

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

04月10日(木)				04月11日(金)				04月14日(月)				04月15日(火)				04月16日(水)				
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		
【麦ごはん】				【一食中華めん】				【麦ごはん】				【黒砂糖パン】				【麦ごはん】				
学校給食用精白米 米粒麦（大麦）	70	100	191 kg	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	273 個 514 個 718 個 810 個		70	100	191 kg		45 55 65		273 個 514 個 718 個 810 個		70	100	191 kg		
	7	10	19 kg																	
【カレーライス】				【みそラーメン】				【白みそ汁】				【ボークビーンズ】				【のっぺい汁（里芋）】				
豚 もも 平切り 加熱しバーそばろ 食塩 おろしにんにく 白こしょう 粉末 米ぬか油 カレー粉 たまねぎ にんじん じゃがいも カットトマト(飛騨) ウスターソース コクと旨みのまろやかカレー アレルギーフリーカレーフレックN	10 1 0.08 0.6 0.02 0.4 0.2 60 20 40 12 1.2 8 6	13 2 0.1 0.78 0.03 0.52 0.26 78 26 60 15.6 1.56 10.4 7.8	26 kg 3 袋 205.9 g 1.6 kg 54 g 1.05 kg 525 g 168 kg 54 kg 119 kg 6 袋 3150 g 21 kg 16 kg	豚 ばら 平切り おろししょうが おろしにんにく 米ぬか油 もやし キャベツ ホールコーン 冷凍 鶏がらスープ 中華だし 食塩 白こしょう 粉末 みそ(柴田) みそ(大のや)	8 0.5 0.5 0.4 15 20 15 10 1 0.15 0.02 4.5 4.5	10.4 0.65 0.65 0.52 19.5 26 13 1.3 0.2 0.03 5.85 5.85	21 kg 1.3 kg 1.4 kg 1.05 kg 39 kg 62 kg 39 kg 26 kg 2625 g 396.7 g 54 g 12 kg 12 kg		20 5 25 20 0.5 2.5	26 8 32.5 26 0.65 8.71 3.25	131 個 460 個 73 kg 56 kg 1.3 kg 18 kg 26 袋		10 0.5 0.3 50 30 20 5 18 5 0.4 0.5 0.1 0.02 0.8	13 0.65 0.39 65 39 26 6.5 23.4 6.5 0.52 0.65 0.13 0.03 1.04	26 kg 1.4 kg 0.79 kg 140 kg 87 kg 52 kg 26 袋 9 袋 4 袋 1 kg 1317 g 267.4 g 54 g 2100 g		30 15 13 5 10 20 1 0.12 1.5 1.2 1.1 0.8 2 2	39 19.5 16 10 26 1.3 0.16 2 1.6 311.9 g 3.9 kg 3.1 kg 2.9 kg 1 2.6 5 kg	156 個 43 kg 33 kg 19 kg 26 kg 52 kg 2.6 kg 311.9 g 3.9 kg 3.1 kg 2.9 kg 2 kg 5 kg 5 kg	
	28 10 1.2 5	36 13 1.6 5.8	80 kg 27 kg 3 kg 12 本																	
【海菜サラダ】				【パンサンデー】				【ひじきのカレー炒め】				【アスパラのソテー】				【フロッコリーのおかかあえ】				
