

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

02月03日(月)				02月04日(火)				02月05日(水)				02月06日(木)				02月07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		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	
【麦飯】				【ソフト麺】				【麦飯】				【食パン】				【麦飯】			
学校給食用 精白米				スパゲッティ式麺 70g				学校給食用 精白米				普通パン 45g				学校給食用 精白米			
切断無圧ベン精麦				スパゲッティ式麺 80g				切断無圧ベン精麦				普通パン 55g				切断無圧ベン精麦			
				スパゲッティ式麺 90g								普通パン 65g							
【牛乳】				【あさりのクリームソース】				【牛乳】				【牛乳】				【牛乳】			
普通牛乳				ベーコン				普通牛乳				普通牛乳				普通牛乳			
				クラム水煮(あさり)								普通牛乳							
				玉葱															
				(冷)ほうれんそう															
				マッシュルーム 水煮															
				マーガリン(乳なし)															
				米粉															
				料理牛乳															
				食塩															
				こしょう															
				コンソメ															
				(乾)パセリ															
				ナツメグ															
				だいす ベースト国産															
				特産品															
				生クリーム															
【チンゲンサイのおひたし①】				【牛乳】				【鶏香あえ(肉・カツオ白菜人参)】				【ごぼうサラダマヨ】				【わかめとツナのサラダ】			
チンゲンサイ 葉				普通牛乳				ほうれんそう				千切りごぼう				カットわかめ 国産			
もやし								白菜				きゅうり				キャベツ			
干切たくあん								にんじん				にんじん				にんじん			
こいくちしょうゆ								乾燥しらす干し				すりごま(白)				きゅうり			
みりん								花かつお				ノンエッグマヨネーズ				ツナ 袋/1kg			
すりごま(白)								きざみのり				三温糖				こいくちしょうゆ			
おろししょうが								うすくちしょうゆ				うすくちしょうゆ				三温糖			
												ツナ 袋/1kg				酢			
																ごま油			
																一味			
																ポッカ・レモン汁			
【かみなり汁】				【大豆と小魚の揚げ煮】				【なめこみそ汁】				【ポテトスープ】				【豚汁】			
笹がきごぼう				だいす(乾燥)				大根				じゃがいも				豚小間切り			
板こんにゃく				サラダ油(缶)				なめこ				玉葱				米サラダ油			
にんじん				バリッシュ				豆腐・木綿				にんじん				笹がきごぼう			
大根				こいくちしょうゆ				葱				(冷)ホールコーン				じゃがいも			
葱				みりん				カットわかめ 国産				コンソメ				にんじん			
豆腐・木綿				いりごま				煮干し(だし用)				食塩				大根			
だしパック(桜)				【五色サラダ】				荒削り節(だし用)				(乾)パセリ				葱			
うすくちしょうゆ				大根				赤みそ								豆腐・木綿			
ごま油				にんじん				こうじみそ								煮干し(だし用)			
季節のかまぼこ				きゅうり												荒削り節(だし用)			
みりん				こまつな 葉・生												赤みそ			
				(冷)ホールコーン												おろししょうが			
				うすくちしょうゆ												こうじみそ			
				米サラダ油															
				酢															
				三温糖															

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

