

【給食アレルギー様式7】

高山市学校給食センター

02月03日(月)	1人分使用量(g)		注重量	02月04日(火)	1人分使用量(g)		注重量	02月05日(水)	1人分使用量(g)		注重量	02月06日(木)	1人分使用量(g)		注重量	02月07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
【麦ごはん】				【黒砂糖パン】				【麦ごはん】				【麦ごはん】				【1食うどん】			
米 精白米 学校給食用	70	100	240 kg	黒砂糖パン 学校給食用(粉重量)	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
おおむぎ 精麦 強化切断麦	7	10	24 kg	黒砂糖パン 学校給食用(粉重量)	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
				黒砂糖パン 学校給食用(粉重量)	65		705 個								学校給食用ゆでめん(うどん)	80		705 袋	
				黒砂糖パン 学校給食用(粉重量)		75	1146 個								学校給食用ゆでめん(うどん)		100	1146 袋	
【いわしのつみれ汁】				【白菜と肉団子のスープ】				【のっぺい汁】				【ビーフンスープ】				【五目うどん】			
つみれ	20	26	66 kg	たまねぎ りん茎、生	17	22	59 kg	木綿豆腐	20	26	163 個	ビーフン	5	6.5	16 kg	にんじん 根、皮つき、生	12	15	40 kg
だいこん 根、皮つき、生	15	19.5	55 kg	にんじん 根、皮つき、生	10	13	34 kg	根深ねぎ 葉、軟白、生	5	6.5	16 kg	しいたけ 乾カット	1	1.3	3 kg	ほうれん草 冷凍(バラ凍結)	8	11	27 kg
にんじん 根、皮つき、生	5	6.5	17 kg	はくさい 結球葉、生	18	23	62 kg	えのきだけ カット	10	13	65 袋	ほうれん草 冷凍(バラ凍結)	8	11	27 kg	にんじん 根、皮つき、生	10	13	34 kg
根深ねぎ 葉、軟白、生	4	5.2	13 kg	安心素材ミートボール	24	32	79 kg	さといも 乱切り(小) 冷凍	15	20	50 kg	こいくちしょうゆ	2	2.6	6.7 kg	まいたけ 冷凍	10	13	33 kg
食塩	0.15	0.2	496.8 g	米ぬか油	0.5	0.65	2 kg	角切り昆布 1～1.5cm角	1	1.3	3.3 kg	食塩	0.12	0.15	379.6 g	油揚げ	4.5	6	496 個
うすくちしょうゆ	1	1.3	3.3 kg	うすくちしょうゆ	0.8	1	2.7 kg	食塩	0.1	0.13	333.9 g	清酒 本醸造酒	1	1.3	3.3 kg	根深ねぎ 葉、軟白、生	5	6	16 kg
こいくちしょうゆ	2	2.6	6.6 kg	洋風コンソメ	1	1.3	3268 g	うすくちしょうゆ	1.5	1.8	4.7 kg	こしょう 白、粉	0.01	0.02	41 g	こいくちしょうゆ	1.2	1.5	3.9 kg
清酒 本醸造酒	1	1.3	3.3 kg	食塩	0.1	0.15	383.3 g	こいくちしょうゆ	1.2	1.6	4 kg	中華だし	0.8	1	2572 g	うすくちしょうゆ	3.2	4	10.3 kg
じゃがいもでん粉	0.7	0.91	2.3 kg	こしょう 白、粉	0.01	0.02	41 g	清酒 本醸造酒	1	1.3	3.3 kg	鶏がらスープ	10	13	33 kg	めんつゆ	2.2	2.8	7117 g
削り節(だし用)	3	3.9	10 kg					じゃがいもでん粉	0.8	1	2.6 kg				清酒 本醸造酒	0.7	1	2.5 kg	
								削り節(だし用)	3.5	4.6	12 kg	【大豆とえびのから揚げ】				みりん 本みりん	0.5	0.7	1.7 kg
【ブロッコリーのおかかあえ】				【カリフラワーサラダ】				【切干大根煮】				大豆 全粒 県産、乾	7.5	10	25 kg	食塩	0.1	0.13	339.2 g
