

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

12月23日(月)	1人分使用量(g)		注定量	12月24日(火)	1人分使用量(g)		注定量	12月25日(水)	1人分使用量(g)		注定量	12月26日(木)	1人分使用量(g)		注定量	1人分使用量(g)		
	小学	中学			小学	中学			小学	中学			小学	中学		小学	中学	合計
【麦ごはん】 米 精白米 学校給食用 おおむぎ 精麦 強化切断麦	70	100	240 kg	【コッペパン】 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)	45		533 個	【麦ごはん】 米 精白米 学校給食用 おおむぎ 精麦 強化切断麦	70	100	240 kg	【麦ごはん】 米 精白米 学校給食用 おおむぎ 精麦 強化切断麦	70	100	240 kg			
【大根と人参のスープ煮】 鶏肉 もも 皮つき 1.5cm角 だいこん 根、皮つき、生 にんじん 根、皮つき、生 むき えだまめ 冷凍 米ぬか油 口つき しょうが おろし 食塩 こしょう 白、粉 清酒 本醸造酒 うすくちしょうゆ 洋風コンソメ じゃがいもでん粉	20	26	65 kg	【いちごジャム】 いちごジャム(数) 15g いちごジャム(数) 20g	15	20	1761 個	【豆腐のみそ汁】 木綿豆腐 だいこん 根、皮つき、生 わかめ カットわかめ 根深ねぎ 葉、軟白、生 にんじん 根、皮つき、生 えのきだけ カット みそ 汁用1 みそ 汁用2 煮干し(だし用パック)	22	28	178 個	【白菜汁】 安心素材ミートボール はくさい 結球葉、生 にんじん 根、皮つき、生 しいたけ 乾カット こまつな 葉、生 こいくちしょうゆ うすくちしょうゆ 清酒 本醸造酒 中華だし こしょう 白、粉	20	25	64.21 kg			
【塩昆布あえ】 ブロックリー 冷凍 にんじん 根、皮つき、生 きゅうり 果実、生 塩昆布 こいくちしょうゆ こまいり 白	30	39	198 袋	【クリームシチュー】 鶏肉 もも 皮つき 1cm角 たまねぎ りん茎、生 にんじん 根、皮つき、生 じゃがいも 塊茎、生 むき えだまめ 冷凍 食塩 こしょう 白、粉 米ぬか油 口つき コーンペースト 冷凍 ホールコーン 冷凍 米粉 洋風コンソメ 調理用普通牛乳 さいのめチーズ 脱脂粉乳	12	15	38 kg	【昆布の五目煮】 すき昆布 油揚げ にんじん 根、皮つき、生 さつまあげ(カット) つきこんにゃく 車糖 三温糖 みりん 本みりん うすくちしょうゆ こいくちしょうゆ 米ぬか油 口つき	1.2	1.8	4 kg	【シャキシャキそぼろ丼】 にんじん 根、皮つき、生 たまねぎ りん茎、生 切干大根 牛ひき肉 冷凍(県給) 鶏肉 ひき肉 生 むき えだまめ 冷凍 車糖 三温糖 清酒 本醸造酒 こいくちしょうゆ うすくちしょうゆ みりん 本みりん じゃがいもでん粉 一味とうがらし	12	15	40 kg			
【ひらすのゆずみそ焼き】 ひらす(シルバー) 切り身 50g ひらす(シルバー) 切り身 60g 車糖 三温糖 みりん 本みりん 清酒 本醸造酒 白みそ ゆずみそ	50	60	1146 個	【グリーンサラダ】 キャベツ 結球葉、生 きゅうり 果実、生 ブロックリー 冷凍 米ぬか油 口つき 穀物酢 うすくちしょうゆ 食塩 こしょう 白、粉	24	30	92 kg	【さけの塩焼き】 さけ 切り身 60g さけ 切り身 70g 食塩	60	70	1146 個	【かぼちゃの天ぷら】 かぼちゃの天ぷら 40g 20入り 米ぬか油(揚げ油)	40	40	2907 個			
【牛乳】 普通牛乳	206	206	2907 本	【チキンカツ】 国産鶏肉のチキンカツ 40g 国産鶏肉のチキンカツ 60g 米ぬか油(揚げ油)	40	60	1146 個	【牛乳】 普通牛乳	206	206	2907 本	【薬配:ヨーグルト】 プレミアムヨーグルト 70g	70	70	2907 個			
				【牛乳】 普通牛乳	206	206	2907 本					【牛乳】 普通牛乳	206	206	2907 本			