

献立明細表

高山市学校給食清見センター

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)		注分量		1人分使用量(g)		注分量		1人分使用量(g)		注分量		1人分使用量(g)		注分量		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	
【赤飯】				【麦ごはん】				【ソフトスパゲティー式麺】				【麦ごはん】				【黒パン】			
米もち米	45	58.5	2.1×4 kg	精米	70	100	3.4×4 kg	ソフトスパゲッティ式麺 70g	70		27 食	精米	70	100	3.4×4 kg	黒パン 45g	45		27 個
精米	40	52	2×4 kg	切断無圧べん精麦	7	10	0.3×4 kg	ソフトスパゲッティ式麺 80g	80		23 食	切断無圧べん精麦	7	10	0.3×4 kg	黒パン 55g	55		23 個
赤飯用あすき	20	26	2 袋					ソフトスパゲッティ式麺 90g	90		49 食					黒パン 65g	65		47 個
食塩	0.8	1.04	168 g					ソフトスパゲッティ式麺 115g		115	72 食					黒パン 75g		75	72 個
【和風煮込みハンバーグ】				【鶏肉の照り焼き】				【ミートソース】				【さばの照り焼き】				【豚肉のバーベキューソース】			
国産鶏肉と豚肉のハンバーグ 60g	60		97 個	皮つきもも切り身 60g	60		99 個	牛肉ミソ	10	13	1.9 kg	さば切り身 50g	50		97 切	ぶた かたロース 50g	50		97 枚
国産鶏肉と豚肉のハンバーグ 80g			72 個	皮つきもも切り身 70g		70	72 個	ぶた ひき肉	10	13	1.9 kg	さば切り身 60g		60	72 切	ぶた かたロース 60g		60	72 枚
玉葱	15	19.5	3 kg	こいくちしょうゆ	1.7	2.04	0.31 kg	レバーそぼろ	5	6.5	1 kg	料理酒	0.8	1	0.15 kg	ケチャップ	5	6.5	1 kg
おろししょうが	0.5	0.65	0.1 kg	三温糖	1.2	1.5	0.22 kg	人参	20	26	4.1 kg	みりん	2	2.6	0.38 kg	ポッカレモン無糖	1	1.2	0.18 kg
こいくちしょうゆ	2	2.6	0.38 kg	みりん	1	1.3	0.19 kg	玉葱	55	71.5	11.5 kg		1.7	2.13	0.31 kg	ウスターソース	0.8	0.96	0.15 kg
三温糖	1.8	2.34	0.34 kg					キャベツ	20	26	4.6 kg		0.64	0.8	0.12 kg	食酢 穀物酢	1.2	1.44	0.22 kg
料理酒	1.4	1.82	0.26 kg	【じゃがいもと折り菜のおひたし】				おろしにんにく	0.3	0.39	0.06 kg	【ぜんまいといもの煮物】				三温糖	0.8	1	0.15 kg
でん粉	0.4	0.52	70 g	おりな	25	32.5	4.9 kg	ケチャップ	15	19.5	3 kg	ぜんまい水煮	20	26	4 kg	パブリカ	0.1	0.12	18 g
水	3.6	4.68	0.68 kg	じゃがいも	20	26	4.4 kg	冷凍トマト	15	19.5	3 kg	じゃがいも	30	39	6.5 kg	辛子 粉	0.1	0.12	18 g
【五色サラダ】				まぐろ・油漬け	5	6.5	1 kg	米粉	3	3.9	0.6 kg	こいくちしょうゆ	2.2	2.86	0.43 kg	おろしにんにく	0.5	0.65	90 g
大根	20	26	4.3 kg	食酢 穀物酢	0.8	1.04	0.16 kg	ウスターソース	2	2.6	0.39 kg	三温糖	2	2.6	0.39 kg	こいくちしょうゆ	0.2	0.24	30 g
きゅうり	5	6.5	1 kg	三温糖	0.4	0.52	80 g	コンソメスープの素	1	1.3	0.2 kg	料理酒	0.8	1.04	0.15 kg	こしょう	0.01	0.01	2 g