だいこん きゅうり 海藻ミックス 青じそドレッシング	28 10 1.2 5	36 13 1.6 5.8	80 kg 27 kg 3 kg 12 本	にんじん きゅうり こまつな くすきり 乾 食塩 三温糖 穀物酢 うすくちしょうゆ ごま油	10 10 10 5 0.2 0.9 1.55 1.45 0.55	13 13 20 6.5 0.26 1.17 2.02 1.89 0.72	27 kg 36 kg 27 kg 13 kg 525 g 2.4 kg 4071 g 3.8 kg 1446.6 g		5 0.5 11 16 2 1 0.15 0.15 0.8	7 0.65 14.3 20.8 2.6 1.3 0.18 0.2 1	13.64 kg 1.3 kg 29 kg 43 kg 5 kg 2.6 kg 385 g 401.1 g 2.1 kg		30 10 10 1.3 0.13 0.02	39 13 13 1.69 0.18 0.03	78 kg 26 kg 27 kg 3 kg 347.6 g 54 g		30 7 10 2.4 1.5	39 9 13 3.1 2	156 袋 19 kg 27 kg 6.3 kg 4 kg	
	10 10 20 30 30	13 13 35 50 50	26 kg 26 kg 58 kg 83 kg 83 kg																	
【フルーツのゼリーあえ】				【さわらの照り焼き】				【お祝いデザート】				【お祝いデザート】				【お祝いデザート】				
パインアップル パック うんしゅうみかん パック ダイスゼリー 白桃 ダイスゼリー あまおう ダイスゼリー マスカット	10 10 20 30 30	13 13 35 50 50	26 kg 26 kg 58 kg 83 kg 83 kg	さわら 切り身 50g さわら 切り身 60g こいくちしょうゆ 三温糖 清酒 本みりん じゃがいもでんぶん 水	2 1.2 0.64 0.8 0.12 1.2	2.5 1.5 0.8 1 0.15 1.5	5 kg 3 kg 1.7 kg 2 kg 0.3 kg 3 kg		40 40	60 2315 個		40 40	60 2315 個		40 60 810 個 5 kg		40 60 810 個 5 kg		40 60 810 個 5 kg	
	10 10 20 30 30	13 13 35 50 50	26 kg 26 kg 58 kg 83 kg 83 kg																	
【牛乳】				【牛乳】				【牛乳】				【牛乳】				【牛乳】				
普通牛乳	206	206	2315 本	普通牛乳	206	206	2315 本	普通牛乳	206	206	2315 本	普通牛乳	206	206	2315 本	普通牛乳	206	206	2315 本	
	206	206	2315 本																	

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。

【給食アレルギー様式7】

04月17日(木)	1人分使用量(g)		注重量	04月18日(金)	1人分使用量(g)		注重量	04月21日(月)	1人分使用量(g)		注重量	04月22日(火)	1人分使用量(g)		注重量	04月23日(水)	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】				【ソフト麺】				【麦ごはん】				【コッペパン】				【麦ごはん】			
学校給食用精白米	70	100	191 kg	ソフト麺	70		273 個	学校給食用精白米	70	100	191 kg	コッペパン	45		273 個	学校給食用精白米	70	100	191 kg
米粒麦（大麦）	7	10	19 kg	ソフト麺	80		514 個	米粒麦（大麦）	7	10	19 kg	コッペパン	55		514 個	米粒麦（大麦）	7	10	19 kg
				ソフト麺	90		718 個					コッペパン	65		718 個				
【豆腐のみそ汁】				ソフト麺		115	810 個	【たまねぎのみそ汁】						75	810 個	【ゆばのすまし汁】			
木綿豆腐	20	35	143 個					生揚げ	20	35	231 個					木綿豆腐	20	35	144 個
油揚げ	5	10	512 個	【ミートソース】				たまねぎ	30	39	84 kg					湯葉 冷凍	2	4	6 kg
にんじん	8	10.4	22 kg		6	7.8	16 kg	まいたけ 冷凍	10	13	26 kg					ちらしかまぼこ（桜）	10	13	27 kg
根深ねぎ	5	6.5	13 kg	輸入牛肉 ミンチ	5	6.5	13 kg	カットわかめ	0.5	0.65	1.3 kg					カットわかめ	0.4	0.52	1 kg
