

献立明細表

久々野学校給食センター

01月14日(火)	1人分使用量(g)		注定量	01月15日(水)	1人分使用量(g)		注定量	01月16日(木)	1人分使用量(g)		注定量	01月17日(金)	1人分使用量(g)		注定量	01月20日(月)	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				
【牛乳】 普通牛乳	206	206	280 本	【牛乳】 普通牛乳	206	206	277 本	【牛乳】 普通牛乳	206	206	278 本	【牛乳】 普通牛乳	206	206	280 本	【牛乳】 普通牛乳	206	206	278 本				
【黒パン】 黒パン 45g 黒パン 55g 黒パン 65g 黒パン 75g	45 55 65 75		54 個 52 個 64 個 110 個	【麦ごはん】 麦飯 66g 麦飯 77g 麦飯 88g 麦飯 110g	66 77 88 110	54 人 52 人 64 人 107 人		【ソフト麺】 ソフトスパゲッティ 140g ソフトスパゲッティ 160g ソフトスパゲッティ 180g ソフトスパゲッティ 230g	140 160 180 230	54 個 52 個 62 個 110 個		【麦ごはん】 麦飯 66g 麦飯 77g 麦飯 88g 麦飯 110g	66 77 88 110	54 人 52 人 64 人 110 人		【麦ごはん】 麦飯 66g 麦飯 77g 麦飯 88g 麦飯 110g	66 77 88 110	54 人 52 人 62 人 110 人					
【ポテトのピザ風】 スライスじゃがいも(冷凍) こしょう 白 スライスウインナー たまねぎ ピーマン 米油紙 ケチャップ シュレッドチーズ	40 0.01 5 25 7 1 6 10	45 0.02 6.5 30 10 1.2 8 13	11.8 kg 3.9 g 1.57 kg 8 kg 2.7 kg 0.3 本 1.9 kg 3 kg	【ふくらぎの照り焼き】 ぶり・養殖はまち 50g ぶり・養殖はまち 60g 料理酒 おろししょうが みりん しょうゆ こいくち 三温糖 水 でん粉	50 60 1 1 1 2 1 5 0.5	170 個 107 個 0.18 本 0.3 kg 0.2 本 0.32 本 0.3 kg 1.7 kg 0.1 kg		【カレーソース】 ぶた ひき肉 おろしにんにく にんじん たまねぎ キャベツ 水煮大豆 ひきわり グリーンピース(冷凍) コンソメ ケチャップ ウスターソース しょうゆ こいくち 三温糖 こしょう 白 料理酒 とろけるカレーフレーク カレー 粉 4 米油紙 でん粉	15 0.2 15 50 20 10 5 1 3 1.5 1 0.3 1 8 1 0.3 0.3 1	18 0.24 18 60 24 12 6 1.3 3.9 1.9 1.2 0.4 0.04 9.44 0.17 9.6 0.36 0.36 1.2	4.5 kg 0.06 kg 4.7 kg 16 kg 7 kg 3.01 kg 2 kg 0.31 kg 0.94 kg 0.25 本 0.17 本 0.1 kg g 3 kg 0.3 缶 0.1 本 0.3 kg	【豚キムチ料】 ぶた 小間切れ 米油紙 白菜キムチ おろしにんにく むきえだ豆(冷凍) 米ひじき たまねぎ にんじん 料理酒 しょうゆ こいくち	30 0.3 14 0.16 6 0.5 33 15 2 0.5	39 0.39 19.5 0.19 7.8 0.65 42.9 19.5 2.6 0.65	9.4 kg 0.1 本 5 kg 0.05 kg 2 kg 0.2 kg 11 kg 4.9 kg 0.35 本 0.09 本	【キントンパイ】 きんとんパイ 45g 米油(てんぷら用)	45 2	45 2	278 個 556 缶				