02月10日(月)	1人分使用量(g)		注定量	02月12日(水)	1人分使用量(g)		注定量	02月13日(木)	1人分使用量(g)		注定量	02月14日(金)	1人分使用量(g)		注定量	02月17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
【麦飯】				【麦飯】				【麦飯】				【五日御飯舞茸】				【麦飯】			
学校給食用 精白米	70	95	15.49 kg	学校給食用 精白米	70	95	15.4 kg	学校給食用 精白米	70	95	15.49 kg	普通パン 45g	70	90	14.91 kg	学校給食用 精白米	70	95	15.4 kg
切断無圧べん精麦	7	10	1.59 kg	切断無圧べん精麦	7	10	1.58 kg	切断無圧べん精麦	7	10	1.59 kg	普通パン 55g	8	10.4	1.7 kg	切断無圧べん精麦	7	10	1.58 kg
【牛乳】				【牛乳】				【ドライカレー（具のみ）】				普通パン 65g	10	12	2 袋	【牛乳】			
普通牛乳	206	206	192 本	普通牛乳	206	206	191 本	豚ミンチ	15	18	3.1 kg	普通パン 75g	15	18	3.4 kg	普通牛乳	206	206	191 本
【和風煮込み豆腐ハンバーグ】				【サバのオランダ煮】				輸入牛肉 肩 ミチ	20	24	4.17 kg	笹がきごぼう	6	7	1.4 kg	【鶏とレバーのケチャップがらめ】			
とうふハンバーグ	60		112 個	さば切り身 40g	40		25 切	赤ワイン	1	1.2	208.5 g	酒	0.9	1.2	197.4 g	鶏もも 皮付き 2cm角切り	40	48	8.29 kg
とうふハンバーグ		80	80 個	さば切り身 50g	50		87 切	玉葱	50	60	11.1 kg	みりん	4	4.8	824 g	こいくちしょうゆ	1	1.2	207 g
玉葱	20	24	4.4 kg	さば切り身 60g		60	79 切	米サラダ油	1	1.2	0.15 本	うすくちしょうゆ	1	1.2	0.21 kg	おろししょうが	0.2	0.25	0.04 kg
おろししょうが	0.2	0.24	0.04 kg	酒	1	1.3	210 g	トマトケチャップ	2	2.4	0.42 kg	和風だし				酒	1	1.2	207 g
三温糖	1	1.2	0.21 kg	でんぷん	3	4	0.64 kg	コンソメ	0.3	0.36	0.13 袋	【牛乳】				加熱レバー1号缶	10	12	1.15 缶
こいくちしょうゆ	2	2.4	416 g	サラダ油(缶)	5	6	1009 缶	うすくちしょうゆ	0.5	0.6	104 g	普通牛乳	206	206	190 本	でんぷん	10	12	2.07 kg
みりん	1	1.2	208 g	うすくちしょうゆ	2.5	3	505 g	とろけるカレーフレーク	8	10	1.7 kg	【ハートのコロッケ】				フルツァー(15mmｸﾘｯｸﾙ)	20	25	4.23 kg
酒	1	1.2	208 g	みりん	1.2	1.44	243.16 g	純カレー粉	0.4	0.48	83 g	ハートのコロッケ(ミート) 50g	50	100	268 個	サラダ油(缶)	2	2.4	415 缶
水	6	7.2	1248 g	三温糖	1.5	1.8	0.3 kg	ピーマン	5	6	1.2 kg	サラダ油(缶)	5	6	1043 缶	トマトケチャップ	5	6	1.04 kg
でんぷん	0.5	0.6	0.1 kg	酒	1.4	1.68	280 g	(冷)ホールコーン	8	10	2 kg	【白菜のおかかあえ】				ウスターソース	1.7	2	345.4 g
【切干し大根のゴマ和え】				酢	1	1.2	207 g	トマト水煮(ホール)	30	35	6 kg	白菜	30	36	6.6 kg	みりん	0.5	0.6	103.65 g
ツナ 袋/1kg	5	6	1 袋	おろししょうが	0.5	0.6	0.1 kg	ひよこ豆 ゆで	10	12	2.09 kg	こしょう	0.01	0.02	0 g	三温糖	2	2.4	0.41 kg
切干し大根	4	5	1 kg	【ごまあえ(法・もや・人)】				トマトピューレー	20	25	5 kg	三温糖	0.4	0.52	0.09 kg	【白菜のごまあえ】			
ほうれんそう	20	24	4.6 kg	ほうれんそう	25	30	5.7 kg	干しぶどう	3	4	658 g	うすくちしょうゆ	1.5	1.87	315 g	白菜	40	36	7.2 kg
三温糖	0.8	1	0.17 kg	もやし	25	30	5.2 kg	おろしにんにく	0.4	0.5	0.09 kg	花かつお	0.01	0.02	0 g	チンゲンサイ 葉	10	12	2.37 kg