ブロッコリー 冷凍	35	45.5	229 袋	カリフラワー 冷凍	24	31	78 kg	切干大根	6.5	8.5	21 kg	小えびのから揚げ	18	24	60 kg	削り節(だし用)	3.5	4.6	12 kg
きゅうり 果実、生	10	13	33 kg	にんじん 根、皮つき、生	10	13	34 kg	油揚げ	3.5	5.1	398 個	米ぬか油(揚げ油)	1.5	2	5 kg				
うすくちしょうゆ	2.4	3.12	7.9 kg	きゅうり 果実、生	10	13	33 kg	にんじん 根、皮つき、生	6	8	21 kg	食塩	0.02	0.03	69.6 g	【れんこんきんぴら】			
削り節(花かつお)	1.5	1.95	5 kg	まぐろ 袋 油漬、フレーク	7	9	8 袋	しいたけ 乾カット	0.6	0.78	2 kg				鶏肉 ひき肉 生	5	7	17 kg	
				うすくちしょうゆ	1	1.3	3.3 kg	米ぬか油	0.5	0.6	2 kg	【ガバオライス】				れんこん 水煮スライス	15	20	50 kg
【揚げ豆腐の肉みそかけ】				車糖 三温糖	0.6	0.8	2 kg	車糖 三温糖	1.25	1.6	4.1 kg	鶏肉 ひき肉 生	15	19.5	49 kg	にんじん 根、皮つき、生	10	13	34 kg
揚げ出し用豆腐(数) 40g		80	2292 個	穀物酢	0.8	1.1	2687 g	うすくちしょうゆ	2.3	2.8	7.2 kg	こしょう 白、粉	0.01	0.01	29 g	つきこんにやく	20	26	65 kg
揚げ出し用豆腐(数) 60g	60		1761 個	食塩	0.05	0.06	163.9 g	清酒 本醸造酒	0.5	0.65	1.7 kg	にんにく おろし	0.5	0.65	1.7 kg	しいたけ 乾カット	0.5	0.65	2 kg
米ぬか油(揚げ油)	2	2.4	6 kg	こしょう 白、粉	0.01	0.02	41 g	和風だし	0.15	0.2	499 g	たまねぎ りん茎、生	20	26	70 kg	米ぬか油	0.4	0.5	1 kg
鶏肉 ひき肉 生	5	6.2	16 kg	レモン 果汁、生	0.2	0.26	0.7 本	こいくちしょうゆ	0.5	0.6	1.6 kg	ただのこ 水煮 乱切り	15	19.5	49 kg	こいくちしょうゆ	1	1.3	3.3 kg
にんじん 根、皮つき、生	4	5	13 kg	【かぼちゃココット】				水	15	19.5	49 kg	赤ピーマン 果実、生	10	13	36 kg	うすくちしょうゆ	0.8	1.1	2.7 kg
みそ 調理用	4.3	6.1	15 kg	かぼちゃ 冷凍ダイスカット	35	46	114 kg	【メンチカツ】				米ぬか油	0.5	0.65	2 kg	みりん 本みりん	0.5	0.65	1.6 kg
車糖 三温糖	2.8	3.5	8.9 kg	ベーコン 短冊(乳・卵なし)	5	8	18.15 kg	豚肉のメンチカツSC 40g	40		1761 個	清酒 本醸造酒	2	2.6	6.6 kg	清酒 本醸造酒	1	1.3	3.3 kg
清酒 本醸造酒	1.5	1.9	4.9 kg	ホールコーン 冷凍	7	9	23 kg	豚肉のメンチカツSC 60g		60	1146 個	かき油(オイスターソース)	4	5.2	10.9 本	車糖 三温糖	1.2	1.5	3.8 kg
みりん 本みりん	1.2	1.5	3.8 kg	コーンペースト 冷凍	15	19	49 kg	米ぬか油(揚げ油)	2	2.5	6 kg	こいくちしょうゆ	1.8	2.34	5.9 kg	一味とうがらし	0.01	0.01	29 g
水	3.5	4.5	11 kg	クリーム 乳脂肪	7	10	24 kg	【牛乳】				中華だし	1	1.3	3277 g	ごまいり 白	1	1.3	3 kg
				調理用普通牛乳	1	1.3	3 kg	普通牛乳	206	206	2907 本	大豆たんぱく(ミンチ)	5	6.5	16 kg				
【かみかみ大豆】				食塩	0.09	0.12	304.8 g					車糖 三温糖	1	1.3	3.3 kg	【鶏肉のみそ焼き】			