【イタリアンサラダ】 キャベツ きゅうり 黄ピーマン 赤ピーマン 食酢 レモン 生果・果汁 オリーブ油 食塩 こしょう 白	30 10 4 4 0.6 0.7 1.1 0.1 0.02	39 13 6 6 0.78 0.9 1.3 0.13 0.04	11 kg 3.2 kg 1.5 kg 1.5 kg 0.1 本 0.2 本 0.33 本 0.03 kg 8.44 g	【筑前煮】 若とりむね 皮つき こま切れ 米油紙 干しいたけ 乱切りレンコン ささがきごぼう(水煮) にんじん 板こんにゃく むきえだ豆(冷凍) 和風だし 三温糖 しょうゆ こいくち みりん 料理酒	8 1 1 8 8 10 10 5 2 0.7 3.8 0.5 0.4	10 0.3 0.4 kg 2.44 kg 2.7 kg 3.2 kg 3.1 kg 2 kg 0.6 kg 0.2 kg 0.65 本 0.1 本 0.07 本		【大豆と小魚揚げ煮】 大豆・乾 バリッシュ(ごまなし) 米油(てんぷら用) しょうゆ こいくち 三温糖 白いりごま 水	8 6 2 0.3 1.6 0.45 1.6	12 8 2.4 0.4 2 0.55 2	2.7 kg 1.9 kg 590.8 缶 0.05 本 0.5 kg 0.1 kg 0.5 kg	【豚キムチ料】 ぶた 小間切れ 米油紙 白菜キムチ おろしにんにく むきえだ豆(冷凍) 米ひじき たまねぎ にんじん 料理酒 しょうゆ こいくち	30 0.3 14 0.16 6 0.5 33 15 2 0.5	39 0.39 19.5 0.19 7.8 0.65 42.9 19.5 2.6 0.65	9.4 kg 0.1 本 5 kg 0.05 kg 2 kg 0.2 kg 11 kg 4.9 kg 0.35 本 0.09 本	【ナムル】 ちやし ほうれんそう にんじん おろしにんにく しょうゆ うすくち 白すりごま 一味 ごま油	25 23 5 0.1 1.7 1 0.01 0.09	32 30 8 0.2 2.2 1.3 0.01 0.11	7.9 kg 7.24 kg 1.8 kg 0.04 kg 0.29 本 0.3 kg 3 g 0.02 本	【デキソカレー】 若とりむね 皮つき こま切れ 米油紙 おろしにんにく じゃがいも たまねぎ にんじん ウスターソース ケチャップ こしょう 白 カレー 粉 4 コンソメ とろけるカレーフレーク グリーンピース(冷凍) 大豆 水煮パスト	18 0.5 0.2 50 55 10 2 0.03 0.3 1.3 8 3 6	23 0.65 0.26 65 71 13 2.6 0.03 0.39 1.6 10.4 3.9 7.8	5.5 kg 0.2 本 0.06 kg 17 kg 18.1 kg 3.2 kg 0.35 本 0.78 kg 7.8 g 0.3 缶 0.39 缶 3 kg 1 kg 2 kg
【白菜と肉団子のスープ】 FMうす味肉団子 はくさい 干しいたけ にんじん コンソメ しょうゆ うすくち 食塩 こしょう 白	19 30 0.6 10 1 1.7 0.09 0.03	30 39 0.8 13 1.4 2.2 0.1 0.03	6688 kg 10 kg 0.3 kg 3.2 kg 0.33 kg 0.3 本 0.03 kg 8.4 g	【白玉雑煮】 だいこん にんじん こまつな はくさい 焼き豆腐 白玉団子 ねぎ 根深ねぎ しょうゆ こいくち しょうゆ うすくち けずり節(だし)	15 5 10 10 10 24 5 2.3 2 2.5	19.5 6.5 13 13 13 30 6.5 1.9 0.39 2.6 3.2	5.2 kg 1.6 kg 3.6 kg 3.3 kg 3 kg 7 kg 1.9 kg 0.39 本 0.34 本 1 kg	【糸寒天サラダ】 糸寒天 きゅうり キャベツ にんじん 米油紙 食酢 しょうゆ うすくち 三温糖 ごま油 レモン 生果・果汁	1.2 15 25 5 0.6 0.8 2 0.7 0.15 1	1.6 18 32.5 7 0.7 1.04 2.6 0.9 0.2 1.3	1.9 袋 4.6 kg 9 kg 1.7 kg 0.2 本 0.14 本 0.35 本 0.2 kg 0.03 本 0.3 本	【わかめスープ】 豆腐・木綿 カットわかめ えのきだけ たけのこ 水煮 たまねぎ ねぎ 根深ねぎ 中華だし 鶏がらスープ しょうゆ うすくち しょうゆ こいくち こしょう 白 白いりごま	25 0.8 10 5 15 5 0.8 5 1.3 2 0.02 0.35	32.5 1.04 13 6.5 19.5 6.5 1 6.5 1.6 2.6 0.03 0.45	17 丁 0.3 kg 3.7 kg 1.6 kg 5 kg 2 kg 0.25 kg 2 kg 0.22 本 0.35 本 6.7 g 0.1 kg	【かみかみ大豆】 かみかみ大豆 7g	7	7	280 個				

