.3	0.39	0.9 kg	大豆たんぱく(ミンチ)	5	6.5	16 kg	にんじん 根、皮つき、生	10	13	32 kg	にんじん 根、皮つき、生	10	13	32 kg
にんじん 根、皮つき、生	20	26	65 kg	カレー粉	0.1	0.13	320 g	たまねぎ りん茎、生	60	78	200 kg	糸かまぼこ	10	13	31 kg	たけのこ 水煮 千切り	10	13	31 kg
たまねぎ りん茎、生	30	39	100 kg	豚 ひき肉 生	25	32.5	78 kg	たまねぎ りん茎、生	10	13	10 袋	清酒 本醸造酒	1.2	1.56	3.8 kg	だいこん 根、皮つき、生	15	19.5	52 kg
調理用普通牛乳	40	52	126 kg	大豆 水煮 ひきわり	10	13	31 kg	トマトピューレ	10	13	10 袋	食塩	0.12	0.16	381.3 g	しいたけ 乾カット	0.8	1.04	3 kg
コーンペースト 冷凍	10	13	31 kg	食塩	0.08	0.1	246.4 g	にんじん 根、皮つき、生	15	19.5	49 kg	こいくちしょうゆ	1.2	1.56	3.8 kg	根菜ねぎ 葉、軟白、生	5	6.5	16 kg
洋風コンソメ	1	1.3	3139 g	こしょう 白、粉	0.03	0.04	94 g	こしょう 白、粉	0.03	0.04	94 g	うすくちしょうゆ	1.1	1.43	3.5 kg	清酒 本醸造酒	1.8	2.34	5.7 kg
食塩	0.13	0.17	409.2 g	たまねぎ りん茎、生	50	65	167 kg	食塩	0.1	0.13	320 g	こしょう 白、粉	0.01	0.01	28 g	食塩	0.3	0.39	947.7 g
こしょう 白、粉	0.01	0.01	28 g	にんじん 根、皮つき、生	15	19.5	49 kg	ウスターソース	1	1.3	3139 g	鶏がらスープ	5	6.5	16 kg	うすくちしょうゆ	3.5	4.55	11 kg
米粉	3	3.9	9 kg	カットトマト(飛騨)	18	23.4	11 袋	ケチャップ	22	28.6	23 袋								
【コールスローサラダ】				レンズ豆 ドライパック	10	13	63 袋	洋風コンソメ	0.1	0.13	320 g	【ナムル】				【ブロックリーのおかかあえ】			
キャベツ 結球葉、生	20	26	74 kg	蒸し ひよこ豆	20	26	62.77 kg	ローリエ	0.01	0.01	28 g	ほうれんそう 葉、生	30	39	105 kg	ブロックリー 冷凍	35	45.5	220 袋
にんじん 根、皮つき、生	10	13	33 kg	コクと旨みのまろやかカレー	8	10.4	26 kg	カットトマト(飛騨)	22	28.6	14 袋	もやし 生	25	32.5	78 kg	きゅうり 果実、生	10	13	32 kg
きゅうり 果実、生	10	13	32 kg	ウスターソース	2.3	2.99	722.5 g	大豆ペースト(県給)	2	2.6	6 kg	にんじん 根、皮つき、生	7	9.1	23 kg	にんじん 根、皮つき、生	5	6.5	16 kg
むき えだまめ 冷凍	4	5.2	13 kg	アレルゲンフリーカレーフ레이크N	6	7.8	19 kg	やさしさいちばんハヤシベース	3.8	4.94	12 kg	ごまいり 白	0.5	0.65	2 kg	うすくちしょうゆ	2.4	3.12	7.5 kg
コールスロードレッシング 1L	6	7	18 本	【グリーンサラダ2】				【イタリアンソテー】				車糖 三温糖	0.8	1.04	2.5 kg	削り節(花かつお)	1.5	1.95	5 kg
【白身魚フライ】				キャベツ 結球葉、生	20	26	74 kg	にんじん 根、皮つき、生	10	13	32 kg	穀物酢	0.6	0.78	1883 g	【豆腐ハンバーグ(照り)】			
ほきフライ 50g	50		1751 個	きゅうり 果実、生	10	13	32 kg	グリーンアスパラガス 冷凍	20	26	63 kg	こいくちしょうゆ	2.2	2.86	6.9 kg	国産豆腐のハンバーグ 60g	60		1751 個
ほきフライ 60g		60	1039 個	ブロックリー 冷凍	25	32.5	157 袋	ベーコン 短冊(乳・卵なし)	5	6.5	15.69 kg	ごま油	0.5	0.65	1575.4 g	国産豆腐のハンバーグ 80g	80		1039 個
米ぬか油(揚げ油)	2.5	3.25	8 kg	米ぬか油 口つき	1	1.3	3.1 kg	ホールコーン 冷凍	5	6.5	16 kg	【ヤンニョムチキン】				車糖 三温糖	0.8		2.4 kg
【牛乳】				穀物酢	1.2	1.56	3766 g	キャベツ 結球葉、生	10	13	37 kg	鶏肉 もも 皮つき(数) 30g	60		3502 個	こいくちしょうゆ	1	1	2.8 kg
普通牛乳	206	206	2790 本	うすくちしょうゆ	0.5	0.65	1.6 kg	調理用マーガリン	1	1.3	3 kg	鶏肉 もも 皮つき(数) 40g	80		2078 個	みりん 本みりん	0.8	1.04	2.5 kg
				食塩	0.15	0.2	475.4 g	食塩	0.12	0.16	381.3 g	清酒 本醸造酒	1	1.3	3.2 kg	清酒 本醸造酒	0.4	0.52	1.3 kg
				こしょう 白、粉	0.02	0.03	66 g	こしょう 白、粉	0.02	0.03	66 g	こしょう 白、粉	0.02	0.03	66 g	じゃがいもでん粉	0.1	0.1	0.3 kg
【ヨーグルトあえ(カクテルゼリ)】				【小魚アーモンド】				【牛乳】				しょうが おろし	0.5	0.65	1.6 kg	水	3	3.9	9 kg
パインアップルパック				パリッシュ	10	19.5	44 kg	【牛乳】				米粉	6	8	19 kg	【牛乳】			
黄桃 パック				縦割アーモンド	10	19.5	44 kg	普通牛乳	206	206	2790 本	米ぬか油(揚げ油)	2.4	3	7 kg	普通牛乳	206	206	2790 本
うんしゅうみかん パック				車糖 三温糖	10	19.5	44 kg					こいくちしょうゆ	1	1.3	3.1 kg				
ダイスゼリー りんご				こいくちしょうゆ	15	19.5	48 kg					みりん 本みりん	2	2.6	6.2 kg				
ダイスゼリー 巨峰				清酒 本醸造酒	15	19.5	47 kg					清酒 本醸造酒	2	2.6	6.3 kg				
ヨーグルト 脱脂加糖				ごま いり 白	30	39	94 kg					車糖 三温糖	2	2.6	6.2 kg				
【牛乳】				水								ケチャップ	5	6.5	5 袋				
普通牛乳												根菜ねぎ 葉、軟白、生	2	2.6	6 kg				
												にんにく おろし	0.1	0.13	0.4 kg				
												コチュジャン	1	1.3	3.1 kg				
【牛乳】												【牛乳】				【牛乳】			
普通牛乳												普通牛乳				普通牛乳			
													206	206	2790 本				

