献立明細表

久々野学校給食センター

04月10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
【牛乳】			
普通牛乳	206	206	282 本
【麦ごはん(ｾﾝﾀｰ炊飯)】			
学校用精白米	80	100	25 kg
大麦 米粒麦	8	10	2.5 kg
米油)紙	1	1.3	0.3 本
【鶏肉の唐揚げ】			
とりもも皮付き 50g	50		166 個
とりもも皮付き 70g		70	116 個
おろししょうが	0.8	1.2	0.27 kg
おろしにんにく	0.4	0.7	0.15 kg
しょうゆ うすくち	2.2	2.5	0.36 本
料理酒	1	1.3	0.18 本
でん粉	4	6	1.4 kg
米油(てんぷら用	2.5	3	763 缶
【三色おひたし】			
ほうれんそう	25	32.5	7.95 kg
もやし	22	28.6	7.1 kg
にんじん	10	13	3.3 kg
花かつお	0.5	0.65	159.05 g
しょうゆ うすくち	1.3	1.69	0.23 本
【じゃがいものみそ汁】			
豆腐・木綿	20	26	14 丁
だいこん	25	33	8.9 kg
ねぎ 根深ねぎ	5	7	2.1 kg
カットわかめ	0.8	1.04	0.3 kg
じゃがいも	15	20	5 kg
煮干し(だし)	2.8	3.6	0.9 kg
米みそ(あいだ)	6	7.8	1.91 kg

04月11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
【牛乳】			
普通牛乳	206	206	282 本
【麦ごはん】			
麦飯 66g	66		55 人
麦飯 77g	77		43 人
麦飯 88g	88		68 人
麦飯 110g		110	116 人
【さわらの香味焼き】			
さわら切り身 50g	50		166 個
さわら切り身 60g		60	116 個
ねぎ 根深ねぎ	5	6	1.9 kg
おろししょうが	1.5	1.7	0.45 kg
みりん	1	1.2	0.2 本
しょうゆ こいくち	2.5	3	0.42 本
【こんにゃくきんぴら】			
ｽﾗｲｽれんこん(薄ぎり	12	15	4 kg
突きこんにゃく	30	39	9.5 kg
にんじん	10	13	3.3 kg
カットいんげん(冷凍)	7	9	3 kg
和風だし	0.64	0.83	0.2 kg
しょうゆ こいくち	1.2	1.5	0.21 本
三温糖	0.9	1.1	0.3 kg
一味	0.01	0.01	3 g
料理酒	1.3	1.7	0.23 本
米油)紙	0.6	0.7	0.2 本
白いりごま	1.2	1.5	0.4 kg
【けんちん汁】			
豆腐・木綿	30	39	21 丁
油揚げ	4.5	5.5	1.4 kg
里芋(S冷凍)	10	13	3.2 kg
だいこん	16	20	5.6 kg
にんじん	9	12	3 kg
ささがきごぼう(水煮)	6	8	2.2 kg
ねぎ 根深ねぎ	5	7	2.1 kg
けずり節(だし)	2.8	3.6	1 kg
しょうゆ うすくち	2.3	2.9	0.4 本
しょうゆ こいくち	2	2.6	0.35 本
料理酒	1	1.3	0.18 本
みりん	1	1.4	0.2 本

04月14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
【牛乳】			
普通牛乳	206	206	282 本
【麦ごはん】			
麦飯 66g	66		55 人
麦飯 77g	77		43 人
麦飯 88g	88		68 人
麦飯 110g		110	116 人
【まぐろカツ】			
国産まぐろカツ 40g	40		166 個
国産まぐろカツ 60g		60	116 個
米油(てんぷら用	2	3	680 缶
【海藻サラダ】			
海藻ミックス	0.5	0.6	0.2 kg
きゅうり	7	8.4	2.2 kg
キャベツ	25	32.5	9 kg
むきえだ豆(冷凍)	5	6	2 kg
ツナ 油漬	5	6.5	2 kg
米油)紙	0.6	0.72	0.2 本
食酢	1.2	1.44	0.2 本
三温糖	0.5	0.6	0.2 kg
食塩	0.2	0.24	0.06 kg
こしょう 白	0.03	0.04	9.62 g
白いりごま	0.35	0.42	0.1 kg
【チキンカレー】			
若どりもも 皮つき　小間切れ	18	23	5.6 kg
米油)紙	0.5	0.65	0.2 本
おろしにんにく	0.2	0.26	0.06 kg
じゃがいも	50	65	18 kg
たまねぎ	55	71	18.5 kg
にんじん	10	13	3.3 kg
ウスターソース	2	2.6	0.35 本
ケチャップ	2.5	3.25	0.8 kg
こしょう 白	0.03	0.03	7.91 g
カレー 粉４	0.3	0.39	0.3 缶
コンソメ	1.3	1.6	0.4 kg
とろけるカレーフレーク	8	10.4	3 kg
グリンピース(冷凍)	3	3.9	1 kg
大豆 水煮ﾍﾟｰｽﾄ	6	7.8	2 kg

