

【アレルギー様式7】

	1人分使用量(g)	注文量
--	-----------	-----

11月01日(金)	1人分使用量(g)		注重量	11月05日(火)	1人分使用量(g)		注重量	11月06日(水)	1人分使用量(g)		注重量	11月07日(木)	1人分使用量(g)		注重量	11月08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
【じゃこ菜めし】				【麦飯】				【炊き込み飯】				【黒砂糖パン】				【麦飯】			
学校給食用 精白米	70	100	15.82 kg	学校給食用 精白米	70	95	8.67 kg	学校給食用 精白米	70	90	14.28 kg	黒ざとうパン 45g	45		9 個	学校給食用 精白米	70	95	8.59 kg
切断無圧べん精麦	7	10	1.58 kg	切断無圧べん精麦	7	10	0.87 kg	にんじん	8	9.6	1.6 kg	黒ざとうパン 55g	55		32 個	切断無圧べん精麦	7	10	0.86 kg
菜めし	1	1.2	0.6 袋					鶏手羽チルド1cm角	5	6	1 kg	黒ざとうパン 65g	65		56 個				
しらす干し 乾燥品	2	2.4	0.83 袋	【牛乳】				笹がきごぼう	5	6	1.9 kg	黒ざとうパン 75g		75	52 個	【牛乳】			
いりごま	2	2.4	0.42 kg	普通牛乳	206	206	121 本	里芋・生・洗い	15	18	2.9 kg					普通牛乳	206	206	120 本
								油揚げ	5	6	1 kg	【牛乳】							
【牛乳】				【いわしのかば焼き】				酒	1.5	2	301 g	普通牛乳	206	206	149 本	【いか天の薬味ソースかけ】			
普通牛乳	206	206	192 本	まいわし 生 40g	40		26 切	板こんにゃく 枚	5	6	4 枚					いか天ぶら 40g	40		58 個
				まいわし 生 50g	50		89 切	きくらげ（生）地元	3	3.6	0.59 kg	【鶏肉のカレー焼き】				いか天ぶら 50g	50	50	62 個
【わかさぎのフリッター】				まいわし 生 60g		60	6 切	うすくちしょうゆ	3.5	4.2	693 g	鶏もも肉皮つき 60g	60		97 枚	サラダ油(缶)	4	4	480 缶
わかさぎフリッター 11g	33	44	684 個	酒	1.5	1.8	183 g	和風だし	1	1.2	0.2 kg	鶏もも肉皮つき 70g		70	52 枚	ねぎ（地元）	2.5	3	0.52 kg
サラダ油(缶)	3	4	684 缶	でんぷん	2	2.4	0.25 kg	みりん	1	1.2	196.5 g	こいくちしょうゆ	0.4	0.48	64 g	おろししょうが	0.15	0.18	0.02 kg
				米粉	2	2.4	0.3 kg	酒	1	1.2	197 g	酒	0.8	0.96	128 g	うすくちしょうゆ	1.5	1.8	186 g
【キャベツのごま和え①】				サラダ油(缶)	4	4.8	501 缶	【牛乳】				三温糖	1.6	1.92	0.26 kg	酒	0.4	0.48	50 g
キャベツ	30	36	7.4 kg	三温糖	2	2.4	0.24 kg	普通牛乳	206	206	176 本	純カレー粉	0.25	0.3	40 g	三温糖	1.5	1.8	0.19 kg
にんじん	10	12	2.2 kg	こいくちしょうゆ	2.5	3	306 g					食塩	0.2	0.24	32 g	酢	1.5	1.8	186 g
こまつな 葉・生	15	18	3.7 kg	みりん	2	2.4	227.2 g	【豚肉のほう葉みそ焼き】				【グリーンサラダ】				みりん	1	1.2	124.2 g
いりごま	1	1	0.19 kg	おろししょうが	1	1.2	0.13 kg	ぶた かたロース 50g	50		97 枚	キャベツ	25	32.5	5 kg	ごま油	0.2	0.24	24.84 g
こいくちしょうゆ	2	2.4	421 g	水	1.5	1.8	187.95 g	ぶた かたロース 60g		60	79 枚	きゅうり	10	13	1.7 kg				
三温糖	0.3	0.4	0.07 kg	酒	1	1.2	122 g	おろししょうが	0.5	0.6	0.1 kg	(冷)ブロッコリー	15	19	2.51 kg	【切干し大根おひだし】			
すりごま(白)	2	2.4	0.42 kg					おろしにんにく	0.6	0.8	0.13 kg	米サラダ油	1.6	2	0.19 本	ほうれんそう	30	36	4.2 kg
				【小松菜のからしあえ】				酒	1	1.2	192 g	酢	1.2	1.56	203 g	切干し大根	5	6	1 kg