うすくちしょうゆ	2	2.4	417 g	にんじん	8	10	1.7 kg	おろししょうが	0.3	0.35	0.06 kg	【かきたま汁】	15	20	3.9 kg	ごま油	0.3	0.36	62.19 g
すりごま(白)	2	3	0.47 kg	こいくちしょうゆ	2	2.4	0.41 kg	コリアンダー粉	0.3	0.36	0.06 g	殺菌液卵	1	1.3	267.38 g	三温糖	0.5	0.6	0.1 kg
【じゃがいもとえのき赤だし】				こいくちしょうゆ	1.8	2.16	375 g	クミン粉	0.3	0.36	0.06 g	干しいだけ スライス	4	4.8	0.82 kg	うすくちしょうゆ	1.85	2	362 g
えのきたけ	10	12	2.5 kg	大豆の変身汁(みそ)】	0.8	1	0.17 kg	だいず水煮(引き割り)	10	12	2.09 kg	みつば	3	4	0.7 kg	いりごま	1	1.2	0.21 kg
じゃがいも	22	28	5.2 kg	豆腐・木綿	36	43.2	7.5 kg	【牛乳】				豆腐・木綿	20	26	4.3 kg	きざみのり	0.2	0.24	41.46 g
油揚げ	5	7	1.2 kg	油揚げ	7	8.4	1.5 kg	普通牛乳	206	206	192 本	荒削り節(だし用)	4	4.8	0.82 kg	【なめこんぶ汁】			
大根	15	18	3.5 kg	大根	15	18	3.5 kg	【レンコンチップス】				白かまぼこ	3	4	0.7 kg	角切昆布	0.6	0.75	126 g
煮干し(だし用)	2	2.4	0.42 kg	えのきたけ	10	12	2.4 kg	れんこん・水煮スライス	50	60	10.43 kg	みりん	0.9	1.2	195 g	なめこ	15	18	3.11 kg
荒削り節(だし用)	0.9	1.2	0.2 kg	(冷)むぎ枝豆	7	8.4	1.5 kg	サラダ油(缶)	2	2.8	476 缶	酒	0.9	1.2	194.9 g	白かまぼこ	5	6	1.04 kg
赤みそ	5	6	1 kg	だいず ベースト国産	15	18	4 kg	食塩	0.05	0.08	12 g	うすくちしょうゆ	3.6	4.32	751 g	大根	20	24	4.6 kg
ミックスみそ	1	1.2	209 g	豆乳 無調整	26	31.2	5 kg	【フルーツのヨーグルト和え】				でんぷん	1.3	1.5	0.26 kg	葱	5	6	1.7 kg
カットわかめ 国産	0.5	0.6	0.52 袋	白みそ	6	7.2	2 kg	みかんレトルト	15	18	3 kg					うすくちしょうゆ	3.5	4.2	715 g
【ヨーグルト(中のみ)】				煮干し(だし用)	2.5	3	0.52 kg	パイン チビット	15	18	3 kg					酒	1	1.2	207 g
ヨーグルト 加糖 70g		70	80 個					黄桃・ダイス	15	18	3.1 kg					みりん	1	1.2	207.3 g
								ヨーグルト 加糖	40	48	8340 個					荒削り節(だし用)	4	4.8	0.83 kg
								アレンジダイスゼリーあまおう	10	12	2085								

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

02月18日(火)	1人分使用量(g)		注定量	02月19日(水)	1人分使用量(g)		注定量	02月20日(木)	1人分使用量(g)		注定量	02月21日(金)	1人分使用量(g)		注定量	02月25日(火)	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
【中華麺のみ】				【麦飯】				【黒砂糖パン】				【わかめご飯】				【麦飯】			
蒸し中華めん 160g	160		25 個	学校給食用 精白米	70	95	15.4 kg	黒ざとうパン 45g	45		25 個	普通パン 45g	70	100	11.99 kg	学校給食用 精白米	70	95	15.48 kg
蒸し中華めん 180g	180		32 個	切断無圧パン精麦	7	10	1.58 kg	黒ざとうパン 55g	55		32 個	普通パン 55g	7	10	1.2 kg	切断無圧パン精麦	7	10	1.59 kg
蒸し中華めん 200g	200		55 個					黒ざとうパン 65g	65		56 個	普通パン 65g	1.3	1.56	1 袋				
蒸し中華めん 250g		250	80 個	【牛乳】				黒ざとうパン 75g		75	80 個	普通パン 75g	1.2	1.44	0.18 kg	【牛乳】			
				普通牛乳	206	206	191 本									普通牛乳	206	206	192 本