【給食アレルギー様式7】

1人分使用量(g)	注文量

10月30日(水)	1人分使用量(g)		注文量	10月31日(木)	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
【バターパン】				【麦ごはん】															
バターコッペパン	45		490 個	米 精白米 学校給食用	70	100	229 kg												
バターコッペパン	55		525 個	おおむぎ 精麦 強化切断麦	7	10	23 kg												
バターコッペパン	65		736 個	【白みそ汁】															
バターコッペパン		75	1039 個	木綿豆腐	20	26	157 個												
【ミネストローネスープ】				じゃがいも 塊茎、生	35	45.5	122 kg												
たまねぎ りん茎、生	30	30	83 kg	たまねぎ りん茎、生	15	19.5	50 kg												
セロリー 葉柄、生	3	3	12 kg	油揚げ	5	6.5	523 個												
じゃがいも 塊茎、生	20	35	78 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	10	10.4	27 kg	白みそ	6.8	8.84	21 kg												
ベーコン 短冊（乳・卵なし）	5	8	18.54 kg	煮干し(だし用パック)	2.5	3.25	31 袋												
カットトマト(飛騨)	20	26	13 袋	【うま煮】															
アルファベットマカロニ	5	6.5	31 袋	鶏肉 もも 皮つき 1cm角	5	6.5	16 kg												
米ぬか油 口つき	0.2	0.25	0.6 kg	にんじん 根、皮つき、生	15	20	49 kg												
洋風コンソメ	1	1.2	3096 g	だけのこ 水煮 乱切り	12	15	37 kg												
ケチャップ	4	5	4 袋	しいたけ 乾カット	1	1.3	3 kg												
食塩	0.13	0.18	431.8 g	こんにゃく 板こんにゃく 精粉	15	20	237 個												
こしょう 白、粉	0.02	0.03	66 g	むき えだまめ 冷凍	5	6.5	16 kg												
ローリエ	0.01	0.01	28 g	車糖 三温糖	0.7	0.96	2.3 kg												
【キャベツソテー】				うすくちしょうゆ	0.7	1	2.3 kg												
キャベツ 結球菜、生	35	45.5	129 kg	こいくちしょうゆ	0.8	1.1	2.6 kg												
ホールコーン 冷凍	10	7.8	21 kg	和風だし	0.15	0.2	483 g												
ウインナー スライス(チルド)	5	7	17 kg	米ぬか油 口つき	0.2	0.26	0.6 kg												
米ぬか油 口つき	0.5	0.65	1.6 kg	みりん 本みりん	0.5	0.65	1.6 kg												
食塩	0.15	0.2	477.8 g	清酒 本醸造酒	0.4	0.52	1.3 kg												
こしょう 白、粉	0.03	0.04	94 g	水	10	13	32 kg												
【とり肉とレバーのカレー風味】				【豚肉のおろし焼き(大根多め)】															
鶏肉 もも 皮つき 1.5cm角	26	33.8	82 kg	豚 かたロール（数） 50g	50		1751 個												
しょうが おろし	0.5	0.65	1.6 kg	豚 かたロール（数） 60g		60	1039 個												
清酒 本醸造酒	1	1.3	3.2 kg	清酒 本醸造酒	0.6	0.78	1.9 kg												
加熱レバー	20	26	33 缶	だいこん 根、皮つき、生	20	26	69 kg												
じゃがいもでん粉	6	7.8	18.8 kg	こいくちしょうゆ	2.2	2.86	6.9 kg												
米ぬか油（揚げ油）	2	2.6	6 kg	みりん 本みりん	1	1.3	3.1 kg												
水	8	10.4	25 kg	車糖 三温糖	1.3	1.69	4.1 kg												
車糖 三温糖	1.7	2.21	5.3 kg	【牛乳】															
みりん 本みりん	0.9	1.17	2.8 kg	普通牛乳	206	206	2790 本												
こいくちしょうゆ	2	2.6	6.3 kg																
カレー粉	0.2	0.26	627.7 g																
縦割アーモンド	5	6.5	15.69 kg																
【牛乳】																			
普通牛乳	206	206	2790 本																