かみかみ大豆	10	10	2907 個	こしょう 白、粉	0.01	0.02	41 g					バジル	0.3	0.39	989 g	鶏肉 もも 皮つき(数) 50g	50		1761 個
				シュレッドチーズ(とけるチーズ)	12	15	39 kg					水	5	6.5	16 kg	鶏肉 もも 皮つき(数) 60g	60		1146 個
				パセリ 乾	0.03	0.04	99 g					【牛乳】				みそ 調理用	4.5	5.2	14 kg
【牛乳】				【牛乳】								普通牛乳	206	206	2907 本	車糖 三温糖	1.8	2	5.5 kg
普通牛乳	206	206	2907 本	普通牛乳	206	206	2907 本								みりん 本みりん	0.33	0.39	1 kg	
															こいくちしょうゆ	0.27	0.32	0.8 kg	
															清酒 本醸造酒	0.9	1.1	2.9 kg	
															【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

02月10日(月)	1人分使用量 (g)		注 文 量	02月12日(水)	1人分使用量 (g)		注 文 量	02月13日(木)	1人分使用量 (g)		注 文 量	02月14日(金)	1人分使用量 (g)		注 文 量	02月17日(月)	1人分使用量 (g)		注 文 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	【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	【一食中華めん】 中華めん ゆで 160g 中華めん ゆで 180g 中華めん ゆで 200g 中華めん ゆで 250g	160 180 200		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											
【豆腐のカレー汁】 木綿豆腐 たまねぎ りん茎、生 にんじん 根、皮つき、生 ほうれん草 冷凍 (バラ凍結) 油揚げ (冷凍) こいくちしょうゆ 清酒 本醸造酒 アレルギーフリーカレーフレークN コクと旨みのまろやかカレー 削り節(だし用)	40 35 12 6 4 2 1.6 4 4.5 3	52 45 16 9 5 2.4 2 5 5 4	327 個 120 kg 41 kg 21 kg 25 袋 6.6 kg 5.2 kg 14 kg 14 kg 10 kg	【大根のみそ汁】 だいこん 根、皮つき、生 木綿豆腐 油揚げ えのきだけ カット わかめ カットわかめ みそ 汁用1 みそ 汁用3 煮干し(だし用パック)	20 20 4 10 0.4 3.4 3.4 2	26 26 5 13 0.5 4 4 2.6	73 kg 163 個 428 個 65 袋 1.3 kg 11 kg 11 kg 26 袋	【豚汁】 豚 もも 脂身つき 平切り 米ぬか油 にんじん 根、皮つき、生 だいこん 根、皮つき、生 木綿豆腐 根深ねぎ 葉、軟白、生 清酒 本醸造酒 みそ 汁用1 みそ 汁用3 煮干し(だし用パック)	10 0.15 10 20 22 5 0.45 3.2 3.2 2	13 0.2 13 26 28 6.5 0.6 4 4 2.6	33 kg 0 kg 34 kg 73 kg 178 個 16 kg 1.5 kg 10 kg 10 kg 26 袋	【しょうゆラーメン】 豚 もも 脂身つき 平切り 清酒 本醸造酒 にんにく おろし しょうが おろし にんじん 根、皮つき、生 もやし 生 ホールコーン 冷凍 根深ねぎ 葉、軟白、生 中華だし こいくちしょうゆ うすくちしょうゆ 食塩 こしょう 白、粉 鶏がらスープ	10 1 0.3 0.6 12 20 10 5 1 2.7 1.3 0.06 0.02 10	13 1.3 0.39 0.78 15 26 13 6.5 1.3 3.1 1.8 0.08 0.03 13	33 kg 3.3 kg 1 kg 2 kg 40 kg 65 kg 33 kg 16 kg 3268 g 8.3 kg 4.5 kg 199.1 g 70 g 33 kg	【白みそ汁】 木綿豆腐 じゃがいも 塊茎、生 たまねぎ りん茎、生 えのきだけ カット わかめ カットわかめ 白みそ 煮干し(だし用パック)	20 22 10 8 0.5 7 2.5	26 28 13 11 0.6 8 3.2	163 個 79 kg 35 kg 54 袋 1.6 kg 22 kg 32 袋	【ひじきの炒め煮】 長ひじき ほしひじき 油揚げ にんじん 根、皮つき、生 むき えだまめ 冷凍 車糖 三温糖 こいくちしょうゆ 和風だし 米ぬか油 水	4 3 12 4 1 2.3 0.1 0.5 7.5	5.2 3.9 15 5 1.3 3 0.13 0.65 9.75	13 kg 327 個 40 kg 13 kg 3.3 kg 7.5 kg 334 g 2 kg 25 kg	【さけのスパイス焼き】 さけ 切り身 50g さけ 切り身 60g カラーオプスパイス パセリ 乾 白ワイン	50 0.8 0.03 3	60 1 0.03 4	1761 個 1146 個 5 袋 82 g 9.9 kg	【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

02月18日(火)				02月19日(水)				02月20日(木)				02月21日(金)				02月25日(火)			
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	
【米粉コッペパン】				【麦ごはん】				【麦ごはん】				【ソフト麺】				【コッペパン】			
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	ソフト麺	70		533 個	コッペパン 学校給食用(粉重量)	45		533 個
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	ソフト麺	80		523 個	コッペパン 学校給食用(粉重量)	55		523 個
米粉パン	65		705 個									ソフト麺	90		705 個	コッペパン 学校給食用(粉重量)	65		705 個
米粉パン		75	1146 個	【マーボー豆腐】				【わかめスープ】				ソフト麺		115	1146 個	コッペパン 学校給食用(粉重量)		75	1146 個
【かぶと小松菜のスープ】				木綿豆腐	95	120	773 個	わかめ カットわかめ	1	1.3	3.3 kg	【ミートソース】				【ミネストローネ】			
かぶ 根、皮つき、生				豚 ひき肉 生	9	12	30 kg	木綿豆腐	22	28	178 個	豚 ひき肉 生	14	18.5	46 kg	たまねぎ りん茎、生	30	36	101 kg
こまつな 葉、生	10	13	38 kg	大豆たんぱく (ミンチ)	3	4	10 kg	にんじん 根、皮つき、生	10	13	34 kg	大豆たんぱく (ミンチ)	3	3.9	10 kg	じゃがいも 堇茎、生	20	25	71 kg
たまねぎ りん茎、生	13	17	45 kg	しょうが おろし	2	2.8	6.8 kg	えのきたけ カット	10	13	65 袋	たまねぎ りん茎、生	60	78	209 kg	大豆 水煮	10	13	33 kg
にんじん 根、皮つき、生	10	13	34 kg	にんにく おろし	1	1.5	3.5 kg	清酒 本醸造酒	1.2	1.5	3.9 kg	トマトピューレ	10	13	11 袋	若鶏 むね肉 皮つき 1cm角	10	13	33 kg
ペーコン 短冊(乳・卵なし)	5	7	17 kg	米ぬか油	0.5	0.6	2 kg	食塩	0.1	0.13	346.2 g	にんじん 根、皮つき、生	15	20	51 kg	アルファベットマカロニ	5	6.5	33 袋
米ぬか油	0.3	0.4	1 kg	にんじん 根、皮つき、生	14	18	47 kg	こいくちしょうゆ	1	1.3	3.5 kg	こしょう 白、粉	0.03	0.04	99 g	カットトマト(飛騨)	20	26	13 袋
うすくちしょうゆ	1	1.3	3.3 kg	根深ねぎ 葉、軟白、生	5	7	17 kg	中華だし	1.1	1.4	3.6 kg	食塩	0.1	0.13	346.2 g	米ぬか油	0.2	0.25	1 kg