【味噌ラーメン】				【ししゃもの磯辺揚げ①】				【牛乳】				【牛乳】							
豚小間切り	10	13	2.2 kg	ししゃも 20g	40	60	4.36 尾	普通牛乳	206	206	193 本	普通牛乳	206	206	139 本	【メンチカツ】			
もやし	20	24	4.2 kg	薄力粉 県内産	10	15	3 kg									国産豚肉のメンチカツ 40g	40		57 個
にんじん	10	12	2.1 kg	三温糖	1	1.5	0.23 kg	【ポテトグラタン】				【大豆のおとし揚げ】				国産豚肉のメンチカツ 60g	60	60	135 個
キャベツ	25	33	6.4 kg	ベーキングパウダー	0.1	0.15	0.23 缶	じゃがいも冷凍スライス	30	35	6 kg	だいず水煮(引き割り)	20	25	3.15 kg	サラダ油(缶)	4	5	903 缶
葱	4	4.8	1.3 kg	青のり	0.6	0.75	126.45 g	ツナ 袋/1kg	12	15	3 袋	おろししょうが	1	1.2	0.15 kg				
(冷)ホールコーン	4	4.8	1 kg	いりごま	1	1.5	0.22 kg	玉葱	12	15	2.7 kg	だいず ゆで 国産	5	6	1 kg	【ひじきの煮物】			
カットわかめ 国産	0.5	0.7	0.55 袋	サラダ油(缶)	4	4	764 缶	マッシュルーム 水煮	5	7	1.1 kg	だいず ベースト国産	5	6	1 kg	長ひじき	3	3.6	1 kg
おろしにんにく	0.3	0.4	0.07 kg					マーガリン (乳なし)	1	1.2	0.21 g	葱	10	15	2.9 kg	にんじん	10	12	2.1 kg
おろししょうが	0.5	0.6	0.1 kg	【小松菜サラダ】				料理牛乳	25	27	5 kg	ツナ 袋/1kg	10	12.5	2 袋	ツナ 袋/1kg	10	12	2 袋
味噌ラーメンスープ	9	10.8	1.88 kg	こまつな 葉・生	30	39	7.6 kg	米粉	2	3	0.5 kg	赤みそ	3	3.6	0.5 kg	三温糖	2	2.4	0.41 kg
鶏がら(液体	4	4.8	0.83 kg	ツナ 袋/1kg	4	4.8	1 袋	コンソメ	0.5	0.6	0.2 袋	三温糖	0.9	1.2	0.15 kg	こいくちしょうゆ	1	1.2	208 g
荒削り節(だし用)	3	3.6	0.63 kg	きゅうり	10	12	2.1 kg	塩	0.07	0.1	16 g	薄力粉 県内産	8	10	2 kg	うすくちしょうゆ	1.5	1.8	310 g
すりごま(白)	1	1.2	0.21 kg	(冷)ホールコーン	6	7	1 kg	こしょう	0.01	0.01	0 g	ベーキングパウダー	0.01	0.02	0.02 缶	和風だし	0.3	0.5	0.07 kg
				うすくちしょうゆ	1.5	1.8	311 g	生クリーム	1	1.2	210 g	サラダ油(缶)	2	3	380 缶	米サラダ油	0.5	0.8	0.09 本
【牛乳】				ポッカ・レモン汁	0.3	0.37	0.06 kg	ナチュラルチーズ・ミックス	6	8	1 kg	いりごま	0.9	1.2	0.15 kg	油揚げ	5	6	1 kg
普通牛乳	206	206	192 本	こしょう	0.01	0.01	0 g	(乾)パセリ	0.01	0.01	2 g								
				紙カップ小	0.01	0.01	0 g	パン粉(乾燥)	1	1	1 枚								
【おかからの元気パン】				米サラダ油	1	1.25	0.16 本		1	1.2	209.6 g	【小松菜のからしあえ】				【白味噌汁】			
おかから	7	8.4	1.5 kg	【豆腐のカレー汁】				【コールスローサラダ】				もやし	20	24	3.1 kg	豆腐・木綿	20	24	4.2 kg
ホットケーキミックス	15	18	3.13 kg	豆腐・木綿	60	72	12.4 kg	キャベツ	30	36	7.4 kg	こまつな 葉・生	25	32.5	4.8 kg	じゃがいも	20	24	4.6 kg
殺菌液卵	10	12	2.5 kg	鶏手羽チルド1cm角	10	13	2.2 kg	にんじん	8	10	1.8 kg	スクール糸かまぼこ	4	4.8	1 kg	玉葱	15	18	3.3 kg
さいのめチーズ	3	3.6	0.63 kg	にんじん	10	12	2.1 kg	(冷)ブロックリー	10	12	2.1 kg	うすくちしょうゆ	1.5	1.8	231 g	にんじん	10	12	2.1 kg
料理牛乳	10	12	2.1 kg	玉葱	10	13	2.3 kg	(冷)ホールコーン	5	6	1 kg	ねりからし	0.2	0.24	30.76 g	こまつな 葉・生	15	18	3.7 kg