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。

献立明細表

久々野学校給食センター

01月21日(火)	1人分使用量(g)		注分量	01月22日(水)	1人分使用量(g)		注分量	01月23日(木)	1人分使用量(g)		注分量	01月24日(金)	1人分使用量(g)		注分量	01月27日(月)	1人分使用量(g)		注分量				
	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				
【牛乳】 普通牛乳	206	206	280 本	【牛乳】 普通牛乳	206	206	201 本	【牛乳】 普通牛乳	206	206	280 本	【牛乳】 普通牛乳	206	206	278 本	【牛乳】 普通牛乳	206	206	278 本				
【米粉パン】 米粉パン 45g 米粉パン 55g 米粉パン 65g 米粉パン 75g	45 55 65		54 個 52 個 63 個 111 個	【ひじきごはん】 学校用精白米 米ひじき にんじん 干ししいたけ 油揚げ 若とりむね 皮つき こま切れ しょうゆ うすくち	74 1.2 10 0.8 6 10 4.5	98 1.6 12 1 8 14	18 kg 0.3 kg 2.3 kg 0.3 kg 1.4 kg 2.4 kg	【ソフト麺】 ソフトスパゲッティ 140g ソフトスパゲッティ 160g ソフトスパゲッティ 180g ソフトスパゲッティ 230g	140 160 180		54 個 52 個 64 個 110 個	【麦ごはん】 麦飯 66g 麦飯 77g 麦飯 88g 麦飯 110g	66 77 88		54 人 52 人 63 人 109 人	【麦ごはん】 麦飯 66g 麦飯 77g 麦飯 88g 麦飯 110g	66 77 88		54 人 52 人 62 人 110 人				
【ホキのノルウェー煮】 ホキ 角切り おろししょうが 料理酒 でん粉 米油紙 ケチャップ ウスターソース 三温糖 赤ワイン	50 0.8 0.5 5 5 5 1.5 0.6 0.8	60 1.2 0.7 6 6 6 1.7 0.8 1	15.16 kg 0.27 kg 0.09 本 1.5 kg 1.1 本 1.52 kg 0.25 本 0.2 kg 0.1 本	【とり肉のおろし焼き】 若とりむね肉 皮付き 50g 若とりむね肉 皮付き 70g 料理酒 だいこん しょうゆ こいくち みりん 三温糖	50 70 0.6 20 2.2 1 1.3		92 枚 109 枚 0.08 本 5.2 kg 0.28 本 0.1 本 0.3 kg	【ツナとなすのトマトソース】 なす たまねぎ ツナ 油漬 むきえだ豆(冷凍) おろしにんにく 米油紙 コンソメ こしょう 白 ウスターソース ケチャップ トマトスープベース 米粉 白ワイン 食塩 水煮大豆 ひきわり	18 40 10 5 1 0.5 0.5 0.03 1.6 10 28 3 1 0.2 7	23 55 13 6.5 1.3 0.6 0.05 2 15 36 4.5 1.3 0.25 10	6.2 kg 13.7 kg 3 kg 2 kg 0.31 kg 0.2 本 0.15 kg 11.24 g 0.27 本 3.37 kg 4 L 1.04 kg 0.17 本 0.06 kg 2.3 kg	【あじの南蛮漬け】 あじ切り身 50g あじ切り身 60g 料理酒 米粉 米油(てんぷら用) 食酢 三温糖 食塩 しょうゆ うすくち みりん 赤ピーマン 細ねぎ たまねぎ	50 60 1.1 4 1.5 2.5 1.5 0.04 1 1.5 3 2.3 23	169 個 109 個 0.19 本 1.24 kg 444.5 缶 0.4 本 