ホールコーン(冷凍)	8	10.4	1 kg	うすくちしょうゆ	1.5	1.95	0.29 kg	こしょう	0.01	0.02	2 g	みりん	0.8	1.04	0.15 kg				
人参	8	10.4	1.6 kg					米油ベツ	1	1.3	0.19 kg	米油ベツ	0.8	1.04	0.15 kg	【ごぼうのサラダ】			
こまつな 葉・生	15	19.5	3.4 kg	【切干大根の味噌汁】				三温糖	1	1.3	0.2 kg					せんぎりごぼう	25	32.5	4.9 kg
米油ベツ	1	1.3	0.19 kg	豆腐・木綿	20	26	10 丁	大豆ペースト	5	6.5	1 kg	【玉ねぎのみそ汁】				人参	10	13	2 kg
三温糖	0.1	0.13	20 g	切干し大根	3	3.9	0.6 kg	ナツメグ	0.02	0.03	4 g	玉葱	35	45.5	7.2 kg	きゅうり	7	9.1	1.4 kg
うすくちしょうゆ	1.8	2.34	0.35 kg	葱	0.8	10	1.4 kg	ロリエ	0.05	0.07	10 g	人参	10	13	2 kg	ホールコーン(冷凍)	7	9.1	1 kg
食酢 穀物酢	1.5	1.95	0.29 kg	油揚げ	5	6.5	40 枚	高野豆腐 粉	0.5	0.65	90 g	油揚げ	7	9.1	54 枚	まぐろ・油漬け	4	5.2	1 kg
【こもどうふのすまし汁】				削り節	2	2.6	0.4 kg	赤ワイン	1.5	1.95	0.3 kg	カットわかめ	0.5	0.65	90 g	白ごま・すり	1	1.3	0.19 kg
こも豆腐	20	26	3.9 kg	【牛乳】				【れんこんチップ】				あわせみそ	3	3.9	0.5 kg	マヨネーズ エッグケア	5	6.5	1 kg
しめじ	10	13	2 kg	普通牛乳	206	206	171 本	はす れんこん・水煮	50	65	10 kg	煮干しだし	3	3.9	0.6 kg	【アルファベツスープ】			
人参	5	6.5	1 kg					米油	1	1.3	0.2 kg		2	2.6	0.4 kg	ぶた こまぎれ	5	6.5	1 kg
冷凍カットほうれんそう	10	13	2 kg					食塩	0.03	0.04	6 g	【牛乳】				アルファベツマカロニ	5	6.5	1 kg
ささがきごぼう	5	6.5	1 kg					【大根とツナのサラダ】				普通牛乳	206	206	169 本	玉葱	30	39	6.2 kg
GKちらしかまぼこ	5	6.5	1 kg					大根	25	32.5	5.5 kg					人参	5	6.5	1 kg
うすくちしょうゆ	2	2.6	0.39 kg					人参	7	9.1	1.4 kg					冷凍カットほうれんそう	10	13	2 kg
こいくちしょうゆ	2	2.6	0.39 kg					きゅうり	10	13	2 kg					コンソメスープの素	0.8	1.2	0.2 kg
料理酒	1	1.3	0.2 kg					カットわかめ	0.5	0.65	0.1 kg					食塩	0.08	0.1	15 g
削り節	3	3.9	0.6 kg					まぐろ・油漬け	5	6.5	1 kg					こしょう	0.01	0.01	2 g
【牛乳】								玉葱	5	6.5	1 kg					鶏がらスープ	7	9.1	1 kg
普通牛乳	206	206	169 本					食酢 穀物酢	0.4	0.52	80 kg					うすくちしょうゆ	1	1.5	0.23 kg
								うすくちしょうゆ	1	1.3	0.2 g					【牛乳】			
								食塩	0.1	0.12	19 g					普通牛乳	206	206	169 本
								ポッカレモン無糖	0.5	0.65	90 g								
								【牛乳】											
								普通牛乳	206	206	171 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。