【さつま汁】				もやし	20	24	2.5 kg	みりん	1.5	2	303.5 g	うすくちしょうゆ	0.4	0.52	68 g	ツナ 袋/1kg	6	7.5	1 袋
豚小間切り	10	12	2.1 kg	こまつな 葉・生	25	32.5	3.7 kg	こうじみそ	2.5	3	0 kg	三温糖	0.2	0.26	34 g	いりごま	1.5	1.8	0.19 kg
さつまいも	25	30	5.85 kg	スクール糸かまぼこ	4	4.8	1 kg	三温糖	1.5	1.8	0.29 kg	食塩	0.02	0.03	0 g	うすくちしょうゆ	2	2.5	249 g
だいこん（地元）	20	25	4.77 kg	うすくちしょうゆ	1.8	2.16	226 g	ナチュラルチーズ・ミックス	10	12	2 kg	こしょう				三温糖	0.3	0.4	0.04 kg
にんじん	10	12	2.2 kg	ねりからし	0.2	0.24	25.06 g												
ねぎ（地元）	5	6	1.78 kg	三温糖	0.3	0.39	0.04 kg												
笹がきごぼう	15	18	3.5 kg	しらす干し 乾燥品	2	2.5	0.5 袋	【ほうれん草と大豆の和え物】				【クラムチャウダー】				【みそけんちん汁】			
煮干し(だし用)	2	2.4	0.42 kg					ほうれんそう	35	42	7.6 kg	ベーコン	5	6	0.82 kg	だいこん（地元）	14	20	1.97 kg
白みそ	3	3.6	1 kg	【たぬき汁】				だいす ゆで 国産	10	12	2 kg	クラム水煮(あさり)	15	20	2.53 kg	にんじん	7	10	0.9 kg
こうじみそ	3	3.6	1 kg	だいこん（地元）	15	18	2.09 kg	ツナ 袋/1kg	5	6	1 袋	玉葱	30	39	5.6 kg	笹がきごぼう	15	18	2.1 kg
				にんじん	10	13	1.3 kg	ポッカ・レモン汁	0.5	0.6	0.09 kg	じゃがいも	30	39	5.6 kg	(冷)里芋 2S	15	18	1.9 kg
				笹がきごぼう	10	13	1.4 kg	きざみのり	0.8	0.96	157.2 g	にんじん	15	18	2.5 kg	豆腐・木綿	20	25	2.5 kg
				板こんにゃく	20	25	2512 g	酢	0.7	0.84	138 g	コンソメ	1.3	1.56	0.43 袋	板こんにゃく	10	13	1248 g
				えのきたけ	6	7.5	0.9 kg	こいくちしょうゆ	1.3	1.56	255 g	ねぎ（地元）	0.1	0.12	16 g	ねぎ（地元）	4	5	0.83 kg
				油揚げ	4	5	0.5 kg	いりごま	1.5	1.8	0.29 kg	こしょう	0.02	0.03	0 g	煮干し(だし用)	1.5	2	0.19 kg
				ねぎ（地元）	4	5	0.82 kg	乾燥しらす干し	1	1.2	197 g	米粉	3	3.6	0.5 kg	荒削り節(だし用)	1	1.3	0.12 kg
				荒削り節(だし用)	2.5	3.25	0.31 kg					マーガリン（乳なし）	2	2.4	0.33 g	赤みそ	2	2.4	0.2 kg
				うすくちしょうゆ	3.5	4.6	441 g	【山菜きのこ汁】				料理牛乳	50	65	8.5 kg	ミックスみそ	4.2	4.8	519 g
				酒	0.9	1.2	112 g					(乾)バゼリ	0.03	0.04	5 g				
				みりん	0.9	1.2	112.25 g	こも豆腐	10	12	1.97 kg	スライス卵	2	2.4	0.33 kg	【いもけんぴバリッシュュ】			
				塩	0.15	0.2	19 g	(冷)まいたけ	10	16	2.59 kg	生クリーム	2	2.4	328 g	いもけんぴバリッシュュ 5g	5	5	120 個
				でんぷん	1	1.3	0.13 kg	なめこ	9	12	1.87 kg	だいす バースト国産	10	12	2 kg				
								大根	15	18	3.3 kg								
								山菜水煮	15	18	2.95 kg	【りんご6等分】							
								ねぎ（地元）	5	6	1.64 kg	りんご 個							
								うすくちしょうゆ	3.8	4.56	747 g		30	39.95	20.5 個				
								だしパック（桜）	3	3.6	589.5 g								
								酒	0.9	1.2	187 g								
								みりん	0.9	1.2	186.8 g								
								【ヨーグルト】											
								ヨーグルト 加糖 70g	70	70	176 個								