0.5 kg 0.01 kg 0.17 本 0.3 本 1 kg 0.72 kg 7.2 kg	【ちくわと高野豆腐の照り煮】 焼き竹輪 揚げ用 高野豆腐 でん粉 米油紙 しょうゆ こいくち 三温糖 みりん 料理酒 水 白いりごま	25 6.5 3 2 1.8 3 0.5 0.5 1.5 2	32.5 8.4 3.9 2.6 2.34 3.9 0.65 0.65 1.95 2.6	129.9 本 2 kg 0.9 kg 0.5 本 0.31 本 0.9 kg 0.1 本 0.09 本 0.5 kg 0.6 kg					
【マカロニサラダ】 ファンタジーマカロニ ほくしざさみ水煮 にんじん キャベツ きゅうり サウサンアイランドレッシング こしょう 白 食塩 レモン 生果・果汁	10 5 6 20 5 3 0.02 0.03 0.06	13 6.5 8 26 6.5 3.9 0.04 0.04 0.07	3 kg 1.65 kg 2 kg 7 kg 1.6 kg 1 本 8.45 g 0.01 kg 0 本	【ほうれんそうのごまあえ】 ほうれんそう もやし にんじん 白すりごま しょうゆ うすくち 三温糖	23 20 6 0.5 1.4 0.3	30 24 8 0.7 2 0.5	5.34 kg 4.5 kg 1.5 kg 0.1 kg 0.19 本 0.1 kg	【オムレツ】 プレーンオムレツ 50g プレーンオムレツ 60g	50		170 個 110 個	【ポパイサラダ】 ほうれんそう にんじん ホールコーン冷凍 キャベツ 香りごまドレッシング(QP)	25 7 4 18 2.1	32.5 9 6 23 2.7	7.82 kg 2.2 kg 1 kg 7 kg 0.66 L	【切干大根煮付】 切干し大根 にんじん 干ししいたけ 油揚げ 三温糖 しょうゆ うすくち 料理酒 和風だし カットいんげん(冷凍)	7 5 0.5 5 0.9 2.2 1 0.5 5	8.4 6 0.6 6 1.08 2.64 0.17 本 0.6 6	2.1 kg 1.6 kg 0.2 kg 1.5 kg 0.3 kg 0.37 本 0.17 本 0.2 kg 2 kg	【小松菜のみそ汁】 こまつな だいこん 生揚げ えのきだけ ねぎ 根深ねぎ 煮干し(だし) みみそ(あいだ)	16 15 20 9 5 2 6.3	20.8 19.5 26 11.7 6.5 2.6 8	5.9 kg 5.2 kg 6 kg 3.3 kg 1.9 kg 0.7 kg 1.94 kg
【クリームシチュー】 若とりむね 皮つき こま切れ さいのめチーズ たまねぎ にんじん じゃがいも 食塩 こしょう 白 米油紙 グリーンピース(冷凍) コーンペースト ホールコーン冷凍 マーガリン 薄力粉・学校給食用 コンソメ 調理用牛乳	10 5 20 6 25 0.1 0.03 0.5 5 20 15 6 6 1 15	13 6.5 26 8 32.5 0.11 0.04 0.65 7.8 26 20 7.2 7.8 1.3 20	3.1 kg 2 kg 6.7 kg 2 kg 9 kg 0.03 kg 10.14 g 0.2 本 2 kg 6.3 kg 5 kg 3.65 個 1.89 kg 0.32 kg 5 L	【のっぺい汁】 だいこん 里芋(S冷凍) ねぎ 根深ねぎ にんじん 板こんにゃく 生揚げ しょうゆ うすくち しょうゆ こいくち 料理酒 でん粉 けずり節(だし)	12 18 5 5 10 20 2.3 2 1.2 1.2 2.2	15 23 6.5 6.5 13 26 3 2.6 1.6 1.6 2.6	3 kg 4.1 kg 1.5 kg 1.2 kg 2.3 kg 5 kg 0.3 本 0.26 本 0.16 本 0.3 kg 1 kg																