04月15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
【牛乳】			
普通牛乳	206	206	282 本
【黒パン】			
黒パン　45g	45		55 個
黒パン　55g	55		43 個
黒パン　65g	65		68 個
黒パン　75g		75	116 個
【ハンバーグトマトソース】			
FMうす味ハンバーグ 40g	40		166 個
FMうす味ハンバーグ 60g		60	116 個
たまねぎ	25	30	8.1 kg
マッシュルーム 水煮	6	8	1.9 kg
トマトピューレ	4	7	2 kg
ケチャップ	3	3.9	0.95 kg
三温糖	1	1.3	0.3 kg
ウスターソース	0.5	0.65	0.09 本
米油)紙	0.2	0.3	0.1 本
乾燥パセリ	0.03	0.03	8 g
水	2	2.5	0.6 kg
【キャベツとコーンのサラダ】			
ホールコーン冷凍	12	16	4 kg
きゅうり	10	13	3.3 kg
キャベツ	20	26	7 kg
にんじん	8	10	2.6 kg
食酢	1.2	1.6	0.22 本
米油)紙	1.4	1.8	0.3 本
食塩	0.1	0.14	0.03 kg
こしょう 白	0.03	0.04	10.3 g
しょうゆ うすくち	1	1.3	0.18 本
【ABCスープ】			
アルファベットマカロニ	3	3.9	1 kg
スライスウインナー	5	6.5	1.59 kg
たまねぎ	25	32.5	8.5 kg
にんじん	10	13	3.3 kg
キャベツ	10	13	4 kg
大豆水煮	10	13	3.2 kg
乾燥パセリ	0.03	0.04	10 g
コンソメ	0.7	0.9	0.22 kg
しょうゆ うすくち	0.36	0.46	0.06 本
食塩	0.07	0.09	0.02 kg
こしょう 白	0.02	0.03	6.8 g

04月16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
【牛乳】			
普通牛乳	206	206	282 本
【赤飯】			
アルファー化赤飯	90	115	28.41 kg
食塩	0.3	0.4	0.1 kg
【鶏肉の照り焼き】			
とりもも皮付き 50g	50		166 個
とりもも皮付き 70g		70	116 個
料理酒	1	1.3	0.18 本
おろししょうが	1	1.3	0.32 kg
みりん	1.2	1.5	0.2 本
しょうゆ こいくち	3	3.8	0.52 本
三温糖	1.6	2	0.5 kg
【ﾌﾞﾛｯｺﾘｰのおかかあえ】			
カットブロッコリー	25	32.5	8 kg
もやし	20	26	6.4 kg
にんじん	5	6.5	1.6 kg
しょうゆ うすくち	1.9	2.2	0.32 本
花かつお	1	1.3	319.4 g
【かぼちゃのみそ汁】			
かぼちゃ・1㎝ダイス(冷凍)	20	26	6 kg
たまねぎ	12	14.4	3.9 kg
しいたけ　生	4.5	5.4	1.38 kg
生揚げ	20	26	6 kg
カットわかめ	1	1.3	0.3 kg
煮干し(だし)	2.8	3.6	0.9 kg
米みそ(あいだ)	6	7.8	1.91 kg
【お祝いデザート】			
お祝いいちごゼリー 45g	45	45	282 個

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

久々野学校給食センター

04月17日(木)

	1人分使用量(g) 小学	中学	注文量 合計
【牛乳】			
普通牛乳	206	206	282 本
【五目うどん】			
一食うどん60 60g	60		55 個
一食うどん70 70g	70		43 個
一食うどん80 80g	80		68 個
一食うどん100 100g		100	116 個
若とりむね 皮つき こま切れ	15	19.5	4.8 kg
にんじん	8	9.6	2.5 kg
たまねぎ	17	22	5.7 kg
ささがきごぼう(水煮)	6	7.2	2 kg
干ししいたけ	0.45	0.54	0.2 kg
ねぎ 根深ねぎ	5	6.5	2 kg
油揚げ	4	4.8	1.2 kg
しょうゆ こいくち	3.5	4.2	0.6 本
しょうゆ うすくち	4	5.2	0.71 本
食塩	0.1	0.12	0.03 kg
フレーク節F3(だし)	2.4	2.88	0.74 kg
【厚揚げのカレー煮】			
冷凍厚揚げ　SI-1000	40	52	12.72 kg
輸入牛肉 ミンチ	15	19.5	4.8 kg
料理酒	1.5	1.95	0.27 本
にんじん	11	14.3	3.6 kg
むきえだ豆(冷凍)	5	6.5	2 kg
カレー 粉 4	0.15	0.19	0.2 缶
米油)紙	0.15	0.19	0.1 本
しょうゆ うすくち	1.2	1.5	0.21 本
しょうゆ こいくち	0.7	0.9	0.12 本
三温糖	1.2	1.5	0.4 kg
水	0.55	0.7	0.2 kg
【もやしの塩昆布あえ】			
カットブロッコリー	25	32.5	8 kg
もやし	22	26	6.8 kg
ホールコーン冷凍	5	6.5	2 kg
こんぶ 塩昆布	0.8	1	250.1 g
食酢	0.8	1.2	0.15 本
三温糖	0.22	0.26	0.1 kg
しょうゆ うすくち	0.7	0.9	0.12 本
【オレンジ】			
オレンジ	39.95	50	58 個