えのきたけ カット	6	7.8	31 袋	ローリエ 粉末	0.01	0.01	23 g	みそ(柴田)	3.4	4.42	9 kg					食塩	0.12	0.16	319.1 g
カットわかめ	0.5	0.65	1.3 kg	白こしょう 粉末	0.03	0.04	78 g	みそ(日下部)	3.4	4.42	9 kg					うすくちしょうゆ	2.2	2.86	5.8 kg
みそ(柴田)	3.4	4.42	9 kg	食塩	0.1	0.13	267.4 g	煮干し(だし用パック)	2	2.6	21 袋					こいくちしょうゆ	1.2	1.56	3.1 kg
みそ(日下部)	3.4	4.42	9 kg	米ぬか油	0.5	0.65	1.32 kg									削り節(だし用)	2.5	3.25	7 kg
煮干し(だし用パック)	2	2.6	21 袋	大豆たんぱく（ミンチ）	5	6.5	13 kg	【うま煮】								フレーク節F3(だし用)	1.5	1.95	4 kg
				たまねぎ	60	78	168 kg												
【切干大根煮】				にんじん	15	19.5	41 kg	若鶏 むね 皮つき 1.5cm角	5	6.5	13 kg					【きんぴらごぼう】			
にんじん	5	6.5	14 kg	カットトマト(飛騨)	22	28.6	12 袋	米ぬか油	0.2	0.26	0.53 kg					ごぼう せん切り	30	39	78 kg
切干大根	6.5	8.45	17 kg	トマトピューレ	10	13	9 袋	板こんにやく	15	20	197 個					にんじん	10	13	27 kg
しいたけ スライス 乾燥	0.6	0.78	2 kg	ケチャップ	22	28.6	19 袋	にんじん	15	20	41 kg					米ぬか油	0.5	0.65	1.32 kg
米ぬか油	0.5	0.65	1.32 kg	ウスターソース	1	1.3	2625 g	だけのこ水煮 乱切り	12	15	31 kg					一味とうがらし	0.01	0.01	23 g
三温糖	1.25	1.63	3.3 kg	洋風コンソメ	0.1	0.13	267 g	むきえだまめ 冷凍	5	6.5	13 kg					三温糖	1.3	1.69	3.4 kg
和風だし	0.15	0.2	397 g	やさしさいちばんハヤシベース	3.8	4.94	10 kg	しいたけ スライス 乾燥	1	1.3	3 kg					本みりん	0.5	0.65	1.3 kg
うすくちしょうゆ	2.3	2.99	6 kg					三温糖	0.7	0.96	1.9 kg					清酒	1	1.3	2.7 kg
清酒	0.5	0.65	1.4 kg	【健康ひじきサラダ】				和風だし	0.15	0.2	404 g					こいくちしょうゆ	2.3	3	6 kg
こいくちしょうゆ	0.5	0.65	1.3 kg	ホールコーン 冷凍	8	10.4	21 kg	うすくちしょうゆ	0.7	1	1.9 kg								
水	15	19.5	39 kg	にんじん	7	9	19 kg	こいくちしょうゆ	0.8	1.1	2.2 kg					【豆腐の肉のみそかけ】			
				キャベツ	15	19.5	45 kg	本みりん	0.5	0.65	1.3 kg					揚げ出し用豆腐 40g		80	1620 個
【鶏肉のから揚げ】				きゅうり	8	10.4	21 kg	清酒	0.4	0.52	1.1 kg					揚げ出し用豆腐 60g	60		1505 個
若鶏 むね 皮つき（数） 30g		60	1620 個	米ひじき	0.8	1.04	2 kg	水	10	13	26 kg					米ぬか油（揚げ油）	2	2.4	5 kg
若鶏 むね 皮つき（数） 50g	50		1505 個	まぐろ 油漬	5	6.5	4 袋									鶏 ひき肉	5	6.2	13 kg
こいくちしょうゆ	1	1.5	3.1 kg	食塩	0.08	0.1	203.1 g	【豚肉の生姜焼き】								根深ねぎ	3	3.9	8 kg
食塩	0.07	0.1	186.4 g	白こしょう 粉末	0.01	0.02	31 g	豚 かたローズ（数） 50g	50		1505 個					にんじん	4	5	10 kg
おろししょうが	0.4	0.6	1.1 kg	三温糖	0.75	1	1.9 kg	豚 かたローズ（数） 60g		60	810 個					高野豆腐 粉	0.3	0.6	1 kg
