

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

01月14日(火)				01月15日(水)				01月16日(木)				01月17日(金)				01月20日(月)			
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	
【黒砂糖パン】				【麦ごはん】				【麦ごはん】				【1食うどん】				【麦ごはん】			
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				学校給食用ゆでめん(うどん)				米 精白米 学校給食用			
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				学校給食用ゆでめん(うどん)				おおむぎ 精麦 強化切断麦			
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)				【白玉雑煮】				【ふのすまし汁】				学校給食用ゆでめん(うどん)				【乾物のみそ汁】			
				だいこん 根、皮つき、生				えのきたけ カット				油揚げ				切干大根			
				根深ねぎ 葉、軟白、生				にんじん 根、皮つき、生				根深ねぎ 葉、軟白、生				わかめ カットわかめ			
				はくさい 結球葉、生				根深ねぎ 葉、軟白、生				にんじん 根、皮つき、生				みそ 汁用1			
				食塩				わかめ カットわかめ				根菜かまぼこ スライス				みそ 汁用2			
【ABCスープ】				こいくちしょうゆ				麩(豆麩)				鶏肉 もも 皮つき 1cm角				煮干し(だし用パック)			
アルファベットマカロニ				うすくちしょうゆ				清酒 本醸造酒				うすくちしょうゆ							
たまねぎ りん茎、生				ちらしかまぼこ(梅)				こいくちしょうゆ				めんつゆ				【にじますの甘露煮】			
じゃがいも ダイスカット				白玉もち				うすくちしょうゆ				削り節(だし用)				にじます 甘露煮 Sサイズ 60g			
パセリ 乾				みりん 本みりん				食塩				【こんにゃくのきんぴら】				にじます 甘露煮 Mサイズ 70g			
うすくちしょうゆ				削り節(だし用)				【こんにゃくのきんぴら】				つきこんやく							
洋風コンソメ				フレーク節F1(だし用)				つきこんやく				ごぼう せん切り							
こしょう 白、粉								ごぼう せん切り				にんじん 根、皮つき、生				じゃがいも 塊茎、生			
食塩				【野菜のゆかりあえ】				にんじん 根、皮つき、生				ごま いり 白				しいたけ 乾カット			
米ぬか油 ロつき				キャベツ 結球葉、生				きゅうり 果実、生				米ぬか油 ロつき				高野豆腐(サイコロ)			
				にんじん 根、皮つき、生				きゅうり 果実、生				みりん 本みりん				車糖 三温糖			
【ブロッコリーのソテー】				ゆかり				ごま いり 白				清酒 本醸造酒				こいくちしょうゆ			
ブロッコリー 冷凍				食塩				米ぬか油 ロつき				こいくちしょうゆ				和風だし			
ウインナー スライス(チルド)				【鶏肉のから揚げ】				みりん 本みりん				車糖 三温糖				【果汁グミ】			
ホールコーン 冷凍				鶏肉 もも 皮つき(数) 40g				清酒 本醸造酒				ごま すり 白				果汁グミ(ぶどう)			
調理用マーガリン				鶏肉 もも 皮つき(数) 60g				こいくちしょうゆ				【きんとんパイ】							
食塩				こいくちしょうゆ				車糖 三温糖				きんとんパイ(丸型) 45g				【牛乳】			
こしょう 白、粉				食塩				一味とうがらし				米ぬか油(揚げ油)				普通牛乳			
				しょうが おろし				【ぶりの照り焼き】											
				しょうが おろし				ぶり 切り身 60g				【きんとんパイ】							
				こしょう 白、粉				ぶり 切り身 70g				米ぬか油(揚げ油)							
				じゃがいもでん粉				清酒 本醸造酒				伊予柑ゼリー 40g							
				米ぬか油(揚げ油)				水				【牛乳】							
				【牛乳】				車糖 三温糖				普通牛乳							
				普通牛乳				みりん 本みりん											
								清酒 本醸造酒											
