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

01月14日(火)

	1人分使用量(g) 小学	中学	注文量 合計
【麦飯】			
学校給食用　精白米	70	95	15.53 kg
切断無圧べん精麦	7	10	1.59 kg
【鶏そぼろ丼の具】			
鶏ミンチ	30	39	6.7 kg
おろししょうが	1	1.3	0.22 kg
米サラダ油	0.9	1.2	0.15 本
干しいたけ ｽﾗｲｽ	1	1.3	278.38 g
錦糸たまご	25	29	5.12 kg
(冷)さやいんげん	5	6.5	2 kg
こいくちしょうゆ	3	3.9	668 g
三温糖	2	2.6	0.45 kg
酒	0.9	1.2	200 g
みりん	0.9	1.2	200.4 g
和風だし	0.5	0.8	0.12 kg
【牛乳】			
普通牛乳	206	206	193 本
【キャベツのおかかあえ】			
キャベツ	30	39	7.8 kg
こまつな 葉・生	13	17	3.4 kg
だいず ゆで 国産	8	11	2 kg
米サラダ油	1.2	1.5	0.19 本
食塩	0.09	0.12	20 g
こしょう	0.01	0.01	0 g
三温糖	0.4	0.52	0.09 kg
うすくちしょうゆ	1.5	2	334 g
花かつお	1	1.3	0.22 kg
【さつま汁】			
豚小間切り	10	12	2.1 kg
さつまいも	18	22	4.11 kg
大根	20	25	4.7 kg
にんじん	10	12	2.2 kg
葱	5	6	1.7 kg
笹がきごぼう	10	12	2.3 kg
煮干し(だし用)	2	2.4	0.42 kg
白みそ	3	3.6	1 kg
こうじみそ	3	3.6	1 kg
【豆乳プリンタルト】			
お米ｄｅ国産豆乳プリンタルト 25g	25	25	193 個

01月15日(水)

	1人分使用量(g) 小学	中学	注文量 合計
【黒豆ご飯】			
学校給食用　精白米	70	100	15.92 kg
黒大豆　ゆで	20	24	4.18 kg
食塩	0.3	0.36	63 g
酒	1	1.2	209 g
【牛乳】			
普通牛乳	206	206	193 本
【鶏肉とレンコンのうま煮】			
鶏もも　皮付き　2㎝角切り	40	48	8.47 kg
おろししょうが	0.1	0.12	0.02 kg
こいくちしょうゆ	1	1.2	212 g
こしょう	0.02	0.03	0 g
でんぷん	3.5	4.5	0.77 kg
れんこん・水煮・乱切り	30	36	12.71 g
サラダ油(缶)	3	4	658 缶
三温糖	1.55	1.7	0.31 kg
こいくちしょうゆ	2	2.4	424 g
酒	0.6	0.7	125 g
いりごま	0.9	1.2	0.2 kg
みりん	1	1.2	211.8 g
水	2	2.4	423.6
(冷)絹さやえんどう	5	6	1 kg
【紅白白あえ】			
大根	25	33	6.2 kg
にんじん	15	20	3.5 kg
スクール糸かまぼこ	5	6	1 kg
だいず ペースト国産	13	15.6	3 kg
うすくちしょうゆ	1.8	2.16	377 g
三温糖	1.5	1.8	0.31 kg
練りごま かどや	2	2.4	418.4 g
すりごま(白)	1	1.2	0.21 kg
【美女もち雑煮】			
美女餅	25	30	2.18 kg
しめじ	10	12	2.5 kg
にんじん	10	12	2.2 kg
こまつな 葉・生	10	13	2.6 kg
鶏手羽チルド１ｃｍ角	5	6	1 kg
酒	0.5	0.6	107 g
うすくちしょうゆ	4	4.8	837 g
だしパック（桜）	4	4.8	836.8
【パリッシュ】			
パリッシュ 5g	5	5	0.19 kg