マーガリン (乳なし)	2	2.5	0.43 g	おろしにんにく	0.2	0.26	0.04 kg	ポッカ・レモン汁	0.5	0.6	0.1 kg	三温糖	0.3	0.39	0.05 kg	白味噌	6	7.2	1250.4 g
玉葱	5	6	1.1 kg	(冷)ほうれんそう	10	13	2 kg	米サラダ油	0.9	1.2	0.15 本	乾燥しらす干し	1	1.2	154 g	煮干し(だし用)	2	2.4	0.42 kg
スライスウィンナー	4	4.8	0.8 kg	米サラダ油	0.5	0.6	0.08 本	食塩	0.18	0.22	38 g					荒削り節(だし用)	1	1.2	0.21 kg
(乾)パセリ	0.1	0.12	21 g	こしょう	0.01	0.01	0 g	こしょう	0.02	0.02	0 g	【根菜みそ汁】							
				荒削り節(だし用)	1	1.2	0.21 kg	三温糖	0.3	0.36	0.06 kg	大根	15	18	2.6 kg				
【大根サラダ】				とろけるカレーフレーク	10	13	2.2 kg	粒マスタード	0.1	0.12	1 g	にんじん	7	8.4	1.1 kg				
大根	30	36	7 kg	めんつゆ	1	1.2	0.12 kg	酢	1.2	1.44	252 g	笹がきごぼう	8	10.8	1.5 kg				
にんじん	10	12	2.1 kg	みりん	1	1.2	207.3 g					(冷)里芋 2S	11	13.2	1.7 kg				
きゅうり	7	8.4	1.5 kg					【鶏肉と大根のスープ】				油揚げ	7	8.4	1.1 kg				
(乾)パセリ	0.02	0.03	5 g					鶏手羽チルド1cm角	15	18	3.1 kg	突きこんにゃく	10	13	8.08 袋				
ツナ 袋/1kg	5	6	1 袋					おろししょうが	0.3	0.36	0.06 kg	葱	4	5	1 kg				
食塩	0.1	0.12	21 g					米サラダ油	0.5	0.6	0.08 本	煮干し(だし用)	2	2.4	0.31 kg				
こしょう	0.01	0.02	0 g					大根	40	48	9.3 kg	荒削り節(だし用)	1	1.2	0.15 kg				
うすくちしょうゆ	0.5	0.6	104 g					にんじん	20	25	4.4 kg	ミックスみそ	4	4.8	615 g				
三温糖	0.3	0.4	0.07 kg					コンソメ	1	1.2	0.42 袋	赤みそ	2	2.4	0.3 kg				
酢	0.9	1.2	198 g					鶏がら(液体	5	6	1.05 kg								
ポッカ・レモン汁	0.3	0.36	0.06 kg					うすくちしょうゆ	1	1.2	210 g								
米サラダ油	1	1.2	0.15 本					食塩	0.1	0.12	21 g								
								こしょう	0.02	0.02	0 g								
								しめじ	7	8.4	1.7 kg								

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

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
【麦飯】				【きなこあげパン】				【麦飯】				普通パン 45g 普通パン 55g 普通パン 65g 普通パン 75g							
学校給食用 精白米	70	95	15.4 kg	普通パン(コッペ) 45g	45		25 個	学校給食用 精白米	70	95	15.3 kg								
切断無圧べん精麦	7	10	1.58 kg	普通パン(コッペ) 55g	55		32 個	切断無圧べん精麦	7	10	1.57 kg								
				普通パン(コッペ) 65g	65		55 個												
【牛乳】				普通パン(コッペ) 75g		75	80 個	【中華飯(たれのみ)】											
普通牛乳	206	206	191 本	サラダ油(缶)	4	8	1308 缶	豚小間切り	25	33	5.4 kg								
				きな粉	6	10	1.45 kg	おろししょうが	0.28	0.35	0.06 kg								
【厚揚げのお好み焼き】				三温糖	7	9.1	1.53 kg	皮なし短冊イカ	10	12	2.7 kg								
冷凍厚揚げ	50	60	11 kg	食塩	0.1	0.12	21 g	冷むきえび L	8	9.3	2 kg								
中濃ソース	5	6	1036.5 g					にんじん	15	18	3.2 kg								
ノンエッグマヨネーズ	4	4.8	0.83 kg	【牛乳】				チンゲンサイ 葉	10	12.5	2.47 kg	普通パン 45g 普通パン 55g 普通パン 65g 普通パン 75g							