おろしにんにく	0.2	0.3	0.6 kg	レモン 果汁	0.3	0.4	0.8 本	おろししょうが	1.1	1.3	2.7 kg					みそ 調理用	4.3	6.1	12 kg
白こしょう 粉末	0.02	0.03	54 g	こいくちしょうゆ	1.8	2.3	4.6 kg	清酒	2.3	3	5.9 kg					三温糖	2.8	3.5	7 kg
じゃがいもでんぷん	1.9	3	5.3 kg	穀物酢	1.1	1.4	2807 g	こいくちしょうゆ	2	2.4	5 kg					清酒	1.5	1.9	3.8 kg
米ぬか油（揚げ油）	1.9	3	5 kg	米ぬか油	0.5	0.65	1.29 kg	本みりん	1.8	2.3	4.6 kg					本みりん	1.2	1.5	3 kg
																水	3.5	4.5	9 kg
【牛乳】				【あじフリッター】				【牛乳】								【薬配：プリン】			
普通牛乳	206	206	2315 本	あじフリッター	40	60	5440 個	普通牛乳	206	206	2315 本					プリン	50	50	2315 個
				米ぬか油（揚げ油）	3	3.4	7 kg												
				【牛乳】												【牛乳】			
				普通牛乳	206	206	2315 本									普通牛乳	206	206	2315 本

高山市学校給食センター

04月24日(木)	1人分使用量(g)		注文量	04月25日(金)	1人分使用量(g)		注文量	04月28日(月)	1人分使用量(g)		注文量	04月30日(水)	1人分使用量(g)		注文量		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】				【1食うどん】				【麦ごはん】				【米粉入りパン】									
学校給食用精白米	70	100	191 kg	うどん ゆで	60		273 袋	学校給食用精白米	70	100	191 kg	米粉入りパン	45		273 個						
米粒麦（大麦）	7	10	19 kg	うどん ゆで	70		514 袋	米粒麦（大麦）	7	10	19 kg	米粉入りパン	55		514 個						
				うどん ゆで	80		718 袋					米粉入りパン	65		718 個						
【豚料】				うどん ゆで		100	810 袋	【なめこのみそ汁】				米粉入りパン		75	810 個						
豚 もも 平切り	30	39	79 kg	【山菜うどん】				木綿豆腐	25	32.5	164 個	【ABCスープ】									
おろししょうが	0.6	0.78	1.6 kg		若鶏 むね 皮つき 1cm角	10	13	27 kg	なめこ	15	19.5		39 kg	たまねぎ	30	42	87 kg				
米ぬか油	0.12	0.16	0.32 kg		油揚げ	4	5	342 個	こまつな	15	19.5		46 kg	米ぬか油	0.4	0.6	1.13 kg				
つきこんにゃく	20	26	52 kg		にんじん	10	13	27 kg	カットわかめ	0.7	0.91		1.8 kg	にんじん	10	13	28 kg				
たまねぎ	60	78	168 kg		根深ねぎ	5	6.5	13 kg	みそ(日下部)	3.4	4.42		9 kg	じゃがいも	20	26	59 kg				
にんじん	15	19.5	41 kg		山菜水煮	15	20	40 kg	みそ(大のや)	3.4	4.42		9 kg	アルファベットマカロニ	3.5	4.55	18 袋				
絹厚揚げ SI-10R	35	50	92 kg		えのきたけ カット	8	11	43 袋	煮干し(だし用/パック)	2	2.6		21 袋	洋風コンソメ	0.7	0.9	1926 g				
和風だし	0.32	0.42	844 g		食塩	0.1	0.12	480.5 g	【キャベツのおかかあえ】					白こしょう 粉末	0.02	0.03	54 g				
三温糖	2.5	3.25	6.6 kg		うすくちしょうゆ	3.2	3.8	8.1 kg		キャベツ	20		26	61 kg	食塩	0.13	0.18	353.1 g			