01月16日(木)

	1人分使用量(g) 小学	中学	注文量 合計
【フレンチトースト】			
普通食パン 55g	55		26 個
普通食パン 65g	65		32 個
普通食パン 75g	75	75	136 個
殺菌液卵	25	30	6.2 kg
料理牛乳	35	42	7.4 kg
三温糖	3	4	0.7 kg
マーガリン（乳なし）	4	4.8	0.84 g
【牛乳】			
普通牛乳	206	206	194 本
【ひじきのごまドレサラダ】			
米ひじき	1	1.2	0.21 kg
こいくちしょうゆ	0.5	0.6	105 g
みりん	1	1.25	214.25 g
笹がきごぼう	10	12	2.3 kg
にんじん	12	15	2.7 kg
きゅうり	10	12.5	2.2 kg
ツナ 袋/1kg	7	8.75	1 袋
(冷)ホールコーン	7	8.75	1 kg
香りごまドレッシング	4	4.8	1 kg
花かつお	0.5	0.6	0.11 kg
【キャベツ入りポトフ】			
キャベツ	35	42	8.6 kg
玉葱	20	25	4.6 kg
じゃがいも	40	50	9.5 kg
にんじん	20	25	4.4 kg
スライスウインナー	10	12	2.1 kg
セロリー 葉柄	10	12.5	3.3 kg
うすくちしょうゆ	1.5	1.8	315 g
こしょう	0.01	0.02	0 g
鶏がら(液体	2.5	3.2	0.56 ｋｇ
コンソメ	1.3	1.56	0.55 袋
(冷)さやいんげん	5	6	2 kg
白ワイン	1	1.2	210.3 g
だいず ゆで 国産	10	12	2 kg
【オレンジ６等分】			
オレンジ	35.36	52	40 個

01月17日(金)

	1人分使用量(g) 小学	中学	注文量 合計
【麦飯】			
学校給食用　精白米	70	95	11.88 kg
切断無圧べん精麦	7	10	1.23 kg
【牛乳】			
普通牛乳	206	206	147 本
【鶏肉の香り焼き】			
鶏もも肉皮つき・若鶏 50g	50		26 枚
鶏もも肉皮つき・若鶏 60g	60		43 枚
鶏もも肉皮つき・若鶏 70g		70	78 枚
おろしにんにく	0.9	1.1	0.14 kg
おろししょうが	0.9	1.1	0.14 kg
こいくちしょうゆ	3	3.6	472 g
酒	0.9	1.1	143 g
三温糖	0.5	0.8	0.1 kg
ごま油	0.5	0.8	95.9 g
いりごま	0.3	0.36	0.05 kg
【切干し大根炒め煮】			
切干し大根	10	12	2 kg
にんじん	5	6	0.8 kg
油揚げ	5	6	0.8 kg
米サラダ油	1.3	1.6	0.16 本
干しいたけ ｽﾗｲｽ	0.5	0.6	99.38 g
三温糖	1.5	1.87	0.24 kg
うすくちしょうゆ	1.2	1.5	197 g
和風だし	0.28	0.34	0.05 kg
こいくちしょうゆ	1	1.25	163 g
さつま揚げ	5	6	0.8 kg
【根菜みそ汁】			
大根	15	18	2.7 kg
にんじん	7	8.4	1.1 kg
笹がきごぼう	8	10.8	1.5 kg
(冷)里芋 2S	15	18	2.4 kg
生揚げ	10	12	1.6 kg
板こんにゃく	10	13	1668 g
葱	4	5	1 kg
煮干し(だし用)	2	2.4	0.32 kg
荒削り節(だし用)	1	1.2	0.16 kg
こうじみそ	3	3.6	0 kg
赤みそ	3	3.6	0.5 kg

01月20日(月)