洋風コンソメ	0.9	1.1	2987 g	こいくちしょうゆ	2	2.3	6.2 kg	こしょう 白、粉	0.01	0.02	41 g	ウスターソース	1	1.3	3268 g	洋風コンソメ	1	1.2	3277 g
食塩	0.1	0.15	383.3 g	清酒 本醸造酒	1.3	1.69	4.3 kg	鶏がらスープ	10	13	33 kg	ケチャップ	22	27	23 袋	ケチャップ	4	5	4 袋
こしょう 白、粉	0.02	0.02	53 g	みそ 調理用	7	8	22 kg					洋風コンソメ	0.1	0.13	327 g	食塩	0.13	0.18	451 g
【ブロッコリーソテー】				中華だし	1	1.2	3153 g	【ピビンバ】				カットトマト(飛騨)	22	28	14 袋	こしょう 白、粉	0.02	0.03	70 g
ブロッコリー 冷凍	40	54	265 袋	車糖 三温糖	2	2.6	6.5 kg	豚 ひき肉 生	14	18	48 kg	【さわやかサラダ】				キャベツ 結球葉、生	29	38	112 kg
ウインナー スライス(チルド)	5	7	17 kg	トウバンジャン	0.1	0.16	793 g	鶏肉 ひき肉 生	14	18	48 kg	ブロッコリー 冷凍	21	27	137 袋	にんじん 根、皮つき、生	12	15	40 kg
ホールコーン 冷凍	10	13	33 kg	じゃがいもでん粉	1	1.3	3.3 kg	米ぬか油	0.2	0.4	1 kg	キャベツ 結球葉、生	10	13	39 kg	ホールコーン 冷凍	10	13	33 kg
調理用マーガリン	1.5	2	5 kg	ごま油	0.5	0.7	1691.3 g	しょうが おろし	0.5	0.65	1.7 kg	きゅうり 果実、生	5	6.5	17 kg	調理用マーガリン	1	1.3	3 kg
食塩	0.16	0.2	519.7 g	水	30	39	98 kg	にんにく おろし	0.5	0.65	1.7 kg	にんじん 根、皮つき、生	12	15	40 kg	食塩	0.15	0.2	498.5 g
こしょう 白、粉	0.02	0.02	53 g	【ハンバーグ】				もやし 生	20	25	64 kg	穀物酢	1.5	2	4985 g	こしょう 白、粉	0.02	0.03	70 g
あらびきハンバーグSC 60g	60		1761 個	にんじん 根、皮つき、生	10	13	34 kg	切干大根	4.5	5.75	15 kg	レモン 果汁、生	1.2	1.8	4.3 本	【かぼちゃサンドフライ】			
あらびきハンバーグSC 80g		80	1146 個	きゅうり 果実、生	5	6.5	17 kg	ほうれん草 冷凍(バラ凍結)	18	23	58 kg	米ぬか油	0.6	0.8	2 kg	かぼちゃひき肉フライ 40g	40		1761 個
車糖 三温糖	0.8	1.04	2.6 kg	もやし 生	4	5.2	13 kg	こいくちしょうゆ	2	2.5	6.7 kg	車糖 三温糖	1	1.3	3.3 kg	かぼちゃひき肉フライ 60g		60	1146 個
ケチャップ	6	7	6 袋	くすきり 乾	24	32	79 kg	清酒 本醸造酒	1.8	2.3	6 kg	食塩	0.12	0.15	379.6 g	米ぬか油(揚げ油)	2	2.6	7 kg
ウスターソース	2	2.4	6272 g	穀物酢	1.55	2.02	5077 g	みそ 調理用	7.5	9	25 kg	こしょう 白、粉	0.02	0.02	58 g	【牛乳】			
トマトペースト(飛騨)	2	2.5	6 kg	車糖 三温糖	0.9	1.17	2.9 kg	車糖 三温糖	3.5	4.5	11.5 kg	【フルーツのゼリーあえ】				【牛乳】			
水	0.5	0.65	2 kg	ごま油	0.55	0.72	1809.3 g	トウバンジャン	0.1	0.13	325 g	バインアップル バック	10	13	33 kg	普通牛乳	206	206	2907 本
【牛乳】				うすくちしょうゆ	1.45	1.89	4.8 kg	【チョコタフィー】				黄桃 バック	10	13	33 kg	【牛乳】			
普通牛乳	206	206	2907 本	食塩	0.2	0.26	657 g	大豆 全粒 県産、乾	11	14.3	36 kg	りんご ダイス(バック)	16	21	53 kg	【牛乳】			