【アレルギー様式7】

	1人分使用量(g)	注文量
--	-----------	-----

11月11日(月)	1人分使用量(g)		注重量	11月12日(火)	1人分使用量(g)		注重量	11月13日(水)	1人分使用量(g)		注重量	11月14日(木)	1人分使用量(g)		注重量	11月15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
【麦飯】				【ソフト麺】				【麦飯】				【麦飯】				【発芽玄米ご飯】			
学校給食用 精白米	70	95	15.53 kg	スパゲッティ式麺 70g	70		26 個	学校給食用 精白米	70	95	15.53 kg	学校給食用 精白米	70	95	13.88 kg	学校給食用 精白米	70	95	15.43 kg
切断無圧ベン精麦	7	10	1.59 kg	スパゲッティ式麺 80g	80		32 個	切断無圧ベン精麦	7	10	1.59 kg	切断無圧ベン精麦	7	10	1.43 kg	発芽玄米	7	10	1.58 kg
				スパゲッティ式麺 90g	90		56 個												
【牛乳】				スパゲッティ式麺 1 115g		115	79 食	【牛乳】				【牛乳】				【牛乳】			
普通牛乳	206	206	193 本					普通牛乳	206	206	193 本	普通牛乳	206	206	172 本	普通牛乳	206	206	192 本
				【ツナトマトソース】															
【焼きししゃも】				ツナ 袋/1kg	25	30	5 袋	【飛騨牛のピリ辛肉じゃが】				【豚肉のかりん揚げ】				【れんこんと豚肉の炒め物】			
ししゃも 23g	46	69	465 尾	玉葱	60	72	13.5 kg	飛騨牛 小間切れ	40	48	8472	豚もも ひょうし切り	60	70	11.2 kg	はす れんこん・生・洗い	30	36	7.9 kg
				にんじん	20	24	4.4 kg	じゃがいも (地元)	45	55	9.76 kg	おろししょうが	1	1.2	0.19 kg	豚小間切り	30	36	6.3 kg
【ほうれん草ののり酢あえ】				おろしにんにく	1	1.2	0.2 kg	にんじん	20	24	4.4 kg	酒	1	1.2	189 g	酒	1	1.2	208 g
ほうれんそう	30	36	7.3 kg	トマトペースト	15	20	3.29 kg	玉葱	25	30	5.7 kg	米粉	6	7	1.1 kg	おろししょうが	0.5	0.6	0.11 kg
きゅうり	10	12	2.2 kg	トマトケチャップ	18	21.6	3.81 kg	おろしにんにく	0.3	0.4	0.06 kg	サラダ油(缶)	3	3.6	575 缶	おろしにんにく	0.3	0.36	0.06 kg
ツナ 袋/1kg	10	12	2 袋	コンソメ	1	1.2	0.42 袋	米サラダ油	1	1	0.13 本	三温糖	4	4.8	0.76 kg	きくらげ	1	1.2	211 g
ポッカ・レモン汁	0.5	0.6	0.1 kg	ローリエ	0.02	0.03	4.7 g	三温糖	2	2.5	0.45 kg	こいくちしょうゆ	3	3.6	567 g	ピーマン	5	6	1.2 kg
きざみのり	0.8	0.96	169.44 g	三温糖	0.5	0.6	0.11 kg	こいくちしょうゆ	4	4	746 g	みりん	1	1.2	188.9 g	赤ピーマン 果実、生	5	6	1.17 kg
酢	0.7	0.84	148 g	食塩	0.1	0.12	21 g	コチュジャン	0.1	0.12	0.02 kg	水	1	1.2	188.9 g	黄ピーマン、生	5	6	1.2 kg
こいくちしょうゆ	1.3	1.56	275 g	米サラダ油	1	1.4	0.17 本	ねぎ (地元)	8	9.6	2.86 kg	いりごま	1.5	1.8	0.28 kg	米サラダ油	1	1.25	0.16 本
いりごま	1.2	1.44	0.25 kg	こしょう	0.01	0.02	0 g	すりごま(白)	2	4	0.6 kg					三温糖	1.6	2	0.34 kg
				冷凍グリーンピース	5	6	1.06 kg					【ブロックリーの塩昆布和え】				酢	1.3	1.6	273 g
【関東煮 】				米粉	1	1.2	0.2 kg	【赤かぶと白菜の浅漬け】				きゅうり	5	6	1 kg	中華だしの素	0.5	0.6	106 g