								こいくちしょうゆ											
								じゃがいもでん粉											
				</															

高山市学校給食センター

01月21日(火)	1人分使用量(g)		注重量	01月22日(水)	1人分使用量(g)		注重量	01月23日(木)	1人分使用量(g)		注重量	01月24日(金)	1人分使用量(g)		注重量	01月27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	
【米粉パン】				【麦ごはん】				【麦ごはん】				【1食うどん】				【麦ごはん】				
米粉パン	45		533 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		533 袋	米 精白米 学校給食用	70	100	240 kg	
米粉パン	55		523 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		523 袋	おおむぎ 精麦 強化切断麦	7	10	24 kg	
米粉パン	65		705 個									学校給食用ゆでめん(うどん)	80		705 袋					
米粉パン		75	1146 個	【中華スープ】				【カレーライス(乳・卵・小麦不使用)】				学校給食用ゆでめん(うどん)		100	1146 袋	【豆腐のみそ汁】				
【すくなかぼちゃスープ】				にんじん 根、皮つき、生	10	13	34 kg	国産牛 もも スライス	30	39	98.3 kg	【かやくうどん】				木綿豆腐	22	28	178 個	
				しいたけ 乾カット	0.5	0.65	2 kg	加熱レバーそぼろ	0.5	0.65	2 袋		まいだけ 冷凍				油揚げ	5	6.5	545 個
				ロースハム 短冊(乳・卵なし)	8	10.4	26 kg	食塩	0.02	0.03	69.6 g		しいだけ 乾カット	10	13	33 kg	わかめ カットわかめ	0.3	0.39	1 kg
				こまつな 葉、生	5	6.5	19 kg	にんにく おろし	0.6	0.78	2 kg		根深ねぎ 葉、軟白、生	4	5.2	13 kg	根深ねぎ 葉、軟白、生	5	6.5	16 kg
				木綿豆腐	10	13	82 個	こしょう 白、粉	0.02	0.03	70 g		だいたい 乾カット	1.2	1.56	4 kg	にんじん 根、皮つき、生	8	10	27 kg
				清酒 本醸造酒	0.25	0.33	0.9 kg	米ぬか油 口つき	0.4	0.52	1.3 kg		鶏肉 もも 皮つき、生	18	23.4	66 kg	えのきたけ カット	6	7.8	39 袋
				こしょう 白、粉	0.01	0.01	29 g	たまねぎ りん茎、生	50	65	174 kg		鶏肉 もも 皮つき 1cm角	10	13	33 kg	みそ 汁用1	3.4	4	11 kg
				食塩	0.25	0.33	825.3 g	にんじん 根、皮つき、生	20	26	68 kg		うすくちしょうゆ	3.2	4.16	10.5 kg	みそ 汁用2	3.4	4	11 kg
				こいくちしょうゆ	2.5	3.25	8.2 kg	じゃがいも 塊茎、生	30	39	109 kg		こいくちしょうゆ	1	1.3	3.3 kg	煮干し(だし用パック)	2	2.6	26 袋
				中華だし	0.5	0.65	1644 g	カットマト(飛騨)	12	15.6	8 袋		めんつゆ	2.5	3.25	8198 g				
			鶏がらスープ	5	6.5	16 kg	コクと旨みのまろやかカレー	8	10.4	27 kg	清酒 本醸造酒	0.7	0.91	2.3 kg	【たくあんあえ】					
			くすきり 乾	2	2.6	7 kg	アレルゲンフリーカレーフレックN	6	7.8	20 kg	食塩	0.12	0.16	398.1 g	だいたい 千切りたくあん漬	13	17	62 袋		
				【チョレギサラダ】				ウスターソース	1.2	1.56	3932 g	みりん 本みりん	0.5	0.65	1.6 kg	キャベツ 結球葉、生	22	30	87 kg	
				キャベツ 結球葉、生	20	26	77 kg	カレー粉	0.2	0.26	655.3 g	削り節(だし用)	1.2	1.56	4 kg	きゅうり 果実、生	6	7.8	20 kg	
				きゅうり 果実、生	5	6.5	17 kg	【もやしのソテー】				フレック節F1(だし用)	2.3	2.6	6.71 kg	かおり	0.2	0.26	654 g	
【アスパラのカラフルソテー】				にんじん 根、皮つき、生	10	13	34 kg	もやし 生	45	58	146 kg	【きんぴらごぼう】				【塩鮭】				