	1人分使用量(g) 小学	中学	注文量 合計
【麦飯】			
学校給食用　精白米	70	95	15.53 kg
切断無圧べん精麦	7	10	1.59 kg
【牛乳】			
普通牛乳	206	206	193 本
【ししゃもの磯辺揚げ①】			
ししゃも 20g	40	60	465 尾
薄力粉・学校給食用	10	15	2.33 kg
三温糖	1	1.5	0.23 kg
ベーキングパウダー	0.1	0.15	0.23 缶
青のり	0.6	0.75	127.65 g
サラダ油(缶)	4	4	772 缶
【ゆかり和え(ｷｬﾍﾞﾂ)】			
キャベツ	25	35	6.8 kg
もやし	10	12	2.1 kg
にんじん	10	12	2.2 kg
減塩ゆかり	0.5	0.6	105 g
いりごま	1	1.2	0.47 kg
【関東煮　里芋】			
大根	45	56	10.8 kg
にんじん	13	16	2.8 kg
里芋・生・洗い	20	0.25	2.3 kg
生揚げ	25	30	5.2 kg
(冷)さつま揚げ	7	8.7	1489 g
(冷)焼きちくわスライス	5	6	2.09 袋
板こんにゃく	22	27	4694.6 g
角切昆布	1	1.2	209 g
煮干し(だし用)	2	2.4	0.42 kg
うすくちしょうゆ	1	1.2	209 g
こいくちしょうゆ	2	2.5	415 g
三温糖	0.8	0.96	0.17 kg
酒	0.6	0.72	128 g

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

【アレルギー様式７】

高山市学校給食本郷センター

01月21日(火)	1人分使用量(g) 小学	1人分使用量(g) 中学	注文量 合計
【ソフト麺】			
スパゲッティ式麺 70g	70		9 個
スパゲッティ式麺 80g	80		11 個
スパゲッティ式麺 90g	90		33 個
スパゲッティ式麺 1 115g		115	79 食
【ミートソース】			
豚ミンチ	25	30	3.7 kg
赤ワイン	0.55	0.7	84.75 g
玉葱	60	72	9.5 kg
にんじん	20	24	3.1 kg
セロリー 葉柄	5	6	1.1 kg
おろしにんにく	0.5	0.6	0.07 kg
マーガリン（乳なし）	1	1.2	0.15 g
マッシュルーム 水煮	10	12	1.49 kg
だいず水煮(引き割り)	10	12	1.49 kg
コンソメ	1	1.2	0.29 袋
三温糖	1.2	1.44	0.18 kg
食塩	0.09	0.1	12 g
こしょう	0.01	0.01	0 g
中濃ソース	3	3.6	447.9 g
トマトケチャップ	15	18	2.24 kg
トマトピューレー	35	42	6 kg
ローリエ	0.01	0.01	1.3 g
米粉	2	2.4	0.3 kg
(乾)パセリ	0.02	0.03	3 g
【牛乳】			
普通牛乳	206	206	132 本
【きなこタフィ】			
だいず(乾燥)	15	18	2.2 kg
サラダ油(缶)	1.5	1.8	219 缶
きな粉	2	2.4	0.3 kg
黒砂糖	3	3.6	0.45 kg
水	0.5	0.6	74.65
【大根のサラダ①】			
大根	20	24	3.3 kg
にんじん	10	12	1.5 kg
きゅうり	5	6	0.8 kg
(冷)焼きちくわスライス	4	4.8	1.19 袋
ノンエッグマヨネーズ	4	4.8	0.6 ｷﾛ
すりごま(白)	1	1.2	0.15 kg
うすくちしょうゆ	0.3	0.36	45 g
こしょう	0.01	0.02	0 g
海藻ミックス 国産	0.5	0.6	0.75 kg
【オレンジ６等分】			
オレンジ	35.36	52	29 個