こいくちしょうゆ	4	5.2	10.5 kg		こいくちしょうゆ	1.2	1.5	3.1 kg		にんじん	10		13	27 kg	うすくちしょうゆ	1.6	2.2	4.6 kg			
うすくちしょうゆ	2.5	3.25	6.6 kg	めんつゆ	1.5	2	4011 g	もやし		20	26	52 kg	乾燥バセリ	0.05	0.07	139 g					
清酒	2.4	3.12	6.3 kg	本みりん	0.7	0.9	1.8 kg	うすくちしょうゆ	1.3	1.7	3.3 kg	【ブロックリーのソテー】									
本みりん	1	1.3	2.6 kg	削り節(だし用)	1.2	1.8	3 kg	こいくちしょうゆ	1.1	1.4	2.8 kg		ブロックリー 冷凍	40	52	210 袋					
みそ 調理用	0.9	1.17	2 kg	フレーク節F3(だし用)	2	2.6	5 kg	花かつお	0.5	0.65	1 kg		ホールコーン 冷凍	8	10.4	21 kg					
水	40	52	105 kg	【れんこんさんぴら】				【焼きさばのしょうがだれ】					ウインナー スライス	5	6.5	14 kg					
【野菜のゆかりあえ】	キャベツ	40	53		123 kg	にんじん	15		19.5	40 kg	さば 切り身 50g	50		1505 個	マーガリン	1.5	1.95	4 kg			
	にんじん	10	13		27 kg	ごぼう	10		13	26 kg	さば 切り身 60g		60	810 個	食塩	0.12	0.16	319.1 g			
	ゆかり	0.5	0.65		1301 g	れんこん水煮 スライス	22		28.6	57 kg	清酒	1	1.3	2.6 kg	白こしょう 粉末	0.02	0.03	54 g			
	食塩	0.1	0.12		252.2 g	しいたけ スライス 乾燥	0.5		0.65	1 kg	三温糖	2.5	3	6.2 kg	【鶏肉のバーベキューソース】						
【きなこタフィー】	乾燥大豆				米ぬか油	0.5	0.65	1.3 kg	清酒	1	1.3	2.6 kg	鶏肉 もも 皮つき(数) 50g	50			1505 個				
	米ぬか油（揚げ油）	10	13	26 kg	三温糖	0.5	0.65	1.3 kg	こいくちしょうゆ	2.5	3	6.2 kg	鶏肉 もも 皮つき(数) 70g			70	810 個				
	三温糖	1	1.3	3 kg	本みりん	1.3	1.7	3.4 kg	穀物酢	1	1.3	2.6 kg	おろししょうが	0.5		0.7	1.3 kg				
	きなこ 黄大豆	5	6.5	13.2 kg	清酒	0.5	0.65	1.3 kg	おろししょうが	0.3	0.4	0.8 kg	食塩	0.16	0.2	402.8 g					
	水	1	1.3	3 kg	こいくちしょうゆ	1	1.3	2.7 kg	じゃがいもでんぷん	0.15	0.2	0.4 kg	清酒	1.35	1.75	3.5 kg					
【牛乳】				【いももち】				【牛乳】				三温糖	1.17	1.5	3 kg						
普通牛乳	206	206	2315 本		おじゃがもち30g	60	60		4630 個	普通牛乳	206	206	2315 本	こいくちしょうゆ	2.05	2.7	5.3 kg				
					米ぬか油（揚げ油）	3	3		7 kg				りんごピューレ	2.7	3.2	7 kg					
					三温糖	2.8	2.8		6.5 kg				本みりん	1.17	1.5	3 kg					
					こいくちしょうゆ	2.3	2.3		5.3 kg				穀物酢	0.7	0.94	1815 g					
				本みりん	1.2	1.2	2.8 kg					一味とうがらし	0.01	0.01	23 g						
				清酒	0.6	0.6	1.4 kg					【牛乳】									
				水	1.3	1.3	3 kg				普通牛乳		206	206	2315 本						
				【薬配：オレンジ】																	
					オレンジ カット 50g	50	50	2315 個													
				【牛乳】																	
					普通牛乳	206	206	2315 本													