				【揚げぎょうざ】				米ぬか油(揚げ油)	1	1.3	3 kg	ダイスゼリー みかん	16	21	52 kg	【牛乳】			
				ぎょうざ 冷凍 20g	40	60	6960 個	ココア ピュアココア	1.1	1.4	4 kg	ダイスゼリー 白桃	16	21	52 kg	【牛乳】			
				米ぬか油(揚げ油)	3	4	10 kg	車糖 三温糖	5.5	7	17.8 kg	ブロックゼリー(もも)	20	26	33 袋	【牛乳】			
				【牛乳】				水	0.66	0.85	2 kg	【牛乳】				【牛乳】			
				普通牛乳	206	206	2907 本	【牛乳】				【牛乳】				【牛乳】			
								普通牛乳	206	206	2907 本	【牛乳】				【牛乳】			
												【牛乳】				【牛乳】			
												【牛乳】				【牛乳】			
												【牛乳】				【牛乳】			
												【牛乳】				【牛乳】			
												【牛乳】				【牛乳】			
												【牛乳】				【牛乳】			
												【牛乳】				【牛乳】			
												【牛乳】				【牛乳】			
												【牛乳】				【牛乳】			
												【牛乳】				【牛乳】			
												【牛乳】				【牛乳】			
												【牛乳】				【牛乳】			
												【牛乳】				【牛乳】			
												【牛乳】				【牛乳】			
												【牛乳】				【牛乳】			
												【牛乳】				【牛乳】			
												【牛乳】				【牛乳】			
												【牛乳】				【牛乳】			
												【牛乳】				【牛乳】			
												【牛乳】				【牛乳】			
												【牛乳】				【牛乳】			
												【牛乳】				【牛乳】			
												【牛乳】				【牛乳】			
												【牛乳】				【牛乳】			
												【牛乳】				【牛乳】			
												【牛乳】				【牛乳】			
												【牛乳】				【牛乳】			
												【牛乳】				【牛乳】			
												【牛乳】				【牛乳】			
												【牛乳】				【牛乳】			
												【牛乳】				【牛乳】			
												【牛乳】				【牛乳】			
												【牛乳】				【牛乳】			
												【牛乳】				【牛乳】			
												【牛乳】				【牛乳】			
												【牛乳】				【牛乳】			
												【牛乳】				【牛乳】			
</																			

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

02月26日(水)	1人分使用量(g)		注重量	02月27日(木)	1人分使用量(g)		注重量	02月28日(金)	1人分使用量(g)		注重量		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
【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	【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								