01月22日(水)	1人分使用量(g) 小学	1人分使用量(g) 中学	注文量 合計
【麦飯】			
学校給食用　精白米	70	95	11.75 kg
切断無圧ぺん精麦	7	10	1.21 kg
【牛乳】			
普通牛乳	206	206	141 本
【サバの根深みそ焼き(高)】			
さば切り身 40g	40		17 切
さば切り身 50g	50		45 切
さば切り身 60g		60	79 切
おろししょうが	1	1.2	0.16 kg
ミックスみそ	3	3.6	467 g
三温糖	3.5	4.5	0.57 kg
酒	1	1.2	156 g
みりん	1	1.2	155.8 g
こいくちしょうゆ	0.5	0.6	77 g
葱	6	7.5	1.5 kg
【ほう菜とコーンのサラダ】			
ほうれんそう	25	30	4.3 kg
(冷)ホールコーン	10	12	2 kg
キャベツ	15	18	2.7 kg
千切りハム	5	6	0.78 kg
酢	1.5	1.8	234 g
米サラダ油	0.9	1.2	0.11 本
三温糖	0.9	1.2	0.15 kg
うすくちしょうゆ	0.9	1.2	150 g
こしょう	0.01	0.02	0 g
塩	0.04	0.07	8 g
粒マスタード	0.1	0.2	1 g
【のっぺいじる】			
大根	10	12	1.7 kg
にんじん	10	12	1.6 kg
鶏手羽チルド1ｃｍ角	6	7.2	0.9 kg
笹がきごぼう	10	12	1.7 kg
(冷)里芋 2S	25	30	3.9 kg
生揚げ	15	20	2.5 kg
葱	5	6	1.2 kg
角切昆布	1	1.2	156 g
煮干し(だし用)	1	1.2	0.16 kg
荒削り節(だし用)	1.5	1.8	0.23 kg
うすくちしょうゆ	4	4.8	623 g
酒	0.9	1.2	150 g
みりん	0.9	1.2	149.6 g
でんぷん	1.5	1.87	0.24 kg

01月23日(木)	1人分使用量(g) 小学	1人分使用量(g) 中学	注文量 合計
【麦飯】			
学校給食用　精白米	70	95	15.62 kg
切断無圧ぺん精麦	7	10	1.6 kg
【ポークハヤシライス】			
豚小間切り	30	36	6.3 kg
玉葱	45	54	10 kg
にんじん	15	18	3.3 kg
じゃがいも	40	52	9.7 kg
マッシュルーム 水煮	13	15.6	2.74 kg
米サラダ油	0.5	1	0.1 本
おろしにんにく	0.5	0.6	0.11 kg
ハヤシライスフレーク	12	14.4	2.52 kg
赤ワイン	1	1.2	210.4 g
トマトピューレー	8	10	2 kg
中濃ソース	1	1.2	397.6 g
こしょう	0.01	0.01	0 g
(冷)グリンピース	5	6	1 kg
ローリエ	0.05	0.06	10.5 g
レンズまめ　ゆで	10	12	2.1 kg
加熱レバーそぼろ	5	6	1 袋
【牛乳】			
普通牛乳	206	206	194 本
【大豆と小魚の揚げ煮】			
だいず(乾燥)	8	10.4	1.8 kg
サラダ油(缶)	1.2	1.6	271 缶
パリッシュ	10	12	2.1 kg
こいくちしょうゆ	0.7	0.84	147 g
三温糖	1.5	1.8	0.32 kg
酒	0.6	0.72	126 g
みりん	1	1.2	210.4 g
いりごま	0.7	0.84	0.15 kg
【グリーンサラダ】			
キャベツ	25	32.5	6.4 kg
きゅうり	10	13	2.2 kg
(冷)ブロッコリー	15	19	3.24 kg
米サラダ油	1.6	2	0.25 本
酢	1.2	1.56	262 g
うすくちしょうゆ	0.4	0.52	87 g
食塩	0.15	0.18	31 g
こしょう	0.02	0.03	0 g