献立明細表

久々野学校給食センター

01月28日(火)	1人分使用量(g)		注定量	01月29日(水)	1人分使用量(g)		注定量	01月30日(木)	1人分使用量(g)		注定量	01月31日(金)	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				
【牛乳】 普通牛乳	206	206	279 本	【牛乳】 普通牛乳	206	206	198 本	【牛乳】 普通牛乳	206	206	279 本	【牛乳】 普通牛乳	206	206	277 本								
【コッペパン】 コッペパン 45g コッペパン 55g コッペパン 65g コッペパン 75g	45 55 65		54 個 52 個 62 個 111 個	【麦ごはん】 麦飯 66g 麦飯 88g 麦飯 110g	66 88		27 人 63 人 108 人	【きのこうどん】 一食うどん60 60g 一食うどん70 70g 一食うどん80 80g 一食うどん100 100g	60 70 80		54 個 52 個 64 個 109 個	【麦ごはん】 麦飯 66g 麦飯 77g 麦飯 88g 麦飯 110g	66 77 88		54 人 52 人 62 人 109 人								
【メンチカツ】 国産豚肉のメンチカツ 40g 国産豚肉のメンチカツ 60g 米油(てんぷら用)	40 60 2		168 個 111 個 669 缶	【さばの塩焼き】 さば・生切り身 50g さば・生切り身 60g 食塩	50 60 0.12		90 個 108 個 0.03 kg	ぶなしめじ しいたけ 生 えのきたけ まいたけ 冷凍 にんじん 油揚げ ねぎ 根深ねぎ 若どりむね 皮つき こま切れ	5 5 8 6 8 4.5		7 7 10 8 10 6	【つくねとポテトの揚げ煮】 レバー入り平つくね シューestringポテト(冷凍) 米油紙 生揚げ にんじん ピーマン しょうゆ こいくち 三温糖 料理酒 水	20 20 2 10 8 5 2.9 1.4 0.8 2.7		26 26 2.4 13 10 7 3.8 1.8 1.04 3.5	6.23 kg 6 kg 0.4 本 3 kg 2.5 kg 1.9 kg 0.5 本 0.4 kg 0.14 本 0.8 kg							
【ひじきのカレー炒め】 米ひじき にんじん ホールコーン冷凍 ベーコン 三温糖 しょうゆ うすくち コンソメ カレー粉 4 米油紙	2 16 11 5 1 0.8 0.15 0.15 0.5	2.6 20.8 14.3 6.5 1.3 1 0.19 0.19 0.6	0.6 kg 5.2 kg 3 kg 1.6 kg 0.3 kg 0.14 本 0.05 kg 0.2 缶 0.1 本	【つぼづけ和え】 つぼづけ 県 きゅうり キャバツ しょうゆ うすくち 白いりごま	5 10 30 0.9 0.55		6 15 39 1.2 0.65	1 kg 2.6 kg 8 kg 0.12 本 0.1 kg	【ずいとん汁】 薄力粉・学校給食用 でん粉 若どりむね 皮つき こま切れ 油揚げ こまつな ねぎ 根深ねぎ にんじん だいこん 米みそ(あいだ) けずり節(だし)	15 2 10 5 20 5 10 12 6 2.5	19.5 2.6 13 6.5 26 6.5 13 16 7.8 3.2	3.51 kg 0.5 kg 2.3 kg 1.2 kg 5.5 kg 1.5 kg 2.4 kg 3.2 kg 1.4 kg 1 kg	【大豆のつけが】 大豆水煮 水煮大豆 ひきわり おろししょうが ねぎ 根深ねぎ ツナ 油漬 米みそ(赤みそ) 白いりごま 薄力粉・学校給食用 米油(てんぷら用) しょうゆ こいくち みりん 三温糖 でん粉 水	6 9 1 4 15 0.8 1 8 3 1.4 1.6 1.6 0.4 2.5	7.8 12 1.2 4.8 19 1 1.2 9.6 3.6 1.8 1.9 1.9 0.48 3	1.9 kg 2.84 kg 0.3 kg 1.5 kg 5 kg 0.25 kg 0.3 kg 2.41 kg 902.4 缶 0.24 本 0.3 本 0.5 kg 0.1 kg 0.8 kg	【漬物ステーキ】 生揚げ 白菜の漬物 冷凍液卵 ねぎ 根深ねぎ ぶた 小間切れ 料理酒 三温糖 しょうゆ うすくち 花かつお マーガリン	25 16 20 9 18 0.5 1 1.8 0.55 0.7	32.5 20 26 12 23 0.65 1.4 0.65 0.9	8 kg 5.19 kg 6 kg 3.5 kg 5.5 kg 0.09 本 0.3 kg 0.29 本 163.65 g 0.42 個			
【キャロットスープ】 スライスウインナー にんじんペースト たまねぎ コンソメ 生クリーム かぼちゃ・ペースト(冷凍) 調理用牛乳 食塩 こしょう 白 マーガリン 米粉 乾燥パセリ	4.5 40 30 1 2 15 40 0.2 0.02 0.5 2 0.03	5.5 48 37 1.3 2.6 19.5 52 0.26 0.03 0.65 2.4 0.04	1.37 kg 12.1 kg 9.8 kg 0.31 kg 626.2 ml 5 kg 13 L 0.06 kg 6.15 g 0.32 個 0.6 kg 9 g	【オレンジ】 オレンジ	39.95	39.95	34 個	【こも豆腐サラダ】 こも豆腐 キャバツ きゅうり にんじん 香りごまドレッシング(QP)	20 15 8 8 3	26 19.5 10.4 10.4 3.9	6.25 kg 6 kg 2.6 kg 2.6 kg 0.94 L	【ミルクプリン】 飛騨ミルクプリン	90	90	279 個								