04月18日(金)

	1人分使用量(g) 小学	中学	注文量 合計
【牛乳】			
普通牛乳	206	206	282 本
【麦ごはん】			
麦飯 66g	66		55 人
麦飯 77g	77		43 人
麦飯 88g	88		68 人
麦飯 110g		110	116 人
【焼き豆腐の肉みそかけ】			
焼き豆腐 (枚)	53.3	106.6	132.58 枚
でん粉	2	3	0.7 kg
薄力粉・学校給食用	2	3	0.68 kg
米油(てんぷら用	3	3.5	904 缶
ぶた ひき肉	5	6	1.5 kg
にんじん	3.5	5.2	1.2 kg
たまねぎ	8	10	2.6 kg
米みそ（赤みそ）	3.5	5	1.16 kg
三温糖	2.5	3.7	0.8 kg
みりん	1	1.4	0.2 本
しょうゆ うすくち	0.3	0.45	0.06 本
【ひじきの煮物】			
米ひじき	2	2.6	0.6 kg
にんじん	10	13	3.3 kg
カットいんげん(冷凍)	5	6.5	2 kg
ツナ 油漬	5	6.5	2 kg
突きこんにゃく	10	13	3.2 kg
料理酒	1.2	1.5	0.21 本
三温糖	1	1.3	0.3 kg
しょうゆ こいくち	2	2.6	0.35 本
みりん	0.6	0.8	0.1 本
和風だし	0.45	0.58	0.1 kg
米油)紙	0.5	0.65	0.2 本
【のっぺい汁】			
だいこん	12	15	4 kg
里芋(S冷凍)	18	23	5.6 kg
ねぎ 根深ねぎ	5	6.5	2 kg
にんじん	5	6.5	1.6 kg
板こんにゃく	10	13	3.2 kg
生揚げ	20	26	6 kg
しょうゆ うすくち	2.3	3	0.4 本
しょうゆ こいくち	2	2.6	0.35 本
料理酒	1.2	1.6	0.22 本
でん粉	1.2	1.6	0.4 kg
けずり節(だし)	2.2	2.6	1 kg

04月21日(月)

	1人分使用量(g) 小学	中学	注文量 合計
【牛乳】			
普通牛乳	206	206	282 本
【麦ごはん】			
麦飯 66g	66		55 人
麦飯 77g	77		43 人
麦飯 88g	88		68 人
麦飯 110g		110	116 人
【高野豆腐と豚肉のあげ煮】			
高野豆腐	6.5	7.8	2 kg
ぶた もも・脂なし1．5㎝角	25	30	7.66 kg
料理酒	0.6	0.72	0.1 本
でん粉	4	4.8	1.2 kg
米油(てんぷら用	4	4.8	1226 缶
しょうゆ うすくち	1.2	1.44	0.2 本
しょうゆ こいくち	1.2	1.44	0.2 本
料理酒	0.6	0.72	0.1 本
三温糖	2.3	2.76	0.7 kg
白いりごま	2	2.4	0.6 kg
ピーマン	5	6	1.8 kg
赤ピーマン	5	6	1.7 kg
【磯香あえ】			
ほうれんそう	25	32	7.9 kg
もやし	32	41.6	10.3 kg
きざみのり	0.5	0.7	165.5 g
しょうゆ うすくち	1.6	2	0.27 本
【小松菜のみそ汁】			
こまつな	16	20.8	6 kg
だいこん	15	19.5	5.3 kg
生揚げ	20	26	6 kg
えのきたけ	9	11.7	3.4 kg
ねぎ 根深ねぎ	5	6.5	2 kg
煮干し(だし)	2.8	3.6	0.9 kg
米みそ(あいだ)	6	7.8	1.91 kg