01月24日(金)	1人分使用量(g) 小学	1人分使用量(g) 中学	注文量 合計
【白飯】			
学校給食用　精白米	70	95	15.69 kg
【牛乳】			
普通牛乳	206	206	192 本
【豚肉の生姜焼き】			
ぶた かたロース 50g	50		114 枚
ぶた かたロース 60g		60	78 枚
おろししょうが	1	1.1	0.2 kg
おろしにんにく	0.6	0.8	0.13 kg
酒	1	1.2	208 g
みりん	1.5	2	327 g
こいくちしょうゆ	2	2.4	415 g
うすくちしょうゆ	1	1.2	208 g
三温糖	0.3	0.4	0.07 kg
玉葱	12	14.4	2.7 kg
【冬野菜のおかかあえ】			
白菜	30	39	6.9 kg
ほうれんそう	20	24	4.6 kg
にんじん	7	9	1.5 kg
スクール糸かまぼこ	5	6	1 kg
米サラダ油	1.2	1.5	0.19 本
酢	1.26	1.64	275 g
食塩	0.09	0.12	20 g
こしょう	0.01	0.01	0 g
三温糖	0.4	0.52	0.09 kg
うすくちしょうゆ	1.5	2	332 g
花かつお	1	1.3	0.22 kg
【みそけんちん汁】			
大根	14	20	3.6 kg
にんじん	8	9.6	1.7 kg
笹がきごぼう	10	12	2.3 kg
(冷)里芋 2S	12	14.4	2.5 kg
豆腐・木綿	30	36	6.2 kg
板こんにゃく	10	13	2158 g
葱	4	5	1.4 kg
煮干し(だし用)	1.5	2	0.34 kg
荒削り節(だし用)	1	1.3	0.22 kg
赤みそ	2	2.4	0.4 kg
ミックスみそ	4	4.8	832 g

01月27日(月)	1人分使用量(g) 小学	1人分使用量(g) 中学	注文量 合計
【麦飯】			
学校給食用　精白米	70	95	15.53 kg
切断無圧ぺん精麦	7	10	1.59 kg
【牛乳】			
普通牛乳	206	206	193 本
【鮭の塩焼き】			
さけ・切り身 40g	40		26 切
さけ・切り身 50g	50		88 切
さけ・切り身 60g		60	79 切
液体塩麹	2	2.2	391 g
うすくちしょうゆ	1	1.25	208 g
みりん	1	1.25	207.55 g
酒	1	1.2	206 g
【大根と昆布の浅づけ】			
大根	35	42	8.1 kg
きゅうり	10	13	2.2 kg
つぼづけ・県給	5	6	1.05 kg
塩昆布	1	1.3	0 kg
酢	1.2	1.56	266 g
うすくちしょうゆ	0.8	0.96	167 g
三温糖	0.4	0.5	0.09 kg
【すいとん汁①】			
薄力粉 県内産	15	18	4 kg
でんぷん	2	2.5	0.43 kg
ｽｷﾑﾐﾙｸ	6	7.2	1.27 kg
鶏手羽チルド1ｃｍ角	10	12	2.1 kg
笹がきごぼう	10	12	2.3 kg
白菜	15	18	3.3 kg
にんじん	9	12	2.1 kg
干しいたけ	1	1.2	258 g
葱	4	5	1.4 kg
煮干し(だし用)	1	1.2	0.21 kg
荒削り節(だし用)	2	2.4	0.42 kg
酒	0.9	1.2	200 g
みりん	0.9	1.2	200.4 g
うすくちしょうゆ	3.5	4.2	741 g
【ヨーグルト】			
ヨーグルト　加糖 70g	70	70	193 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

01月28日(火)