紅生姜	0.5	0.6	0.1 kg	普通牛乳	206	206	192 本	白菜	40	48	8.8 kg								
花かつお	0.28	0.36	0.06 kg					たけのこ水煮	10	12	2 kg								
青のり	0.2	0.26	43.04 g	【ブロッコリーサラダ(高)】				うすら卵・水煮	20	24	4.2 袋								
				(冷)ブロッコリー	30	36	6.26 kg	干しいたけ	1	1.2	258 g								
【ほうれん草ののり酢あえ】				にんじん	10	12	2.1 kg	きくらげ(生) 地元	4	5	0.84 kg								
ほうれんそう	30	36	6.9 kg	きゅうり	15	18	3.2 kg	米サラダ油	1	1	0.14 本								
きゅうり	10	12	2.1 kg	米サラダ油	1.5	1.8	0.23 本	食塩	0.2	0.24	41 g								
ツナ 袋/1kg	10	12	2 袋	(冷)ほぐしササミ水煮	4	5	0.85 kg	中華だしの素	1.5	1.8	310 g								
ポッカ・レモン汁	0.5	0.6	0.1 kg	酢	1.2	1.5	255 g	うすくちしょうゆ	2	2.4	412 g								
きざみのり	0.8	0.96	165.84 g	すりごま(白)	2	2.4	0.42 kg	でんぷん	3	4	0.65 kg								
酢	0.7	0.84	145 g	食塩	0.15	0.18	31 g	こしょう	0.01	0.02	0 g								
こいくちしょうゆ	1.5	1.8	311 g	三温糖	0.3	0.36	0.06 kg	鶏がら(液体)	5	6	1.03 kg	普通パン 45g 普通パン 55g 普通パン 65g 普通パン 75g							
いりごま	1.2	1.44	0.25 kg	うすくちしょうゆ	0.5	0.8	123 g	三温糖	0.5	0.6	0.1 kg								
				こしょう	0.03	0.04	0 g	ごま油	1	1.3	213.9 g								
【のっぺいじる】								オイスターソース	1	1.2	207 g								
大根	10	12	2.3 kg	【コーンシチュー】				こいくちしょうゆ	1	1.2	206 g								
にんじん	10	12	2.1 kg	玉葱	40	48	8.9 kg												
鶏手羽チルド1cm角	6	7.2	1.2 kg	豚小間切り	10	12	2.1 kg	【牛乳】											
笹がきごぼう	9	11.2	2.1 kg	にんじん	15	18	3.2 kg	普通牛乳	206	206	190 本								
(冷)里芋 2S	25	30	5.2 kg	じゃがいも	40	58	10.2 kg												
油揚げ	5	6	1 kg	マーガリン(乳なし)	1	1.2	0.21 g	【しゅうまい】											
葱	5	6	1.6 kg	(冷)ホールコーン	10	12	2 kg	肉しゅうまいSC 18g	36	54	458 個								
角切昆布	1	1.2	207 g	クリームコーン(乳なし)	20	24	4 缶												
煮干し(だし用)	1	1.2	0.21 kg	米粉	3	3.6	0.6 kg	【マロニーの中華和え】											
荒削り節(だし用)	1.5	1.8	0.31 kg	料理牛乳	50	66	10.9 kg	マロニー	4	5	0.84 kg	普通パン 45g 普通パン 55g 普通パン 65g 普通パン 75g							
うすくちしょうゆ	4	4.8	829 g	(乾)パセリ	0.05	0.07	12 g	きゅうり	10	13	2.2 kg								
酒	0.9	1.2	199 g	コンソメ	1	1.2	0.42 袋	千切りハム	5	6	1.03 kg								
みりん	0.9	1.2	198.6 g	食塩	0.18	0.22	38 g	キャベツ	10	14	2.7 kg								
でんぷん	1.5	1.87	0.32 kg	こしょう	0.02	0.03	0 g	にんじん	5	6	1.1 kg								
				生クリーム	2	2.4	4.17 g	三温糖	0.8	0.96	0.16 kg								
				お好み肉	2	2.4	0.42 kg	酢	1.5	1.87	315 g								
								ごま油	1	1.25	210 g								
				【オレンジ6等分】				うすくちしょうゆ	1.5	1.8	309 g								
				オレンジ	35,36	35,36	33 個	ラー油	0.01	0.02	1 瓶								