				わかめ カットわかめ	0.8	1.04	2.6 kg	にんじん 根、皮つき、生	10	13	34 kg		ごぼう せん切り	30	39	98 kg	塩ざけ 甘口・低塩タイプ 60g	60		1761 切
				ごま油	1	1.3	32766 g	ロースハム 短冊(乳・卵なし)	6	6.5	17 kg		にんじん 根、皮つき、生	10	13	34 kg	塩ざけ 甘口・低塩タイプ 70g		70	1146 切
				穀物酢	1.5	1.95	4921 g	米ぬか油 口つき	1	1.3	3.3 kg		米ぬか油 口つき	0.5	0.65	1.6 kg				
				にんにく ガーリックパウダー	0.3	0.39	990 g	うすくちしょうゆ	1.5	1.95	4.9 kg		一味とうがらし	0.01	0.01	29 g	【牛乳】			
				うすくちしょうゆ	1.5	1.95	4.9 kg	食塩	0.12	0.18	428.1 g		みりん 本みりん	0.5	0.65	1.6 kg		普通牛乳	206	206
			こま いり 白	1	1.3	3 kg	こしょう 白、粉	0.03	0.04	99 g	こいくちしょうゆ	2.3	3	7.5 kg						
【鶏肉のスパイス焼き】				【いか天の薬味ソースかけ】				【ヨーグルトあえ(鉄強化)】				車糖 三温糖	1.3	1.69	4.2 kg					
				いか天ぷら 40g	40		1761 個	黄桃 パック	15	19.5	49 kg	こま いり 白	1	1.3	3 kg					
				いか天ぷら 50g		50	1146 個	バインアップル パック	15	19.5	49 kg									
				米ぬか油(揚げ油)	2.5	3	8 kg	うんしゅうみかん パック	15	19.5	49 kg	【きなご揚げパン】								
				根深ねぎ 葉、軟白、生	2	2.6	7 kg	ダイゼリー あまおう	15	20	50 kg		コッペパン 学校給食用(粉重量)	30	30	2907 個				
				しょうが おろし	0.3	0.39	1 kg	ダイゼリー マスカット	15	20	50 kg		米ぬか油	2	2	6 kg				
				にんにく おろし	0.2	0.26	0.7 kg	ヨーグルト 脱脂加糖	30	39	98 kg		車糖 三温糖	6	6	17.4 kg				
【牛乳】				車糖 三温糖	1	1.3	3.3 kg	【牛乳】				大豆 きな粉 全粒大豆	4.5	4.5	13 kg					
				うすくちしょうゆ	1.6	2.08	5.2 kg		食塩	0.1	0.1	290.7 g								
				穀物酢	0.7	0.91	2288 g													
				清酒 本醸造酒	0.35	0.46	1.2 kg		【薬配:オレンジ】											
				水	3	3.5	9 kg	オレンジ1/4カット												
				【韓国のり】																
				韓国のり	2.5	3.1	7955.1 個													
				【牛乳】																
				普通牛乳	206	206	2907 本													

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

01月28日(火)	1人分使用量(g)		注重量	01月29日(水)	1人分使用量(g)		注重量	01月30日(木)	1人分使用量(g)		注重量	01月31日(金)	1人分使用量(g)		注重量		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
【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 55 65		533 個 523 個 705 個 1146 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 7	100 10	240 kg 24 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 7	100 10	240 kg 24 kg	【ソフト麺】 ソフト麺 ソフト麺 ソフト麺 ソフト麺	70 80 90		533 個 523 個 705 個 1146 個				