だいこん (地元)	45	56	10.81 kg	マッシュルーム 水煮	10	12	2.12 kg	かぶ 根・生	25	32	5.34 kg	(冷)ブロックリー	40	48	7.56 kg	うすくちしょうゆ	2.5	3.1	530 g
にんじん	13	16	2.9 kg	大豆ひきわり ゆで	10	12	2.12 kg	はくさい (地元)	20	25	4.59 kg	にんじん	8	9.6	1.6 kg	ごま油	0.5	0.6	105.3 g
里芋・生・洗い	20	0.25	2.4 kg					きゅうり	10	12	2.2 kg	塩昆布	1	1.2	0 kg	トウバンジャン	0.2	0.24	43 g
生揚げ	25	30	5.3 kg	【牛乳】				酢	1.5	1.8	0 kg				でんぷん	0.5	0.6	0.11 kg	
(冷)さつま揚げ	7	8.7	1507 g	普通牛乳	206	206	193 本	うすくちしょうゆ	0.5	0.6	103 g	【なめこみそ汁】				水	4	5	858
(冷)焼きちくわスライス	5	6	2.12 袋					三温糖	1	1.25	216 g	だいこん (地元)	25	30	5.25 kg				
板こんにゃく	22	27	4757 g	【チョコタフィ】					0.2	0.25	0.04 kg	なめこ	20	24	3.78 kg	【ごまあえ(法・もや・人)】			
角切昆布	1	1.2	212 g	だいず(乾燥)	17	20.4	3.6 kg	【朝日美女餅のだんご汁①】				冷凍豆腐 (岐阜県産大豆)	15	18	2.83 kg	ほうれんそう	25	30	5.9 kg
煮干し(だし用)	1	1.2	0.21 kg	でんぷん	0.9	1.2	0.2 kg	美女餅	30	36	2.65 kg	里芋・生・洗い	15	18	2.8 kg	もやし	25	30	5.3 kg
うすくちしょうゆ	1	1.2	212 g	サラダ油(缶)	1.5	1.8	313 缶	油揚げ	5	6	1.1 kg	ねぎ (地元)	5	6	1.57 kg	にんじん	8	10	1.7 kg
こいくちしょうゆ	2	2.5	426 g	ビュアココア	1.4	1.8	0.3 kg	だいこん (地元)	20	24	4.71 kg	カットわかめ 国産	0.55	0.7	0.53 袋	すりごま(白)	2	2.4	0.42 kg
三温糖	0.8	0.96	0.17 kg	三温糖	3	3.5	0.62 kg	干しいたけ 5枚	1	1.2	264.75 g	煮干し(だし用)	2	2.4	0.38 kg	うすくちしょうゆ	1.8	2.16	379 g
酒	0.6	0.72	128 g	三温糖	1	1.2	0.21 kg	鶏手羽チルド1cm角	5	6	1.1 kg	荒削り節(だし用)	2	2.4	0.38 kg	三温糖	0.8	1	0.17 kg
				三温糖	1	1.2	0.21 kg	こまつな 葉・生	5	6	1.2 kg	赤みそ	6	7	1.1 kg				
				【小松菜サラダ】				うすくちしょうゆ	4	4.8	847 g					【白菜の味噌汁】			
				こまつな 葉・生	35	42	8.6 kg	みりん	1	1.2	211.8 g					はくさい (地元)	25	33	5.87 kg
				(冷)ほぐしササミ水煮	5	6	1.06 kg	だしバック (桜)	3	3.6	635.4					冷凍豆腐 (岐阜県産大豆)	20	26	4.37 kg
				きゅうり	10	12	2.2 kg									(冷)まいたけ	15	18	3.51 kg
				(冷)ホールコーン	5	6	1 kg									じゃがいも	10	12	2.3 kg
				うすくちしょうゆ	1	1.2	212 g									赤みそ	6	7.2	1.3 kg
				ポッカ・レモン汁	0.3	0.36	0.06 kg	【ヨーグルト】								煮干し(だし用)	2	2.4	0.42 kg
				こしょう	0.01	0.01	0 g	ヨーグルト 加糖 70g	70	70	193 個					荒削り節(だし用)	2	2.4	0.42 kg
				米サラダ油	1	1.2	0.16 本												
				【りんご】															
				りんご 個	30	42.5	27.2 個												