【けんちん汁】 だいこん 根、皮つき、生 にんじん 根、皮つき、生 根深ねぎ 葉、軟白、生 木綿豆腐 こんにゃく 板こんにゃく 精粉 食塩 こいくちしょうゆ うすくちしょうゆ 清酒 本醸造酒 じゃがいもでん粉 削り節(だし用)	20 10 5 22 10 0.2 1.5 2 1 0.8 3	25 13 6.5 28 13 0.25 1.9 2.5 1.3 1.04 4	71 kg 34 kg 16 kg 178 個 164 個 649.2 g 4.9 kg 6.6 kg 3.3 kg 2.6 kg 10 kg	【じゃがいものみそ汁】 だいこん 根、皮つき、生 じゃがいも 塊茎、生 まいだけ 冷凍 わかめ カットわかめ みそ 汁用1 みそ 汁用3 煮干し(だし用パック)	22 17 10 0.5 3.4 3.4 2	28 22 13 0.6 4 4 2.6	79 kg 62 kg 33 kg 1.6 kg 11 kg 11 kg 26 袋	【ふのすまし汁】 だいこん 根、皮つき、生 えのきたけ カット 根深ねぎ 葉、軟白、生 わかめ カットわかめ 麩(豆麩) 清酒 本醸造酒 こいくちしょうゆ うすくちしょうゆ 食塩 削り節(だし用)	25 10 5 0.45 1.1 1 1.5 2 0.1 3.5	32 13 6.5 0.58 1.4 1.3 2 2.6 0.13 4.6	89 kg 65 袋 16 kg 1.5 kg 18 袋 3.3 kg 5 kg 6.5 kg 326.8 g 12 kg								
【もやしのおひたし】 もやし 生 きゅうり 果実、生 にんじん 根、皮つき、生 わかめ カットわかめ うすくちしょうゆ 削り節(花かつお)	30 8 10 0.45 2.4 1	40 11 13 0.55 3 1.3	99 kg 27 kg 34 kg 1.4 kg 8.1 kg 3 kg	【健康ひじきサラダ】 米ひじき ほしひじき にんじん 根、皮つき、生 きゅうり 果実、生 キャベツ 結球葉、生 ホールコーン 冷凍 まぐろ 袋 油漬、フレーク レモン 果汁、生 こいくちしょうゆ 穀物酢 車糖 三温糖 米ぬか油 食塩 こしょう 白、粉	0.8 10 5 13 10 5 0.3 1.8 1.1 0.75 0.5 0.08 0.01	1.04 13 6.5 17 13 6.5 0.4 2.3 1.4 1 0.65 0.1 0.02	3 kg 34 kg 17 kg 50 kg 33 kg 5 袋 1 本 5.8 kg 3505 g 2.4 kg 2 kg 251.9 g 41 g	【もやし炒め】 もやし 生 にんじん 根、皮つき、生 ホールコーン 冷凍 米ぬか油 口つき うすくちしょうゆ 食塩 こしょう 白、粉	45 10 8 0.8 1.5 0.12 0.03	58 13 11 1.1 1.95 0.18 0.04	146 kg 34 kg 27 kg 2.7 kg 4.9 kg 428.1 g 99 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) 70g 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 0.45 0.9 3 0.5 0.5	 70 0.55 1.1 3.5 0.59 0.59	1761 個 1146 個 1.5 kg 2.8 kg 9.3 kg 1.6 kg 1.6 kg	【さばのごまだれかけ】 さば 切り身 50g さば 切り身 60g 清酒 本醸造酒 こいくちしょうゆ 車糖 三温糖 みりん 本みりん 水 ごま いり 白 じゃがいもでん粉	50 1 2.5 2 1.2 4 1 0.4	 60 1.2 3 2.6 1.5 4.8 1.3 0.5	1761 個 1146 個 3.2 kg 7.8 kg 6.5 kg 3.8 kg 13 kg 3 kg 1.3 kg	【鶏肉のレモン煮】 若鶏 むね肉 皮つき(数) 30g 若鶏 むね肉 皮つき(数) 40g 清酒 本醸造酒 米ぬか油(揚げ油) じゃがいもでん粉 車糖 三温糖 うすくちしょうゆ レモン 果汁、生 水	60 2.2 2.5 5.5 3 2.4 2.4 0.55	 80 2.6 3 6.5 3.5 2.8 2.8 0.65	3522 個 2292 個 6.9 kg 8 kg 17.1 kg 9.3 kg 7.4 kg 7.5 本 2 kg								
【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								