【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 食塩 こしょう 白、粉 米ぬか油 口つき むき えだまめ 冷凍 コーンペースト 冷凍 ホールコーン 冷凍 洋風コンソメ 調理用普通牛乳 シュレッドチーズ(とけるチーズ) クリーム 乳脂肪 米粉	10 40 15 35 0.12 0.02 0.5 5 20 15 0.12 40 4 5 3	13 52 19.5 45.5 0.16 0.03 0.65 6.5 26 19.5 0.16 52 5.2 6.5 3.9	33 kg 139 kg 51 kg 127 kg 398.1 g 70 g 1.6 kg 16 kg 66 kg 49 kg 398 g 131 kg 13 kg 16 kg 10 kg	【あさりのみそ汁】 あさり 冷凍 ごぼう 根、生 にんじん 根、皮つき、生 しいたけ 乾カット 油揚げ 根深ねぎ 葉、軟白、生 白みそ 煮干し(だし用パック)	20 10 10 1 5 5 6.8 2.5	26 13 13 34 kg 1.3 6.5 8.84 3.25	66 kg 33 kg 34 kg 3 kg 16 kg 22 kg 33 袋	【すっただて仕立て】 にんじん 根、皮つき、生 ほうれん草 冷凍 (バラ凍結) だいこん 根、皮つき、生 根深ねぎ 葉、軟白、生 すくなかぼちゃ 冷凍ダイスカット まいたけ 冷凍 大豆ペースト (県給) 豆乳 つやほまれ味噌 削り節(だし用) フレーク節F1 (だし用)	10 10 20 5 15 15 30 6 1.5 2	13 13 26 6.5 19.5 19.5 39 7.8 1.95 1.95	34 kg 33 kg 73 kg 16 kg 49 kg 49 kg 98 本 19.66 kg 5 kg 5.18 kg	【中華あんかけ】 豚 もも 脂身つき 平切り 豚 ばら 脂身つき 平切り しょうが おろし 米ぬか油 口つき たけのこ 水煮 短冊 たまねぎ りん茎、生 にんじん 根、皮つき、生 はくさい 結球菜、生 しいたけ 乾カット 車糖 三温糖 食塩 中華だし 鶏がらスープ こいくちしょうゆ うすくちしょうゆ 清酒 本醸造酒 こしょう 白、粉 じゃがいもでん粉 ごま油	15 10 0.2 1 15 35 10 33 0.8 0.5 0.1 1 5 2.2 1.5 0.5 0.02 3.25 1	19.5 13 0.26 1.3 19.5 45.5 13 42.9 1.04 0.65 0.13 1.3 6.5 2.86 1.95 0.65 0.03 4.23 1.3	49 kg 32.77 kg 0.7 kg 3.3 kg 49 kg 122 kg 34 kg 115 kg 3 kg 1.6 kg 333.9 g 3277 g 16 kg 7.2 kg 4.9 kg 1.7 kg 70 g 10.7 kg 3276.6 g				
【グリーンサラダ】 キャベツ 結球菜、生 きゅうり 果実、生 ブロッコリー 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 10 15 1 1.2 0.5 0.15 0.02	30 13 20 1.3 1.56 0.55 0.18 0.02	92 kg 33 kg 98 袋 3.3 kg 392.2 g 1.5 kg 466.8 g 53 g	【鶏肉の香味焼き】 鶏肉 もも 皮つき (数) 60g 鶏肉 もも 皮つき (数) 80g にんにく おろし しょうが おろし こいくちしょうゆ 清酒 本醸造酒 車糖 三温糖	60 0.4 0.8 3 0.5 0.5	80 0.52 1.04 3.9 0.65 0.65	1761 個 1146 個 1.4 kg 2.6 kg 9.8 kg 1.7 kg 1.6 kg	【あゆの富有柿だれ】 あゆ 開き 40g あゆ 開き 50g 米粉 米ぬか油 (揚げ油) 車糖 三温糖 うすくちしょうゆ 富有柿ピューレ (県給) 水	40 50 4 2 1.6 2 6.4 0.8	50 13 kg 7 kg 5.1 kg 6.4 kg 20.4 kg 3 kg	【五目野菜ソテー】 にんじん 根、皮つき、生 もやし 生 ほうれん草 冷凍 (バラ凍結) 焼きかまぼこ スライス くすきり 乾 米ぬか油 口つき 食塩 清酒 本醸造酒 こしょう 白、粉 うすくちしょうゆ	11 25 15 8 2.5 1 0.08 0.7 0.02 1.8	14.3 32.5 20 10.4 3.25 1.3 0.1 0.91 0.03 2.3	37 kg 82 kg 49 kg 53 本 8 kg 3.3 kg 257.2 g 2.3 kg 70 g 5.9 kg					
【白身魚フリッター】 白身魚フリッター 20g 米ぬか油 (揚げ油)	40 3	60 3.4	6960 個 9 kg	【薬配：国産やさいゼリー】 国産やさいゼリー 70g	70	70	41.53 個	【牛乳】 普通牛乳	206	206	2907 本	【焼き焼売】 肉シュウマイ	40	60	6960 個				
【牛乳】 普通牛乳	206	206	2907 本	【牛乳】 普通牛乳	206	206	2907 本	【牛乳】 普通牛乳	206	206	2907 本	【牛乳】 普通牛乳	206	206	2907 本				