献立明細表

【アレルギー様式7】

高山市学校給食本郷センター

11月18日(月)	1人分使用量(g)		注重量	11月19日(火)	1人分使用量(g)		注重量	11月20日(水)	1人分使用量(g)		注重量	11月21日(木)	1人分使用量(g)		注重量	11月22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	
【麦飯】				【麦飯】				【麦飯】				【アーモンドトースト】				【白飯】				
学校給食用 精白米	70	95	15.53 kg	学校給食用 精白米	70	95	15.53 kg	学校給食用 精白米	70	95	15.53 kg	学校給食用普通パン 55g	55		58 個	学校給食用 精白米	70	95	14.08 kg	
切断無圧ベン精麦	7	10	1.59 kg	切断無圧ベン精麦	7	10	1.59 kg	切断無圧ベン精麦	7	10	1.59 kg	学校給食用普通パン 65g	65		57 個					
												学校給食用普通パン 75g		75	80 個	【牛乳】				
【牛乳】				【牛乳】				【中華飯(たれのみ)】				アーモンドブードル	4	5	0.86 kg	普通牛乳	206	206	175 本	
普通牛乳	206	206	193 本	普通牛乳	206	206	193 本	豚小間切り	25	33	5.6 kg	アーモンド・スライス	4	4.8	0.87 kg					
								おろししょうが	0.28	0.35	0.06 kg	マーガリン(乳なし)	8	9.6	1.69 g	【さばの味噌煮】				
【大豆の包み揚げ】				【鮭とさつまいものオープン焼き】				皮なし短冊イカ	10	12	2.8 kg	ざらめ糖・グラニュー	2.5	3	0.53 kg	さば切り身 40g	40		26 切	
大豆の包み揚げ 30g	30	60	272 個	さけ・切り身 50g	50		114 切	冷むきえび L	8	9.3	2 kg					さば切り身 50g	50		88 切	
サラダ油(缶)	1.5	3	408 缶	さけ・切り身 60g		60	79 切	にんじん	15	18	3.3 kg	【牛乳】				さば切り身 60g		60	61 切	
				食塩	0.1	0.12	21 g	チンゲンサイ 葉	10	12.5	2.54 kg	普通牛乳	206	206	195 本	赤みそ	2	2.4	0.4 kg	
【ひじきの煮物】				こしょう	0.01	0.02	0 g	はくさい(地元)	40	48	9.01 kg					ミックスみそ	2	2.4	369 g	
長ひじき	4	4.8	1 kg	酒	1	1.2	209 g	たけのこ水煮	10	12	2 kg	【ごぼうツナサラダ】				三温糖	3	3.6	0.57 kg	
にんじん	10	12	2.2 kg	さつまいも	20	24	4.71 kg	うずら卵・水煮	20	24	4.3 袋	千切りごぼう	15	18	3.6 kg	おろししょうが	1.5	1.8	0.29 kg	
(冷)さつま揚げ	10	12	2118 g	しめじ	8	9.6	2 kg	干しいたけ	1	1.2	265 g	きゅうり	10	12	2.2 kg	みりん	1	1.2	190.2 g	
三温糖	2	2.4	0.41 kg	(冷)ほうれんそう	10	12	2 kg	きくらげ	4	5	863 g	にんじん	5	6	1.1 kg	ねぎ(地元)	5	6	1.59 kg	
こいくちしょうゆ	1.1	1.4	239 g	米粉	4	4.8	0.8 kg	米サラダ油	1	1	0.14 本	(冷)ホールコーン	8	9.6	2 kg	水	15	18	2853	
うすくちしょうゆ	1.5	1.8	316 g	料理牛乳	40	48	8.5 kg	食塩	0.15	0.18	31 g	ツナ 袋/1kg	5	6	1 袋					
和風だし	0.3	0.5	0.07 kg	味噌	2	2.4	0.42 kg	中華だしの素	1.5	1.8	318 g	ノンエッグマヨネーズ	5	6	1.07 kg	【キャベツのおかかあえ】				
米サラダ油	0.5	0.8	0.09 本	白みそ	6	7	2 kg	うすくちしょうゆ	2	2.4	424 g	うすくちしょうゆ	1	1.2	214 g	キャベツ	30	39	6.9 kg	
油揚げ	4.6	5.75	1 kg	ナチュラルチーズ・ミックス	10	12	2 kg	でんぷん	3	4	0.67 kg	こしょう	0.15	0.18	0.03 kg	こまつな 葉・生	13	17	3 kg	