献立明細表

高山市学校給食清見センター

04月17日(木)				04月18日(金)				04月21日(月)				04月22日(火)				04月23日(水)			
1人分使用量(g)		注文量		1人分使用量(g)		注文量		1人分使用量(g)		注文量		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】				【麦ごはん】				【一食うどん】				【麦ごはん】				【コッペパン】			
精米	70	100	3.4×4 kg	精米	70	100	3.4×4 kg	うどん 60g	60		27 食	精米	70	100	3.4×4 kg	普通パン 45g	45		27 個
切断無圧べん精麦	7	10	0.3×4 kg	切断無圧べん精麦	7	10	0.3×4 kg	うどん 70g	70		23 食	切断無圧べん精麦	7	10	0.3×4 kg	普通パン 55g	55		23 個
								うどん 80g	80		49 食					普通パン 65g	65		47 個
【焼豆腐の肉みそかけ】				【ポークカレー】				うどん 100g	100		72 食	【鶏肉とポテトの揚げ煮】				普通パン 75g			
豆腐ステーキ 60g	60		97 個	ぶた もも	15	19.5	3 kg	【山菜うどん】				もも肉皮つき・若鶏	40	52	7.8 kg	【フランクフルト】			
豆腐ステーキ 40g		80	146 個	おろしにんにく	0.2	0.26	0.04 kg	山菜水煮				おろししょうが	1	1.3	0.19 kg	ボックススキンスフランク 30g	60	60	311 本
ぶた ひき肉	4	5.2	0.8 kg	じゃがいも	40	52	8.8 kg	なめこ	28	36.4	5 kg	料理酒	2	2.6	0.39 kg	ケチャップ	4	4	1 kg
人参	5	6.5	1 kg	玉葱	55	71.5	11.6 kg	皮つき鶏手羽肉	10	13	1.9 kg	米粉	3	3.9	0.6 kg	ウスターソース	1.8	1.8	0.28 kg
玉葱	5	6.5	1 kg	人参	10	13	2 kg	油揚げ	5	6.5	38 枚	じゃがいも	40	52	8.6 kg	三温糖	2.5	2.5	0.39 kg
あわせみそ	4	5.2	0.8 kg	米油ベツト	1	1.3	0.2 kg	GKちらしかまぼこ	5	6.5	38 枚	米油	2	2.6	0.4 kg	赤ワイン	1	1	0.16 kg
三温糖	4	5.2	0.8 kg	大豆ペースト	5	6.5	1 kg	フレーク節 (F3)	10	13	2 kg	三温糖	3.5	4.55	0.68 kg	【キャベツのソテー】			
みりん	0.8	1	0.15 kg	純カレー粉	0.33	0.43	65 g	うすくちしょうゆ	3	3.9	0.6 kg	こいくちしょうゆ	3.5	4.55	0.68 kg	キャベツ	40	52	8.9 kg
【春野菜のあえもの】				フルーツチャツネ	2	2.6	1 瓶	めんつゆ	4	5.2	0.8 kg	【もやしのおかかあえ】				もやし	30	39	6 kg
キャベツ	20	26	4.6 kg	ロリエ	0.05	0.07	10 g	料理酒	3	3.9	0.6 kg	キャベツ	10	13	2.3 kg	人參	10	13	2 kg
なばな 花らい・生	20	26	4.2 kg	こくと旨みのまるやかカレー	5	6.5	2 kg	カットわかめ	1.3	1.69	0.26 kg	人參	8	10.4	1.6 kg	きゅうり	8	10.4	1.5 kg
ホールコーン (冷凍)	7	9.1	1 kg	アレルゲンフリーカレーフレーク	5	6.5	1 kg	【竹輪いそべ揚げ】				花かつお 500g	0.5	0.65	0.1 kg	スクールちくわ 15g	30	45	104 本
スクール糸かまぼこ	6	7.8	1 kg	高野豆腐 粉	0.5	0.65	0.1 kg	米粉				うすくちしょうゆ	1.3	1.69	0.25 kg	米粉	7.5	11.25	1.6 kg
こいくちしょうゆ	1.5	1.95	0.29 kg	レンズ豆	5	6.5	1 kg	青のり	0.3	0.45	0.06 kg	胡麻油	0.4	0.52	0.08 kg	米油	2	2.6	0.4 kg
うすくちしょうゆ	0.8	1.04	0.16 kg	【きなこタフィー】				【切干大根のサラダ】				【みそ汁(豆腐・あげ・葱・わかめ)】				豆腐・木綿	28	36.4	14 丁
三温糖	0.5	0.65	0.09 kg	岐阜県産乾燥大豆	12	15.6	2.4 kg	切干し大根	3.5	4.55	0.68 kg	油揚げ	5	6.5	38 枚	冷凍カットほうれんそう	30	39	5 kg
【根菜汁】				米油	1	1.3	0.2 kg	ほうれんそう	20	26	4.4 kg	葱	6	7.8	1.2 kg	人參	10	13	2 kg
鶏手羽肉皮つき	10	13	1.9 kg	きな粉	1	1.3	0.2 kg	ホールコーン(冷凍)	5	6.5	1 kg	ささがきごぼう	5	6.5	1 kg	玉葱	15	19.5	3.1 kg
冷凍カット里芋	15	19.5	3 kg	三温糖	5	6.5	1 kg	人参	3	3.9	0.6 kg	カットわかめ	1	1.3	0.19 kg	ホールコーン(冷凍)	5	6.5	1 kg
ささがきごぼう	15	19.5	2.9 kg	食塩	0.02	0.03	4 g	三温糖	1	1.3	0.2 kg	赤みそ	3	3.9	0.6 kg	鶏がらスープ	8	10.4	2 kg
人参	5	6.5	1 kg	水	1	1.3	0.2 kg	こいくちしょうゆ	1	1.3	0.2 kg	あわせみそ	3	3.9	0.5 kg	コンソメスープの素	0.6	0.78	0.12 kg
大根	10	13	2.2 kg	【けんこうサラダ】				白いりごま	2	2.6	0.4 kg	煮干しだし	2	2.6	0.4 kg	うすくちしょうゆ	2	2.6	0.4 kg
板こんにゃく	10	13	8 枚	米ひじき	2	2.6	0.4 kg	米油ベツト	1	1.3	0.2 kg	【牛乳】				食塩	0.1	0.12	18 g
葱	7	9.1	1.5 kg	こいくちしょうゆ	0.4	0.52	80 g	食酢 穀物酢	1.5	1.95	0.3 kg	普通牛乳	206	206	169 本	こしょう	0.01	0.02	2 g
うすくちしょうゆ	4	5.2	0.79 kg	人参	5	6.5	1 kg	【いちご】				【牛乳】				【オレンジ】			
みりん	1	1.3	0.19 kg	キャベツ	15	19.5	3.5 kg	いちご コ	40	40	342 個	【牛乳】				清見オレンジ	32.98	50	29 個
削り節	3	3.9	0.6 kg	きゅうり	6	7.8	1.2 kg	【牛乳】				【牛乳】				普通牛乳			
【牛乳】				ホールコーン(冷凍)	5	6.5	1 kg	普通牛乳	206	206	171 本	普通牛乳				普通牛乳			
普通牛乳	206	206	170 本	まぐろ・油漬け	6	7.8	1 kg					普通牛乳				普通牛乳			
				米油ベツト	0.5	0.65	90 g					普通牛乳				普通牛乳			
				こいくちしょうゆ	0.8	1.04	0.16 kg					普通牛乳				普通牛乳			
				食酢 穀物酢	0.9	1.17	0.18 kg					普通牛乳				普通牛乳			
				三温糖	0.7	0.91	0.14 kg					普通牛乳				普通牛乳			
				【牛乳】								普通牛乳				普通牛乳			
				普通牛乳	206	206	172 本					普通牛乳				普通牛乳			