	1人分使用量(g) 小学	1人分使用量(g) 中学	注文量 合計
【うどん(麺のみ）】			
白玉うどん　小麦粉 60g	60		17 個
白玉うどん　小麦粉 70g	70		21 個
白玉うどん　小麦粉 80g	80		56 個
白玉うどん　小麦粉 100g		100	80 個
【なめこんぶうどん】			
にんじん	10	12	2 kg
大根	10	12	2.1 kg
白菜	15	20	3.2 kg
豚小間切り	15	18	2.9 kg
なめこ	13	15.6	2.5 kg
(冷)焼きちくわスライス	4	4.8	1.55 袋
葱	4	4.8	1.2 kg
油揚げ	5	6	1 kg
酒	0.6	0.8	124 g
めんつゆ	1	1.3	0.11 kg
みりん	1	1.2	193.9 g
こいくちしょうゆ	1.8	2.2	349 g
うすくちしょうゆ	5	6	961 g
鶏がら(液体	5	6	0.97 kg
フレーク節	3	3.6	0.58 kg
煮干し(だし用)	2	2.4	0.39 kg
米サラダ油	0.6	0.8	0.09 本
角切昆布	1	1.2	192 g
【牛乳】			
普通牛乳	206	206	174 本
【天ぷらまんじゅう】			
(冷)まんじゅう 30g	30	30	174 個
薄力粉・学校給食用	10	12	1.94 kg
酒	2	2	348 g
水	5	5	870
【いも天ぷら】			
さつまいも天ぷら 40g	40	40	136 個
サラダ油(缶)		3	408 缶
【小松菜と糸寒天のサラダ】			
こまつな 葉・生	30	39	7.1 kg
ツナ 袋/1kg	4	4.8	1 袋
細寒天	1	1.2	192 g
(冷)ホールコーン	6	7	1 kg
うすくちしょうゆ	1.5	1.8	288 g
ポッカ・レモン汁	0.3	0.37	0.06 kg
こしょう	0.01	0.01	0 g
米サラダ油	1	1.25	0.15 本

01月29日(水)

	1人分使用量(g) 小学	1人分使用量(g) 中学	注文量 合計
【金魚飯】			
学校給食用　精白米	65	90	14.69 kg
にんじん	25	30	5.4 kg
油揚げ	10	12	2.1 kg
干しいたけ ｽﾗｲｽ	1	1.2	264.75 g
乾燥しらす干し	3	3.6	636 g
うすくちしょうゆ	3.5	4.2	735 g
米サラダ油	1	1.3	0.16 本
酒	1	1.3	223 g
みりん	1	1.25	215.75 g
和風だし	1	1.2	0.21 kg
【牛乳】			
普通牛乳	206	206	193 本
【飛騨牛コロッケ】			
飛騨牛コロッケ（乳・卵なし）50g	50		114 個
飛騨牛コロッケ（乳・卵なし）70g		70	79 個
サラダ油(缶)	5	7	1123 缶
【切干し大根おひたし】			
ほうれんそう	30	36	7 kg
切干し大根	5	6	1 kg
ツナ 袋/1kg	5	6	1 袋
すりごま(白)	1	1.2	0.21 kg
こいくちしょうゆ	1.8	2.16	387 g
三温糖	0.3	0.4	0.07 kg
花かつお	0.5	0.6	0.1 kg
【こも豆腐のすましじる】			
こも豆腐	26	32	5.45 kg
(冷)まいたけ	15	18	3.49 kg
白かまぼこ	4.5	6	1 kg
みつば	4.5	6	1.1 kg
うずら卵・水煮	20	25	4.3 袋
うすくちしょうゆ	3.5	4.2	741 g
だしパック（桜）	4	4.8	836.8
酒	1	1.2	209 g
【ミルメークココア】			
ミルメークココア液体 12.5g	12.5	12.5	193 個

01月30日(木)