								こしょう	0.01	0.02	0 g	いりごま	0.03	0.03	0 g	きゅうり	7	9	1.4 kg	
【みぞれ汁】				【五色サラダ】				鶏がら(液体	5	6	1.06 kg		1	1.2	0.21 kg	だいずゆで 国産	8	11	2 kg	
豚小間切り	12	14.4	2.5 kg	大根	20	24	4.7 kg	三温糖	0.5	0.6	0.11 kg	【白菜と肉団子のスープ】				米サラダ油	1.2	1.5	0.17 本	
おろししょうが	0.3	0.36	0.06 kg	にんじん	6.5	8	1.4 kg	ごま油	1	1.3	219.7 g	うす塩味 肉団子	30	36	6.42 kg	酢	1.26	1.64	247 g	
笹がきごぼう	15	18	3.5 kg	きゅうり	5	6	1.1 kg	オイスターソース	1	1.2	212 g	こまつな 葉・生	10	12.5	2.6 kg	食塩	0.09	0.12	18 g	
突きこんにゃく	20	24	21.18 袋	こまつな 葉・生	12	15	3 kg	こいくちしょうゆ	2	2.4	424 g	しめじ	10	12	2.5 kg	こしょう	0.01	0.01	0 g	
にんじん	10	12.5	2.2 kg	(冷)ホールコーン	8	9.6	2 kg					マロニー	2.5	3.1	0.54 kg	三温糖	0.4	0.52	0.08 kg	
ねぎ(地元)	5	6	1.77 kg	うすくちしょうゆ	1.7	2.04	360 g	【牛乳】				はくさい(地元)	30	36	6.75 kg	うすくちしょうゆ	1.5	2	298 g	
干しいたけ スライス	0.6	0.72	158.85 g	米サラダ油	0.9	1.08	0.14 本	普通牛乳	206	206	193 本	食塩	0.1	0.12	22 g	花かつお	1	1.3	0.2 kg	
荒削り節(だし用)	2.5	3	0.53 kg	酢	1.2	1.44	254 g	【揚げぎょうざ】				コンソメ	1	1	0.39 袋					
うすくちしょうゆ	4	5.2	879 g	三温糖	0.1	0.12	0.02 kg	鉄腕ギョーザ 18g	36	54	465 個	鶏がら(液体	5	6	1.07 kg	【昆布汁】				
酒	1	1.2	212 g					サラダ油(缶)	3	5	737 缶	うすくちしょうゆ	2	2.4	428 g	すき昆布	0.5	0.7	103 g	
でんぷん	1.2	1.44	0.25 kg	【白菜の味噌汁】				【もやしの中華和え*】				酒	2	2	390 g	ねぎ(地元)	5	6	1.59 kg	
米サラダ油	0.6	0.78	0.1 本	白菜	25	33	5.9 kg	もやし	20	26	4.5 kg	【オレンジ6等分】				鶏手羽チルド1cm角	5	6	1 kg	
だいこん(地元)	40	50	9.59 kg	(冷)里芋 2S	20	26	4.4 kg	キャベツ	15	20	3.9 kg	オレンジ	35.36	35.36	34 個	だいこん(地元)	20	30	5.11 kg	
【スイートポテト】				油揚げ	5	7	1.2 kg	きゅうり	5	6.5	1.1 kg					油揚げ	3	5	0.7 kg	
お米 de スイートポテト 30g	30	30	193 個	葱	3	4	1.1 kg	(冷)ホールコーン	5	6	1 kg					(冷)里芋 2S	15	19.5	3 kg	
				ミックスみそ	6	7.2	1271 g	にんじん	3	3.6	0.7 kg					うすくちしょうゆ	4	4.8	761 g	
				煮干し(だし用)	2	2.4	0.42 kg	うすくちしょうゆ	1.5	1.8	318 g					だしパック(桜)	2.5	3.25	490.75 g	
				荒削り節(だし用)	2	2.4	0.42 kg	酢	1.5	1.8	316 g					酒	1	1.2	190 g	
				うまみ丸ごとえのき	10	12	3.03 袋	三温糖	0.9	1.2	0.2 kg									
								ごま油	0.15	0.2	33.8 g									
								米サラダ油	0.9	1.2	0.15 本									
								こしょう	0.01	0.02	0 g									

【アレルギー様式7】



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。