献立明細表

高山市学校給食清見センター

04月24日(木)				04月25日(金)				04月28日(月) 清見小なし				04月30日(水)							
1人分使用量(g)				1人分使用量(g)				1人分使用量(g)				1人分使用量(g)				1人分使用量(g)			
注文量				注文量				注文量				注文量				注文量			
小学				小学				小学				小学				小学			
中学				中学				中学				中学				中学			
合計				合計				合計				合計				合計			
【春の香りごはん】				【麦ごはん】				【麦ごはん】				【米粉入りコッペパン】							
精米				精米				精米				米粉パン 45g				27 個			
竹の子・ゆで				切断無圧べん精麦				切断無圧べん精麦				米粉パン 55g				23 個			
人参												米粉パン 65g				47 個			
皮つき鶏手羽肉												米粉パン 75g				72 個			
ふきの水煮																			
米油																			
うすくちしょうゆ																			
料理酒																			
【さわらの照り焼き】				【糸寒天のサラダ】				【麻婆豆腐】				【シャキシャキサラダ】							
さわら 切り身 50g				カット細寒天				豆腐・木綿				じゃがいも				20 26 4.5 kg			
さわら 切り身 60g				人参				ふた ひき肉				まぐろ・油漬け				8 10.4 1 kg			
おろししょうが				キャベツ				干しいたけ				人参				5 6.5 1 kg			
うすくちしょうゆ				きゅうり				人参				ホールコーン(冷凍)				5 6.5 1 kg			
みりん				米油ベット				おろししょうが				大根				15 19.5 3.2 kg			
				うすくちしょうゆ				食酢 穀物酢				食酢 穀物酢				1.5 1.95 0.3 kg			
				三温糖				食塩				三温糖				0.5 0.65 0.1 kg			
				ポッカレモン無糖				胡麻油				うすくちしょうゆ				0.8 1.04 0.16 kg			
				めんつゆ				三温糖				米油ベット				1 1.3 0.19 kg			
				胡麻油				白いりごま											
				白いりごま															
【じゃがいもの味噌汁】				【豚汁】								【春キャベツのスープ】							
じゃがいも				ふた もち								ふた もち				10 13 1.9 kg			
油揚げ				葱								米油ベット				0.5 0.65 0.09 kg			
えのきたけ水煮				豆腐・木綿								キャベツ				20 26 4.6 kg			
大根				じゃがいも								玉葱				20 26 4.1 kg			
さやえんどう・冷凍				大根								人参				10 13 2 kg			
あわせみそ				人参								マッシュルーム 水煮				5 6.5 1 kg			
赤みそ				ささがきごぼう								コンソメスープの素				0.8 1.2 0.2 kg			
煮干しだし				板こんにゃく								こしょう				0.01 0.02 2 g			
				あわせみそ								食塩				0.4 0.4 70 g			
				煮干しだし															
				おろしにんにく															
【牛乳】				【牛乳】				【牛乳】				【牛乳】							
普通牛乳				普通牛乳				普通牛乳				普通牛乳							