	1人分使用量(g) 小学	1人分使用量(g) 中学	注文量 合計
【コッペパン】			
普通パン(コッペ） 45g	45		26 個
普通パン(コッペ） 55g	55		32 個
普通パン(コッペ） 65g	65		56 個
普通パン(コッペ） 75g		75	79 個
【牛乳】			
普通牛乳	206	206	193 本
【鶏肉のノルウェイ煮①】			
鶏もも肉皮つき・若鶏 50g	50		114 枚
鶏もも肉皮つき・若鶏 60g		60	79 枚
おろししょうが	1	1.3	0.22 kg
こいくちしょうゆ	0.5	0.6	104 g
でんぷん	5	6.5	1.11 kg
玉葱	10	13	2.4 kg
(冷)グリンピース	5	6	1 kg
サラダ油(缶)	3	3.9	668 缶
トマトケチャップ	4	4.8	0.84 kg
ウスターソース	2	2.4	417.6 g
三温糖	0.6	0.8	0.13 kg
赤ワイン	1	1.2	208.8 g
【マカロニサラダ】			
ｺﾙﾉ マカロニ	10	12	2.12 kg
キャベツ	15	18	3.7 kg
千切りハム	5	6	1.05 kg
にんじん	5	6	1.1 kg
ノンエッグマヨネーズ	5	6	1.05 kg
食塩	0.1	0.12	22 g
こしょう	0.01	0.02	0 g
粒マスタード	0.1	0.12	1 g
【クリームシチュー】			
豚小間切り	15	20	3.4 kg
食塩	0.2	0.24	42 g
こしょう	0.02	0.02	0 g
玉葱	40	48	8.9 kg
にんじん	15	18	3.2 kg
じゃがいも	40	48	9.3 kg
コンソメ	1	1.2	0.42 袋
(冷)ホールコーン	4	4.8	1 kg
米粉	3	3.6	0.6 kg
マーガリン（乳なし）	1	1.2	0.21 g
料理牛乳	35	42	7.3 kg
生クリーム	1.5	1.8	314 g
ｽｷﾑﾐﾙｸ	2	2.4	0.42 kg
だいず ペースト国産	10	12	3 kg
【オレンジ（中のみ）】			
オレンジ		35.36	14 個

01月31日(金)

	1人分使用量(g) 小学	1人分使用量(g) 中学	注文量 合計
【麦飯】			
学校給食用　精白米	70	95	13.02 kg
切断無圧べん精麦	7	10	1.34 kg
【牛乳】			
普通牛乳	206	206	153 本
【ホキのみそマヨネーズ焼き】			
ホキ・生 切り身 40g	40		9 切
ホキ・生 切り身 50g	50		67 切
ホキ・生 切り身 60g		60	77 切
こしょう	0.02	0.03	0 g
酒	1.5	1.8	251 g
ノンエッグマヨネーズ	8	9.6	1.35 kg
しめじ	5	6	1 kg
ｽｷﾑﾐﾙｸ	2	2.4	0.33 kg
玉葱	10	12	1.8 kg
ミックスみそ	1.5	1.8	253 g
紙カップ小			1 枚
【磯香あえ(ｶﾅ)・カツオ白菜人参）】			
ほうれんそう	25	30	4.8 kg
白菜	25	30	4.6 kg
にんじん	5	6.5	1 kg
乾燥しらす干し	1	1.2	173 g
花かつお	0.5	1	0.14 kg
きざみのり	0.28	0.35	48.81 g
うすくちしょうゆ	1.5	1.8	256 g
【昆布汁】			
すき昆布	0.5	0.7	97 g
葱	5	6	1.4 kg
鶏手羽チルド1ｃｍ角	5	6	0.9 kg
大根	20	30	4.7 kg
油揚げ	5	6	0.9 kg
里芋・生・洗い	15	19.5	2.7 kg
うすくちしょうゆ	4	4.8	689 g
荒削り節(だし用)	2.5	3.25	0.45 kg
酒	1	1.2	172 g

	1人分使用量(g) 小学	1人分使用量(g) 中学	注文量 合計