04月22日(火)

	1人分使用量(g) 小学	中学	注文量 合計
【牛乳】			
普通牛乳	206	206	282 本
【コッペパン】			
コッペパン 45g	45		55 個
コッペパン 55g	55		43 個
コッペパン 65g	65		68 個
コッペパン 75g		75	116 個
【あじのハーブパン粉焼き】			
あじ切り身 50g	50		166 個
あじ切り身 60g		60	116 個
食塩	0.1	0.13	0.03 kg
こしょう 白	0.02	0.03	6.8 g
白ワイン	2	2.5	0.35 本
おろしにんにく	0.2	0.25	0.06 kg
オリーブ油	2	2.5	0.62 本
乾燥パセリ	0.03	0.04	10 g
バジル	0.05	0.06	19.08 g
パン粉	2	2.5	0.62 kg
【レモンあえ】			
きゅうり	8	10.4	2.6 kg
にんじん	8	10.4	2.6 kg
キャベツ	30	39	11 kg
ホールコーン冷凍	5	6.5	2 kg
しょうゆ うすくち	1.1	1.4	0.19 本
レモン 生果・果汁	1.2	1.6	0.4 本
食酢	0.7	1	0.13 本
米油)紙	1	1.2	0.3 本
こしょう 白	0.02	0.03	6.8 g
食塩	0.09	0.12	0.03 kg
【ポークビーンズ】			
大豆水煮	12	16	3.9 kg
ぶた　小間切れ	7	13	2.8 kg
おろしにんにく	0.3	0.4	0.1 kg
たまねぎ	40	55	13.9 kg
にんじん	10	13	3.3 kg
じゃがいも	40	55	15 kg
グリンピース(冷凍)	4	5	1 kg
米油)紙	0.5	0.65	0.2 本
食塩	0.15	0.25	0.05 kg
こしょう 白	0.03	0.05	10.91 g
コンソメ	1	1.2	0.31 kg
トマトスープベース	25	35	3 L
ケチャップ	8	12	2.75 kg
トマトピューレ	3	4	1 kg
ウスターソース	1.3	1.5	0.21 本
しょうゆ こいくち	0.8	0.9	0.13 本
三温糖	0.5	0.65	0.2 kg

04月23日(水)

	1人分使用量(g) 小学	中学	注文量 合計
【牛乳】			
普通牛乳		206	116 本
【えだまめわかめごはん】			
学校用精白米	70	100	12 kg
大麦 米粒麦	7	10	1.2 kg
むきえだ豆(冷凍)	17	22	3 kg
炊き込みわかめ	2.1	2.7	0.31 kg
米油)紙	1	1.3	0.2 本
【さばのごまだれ焼き】			
さば・生 切り身 60g		60	116 個
料理酒	1.3	1.6	0.1 本
白いりごま	0.6	0.8	0.1 kg
三温糖	2.5	3	0.3 kg
しょうゆ こいくち	2.7	3.2	0.21 本
みりん	1	1.2	0.1 本
【ほうれんそうのあえもの】			
ほうれんそう	23	30	3.48 kg
もやし	22	29	3.4 kg
ホールコーン冷凍	6	8	1 kg
しょうゆ うすくち	1.4	2	0.13 本
三温糖	0.3	0.5	0.1 kg
【たぬき汁】			
にんじん	7	9	1.1 kg
里芋(S冷凍)	10	13	1.5 kg
板こんにゃく	18	25	2.9 kg
だいこん	18	23	3 kg
油揚げ	5	7	0.8 kg
ねぎ 根深ねぎ	6	8	1.2 kg
干ししいたけ	0.35	0.45	0.1 kg
おろししょうが	0.35	0.45	0.05 kg
けずり節(だし)	2.8	3.6	1 kg
しょうゆ うすくち	2.3	3	0.19 本
しょうゆ こいくち	2	2.6	0.17 本
料理酒	0.9	1.2	0.08 本
みりん	2	2.4	0.2 本
食塩	0.09	0.1	0.01 kg
でん粉	1	1.3	0.2 kg

献立明細表

久々野学校給食センター

04月24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
【牛乳】			
普通牛乳	206	206	282 本
【ソフト麺】			
ソフトスパゲッティ 140g	140		55 個
ソフトスパゲッティ 160g	160		43 個
ソフトスパゲッティ 180g	180		68 個
ソフトスパゲッティ 230g		230	116 個
【ミートソース】			
ぶた ひき肉	20	26	6.4 kg
大豆たんぱく(ミンチ)	4	5.2	1.27 kg
トマト　皮むき冷凍	30	36	9.2 kg
にんじん	15	18	4.7 kg
たまねぎ	50	60	16.3 kg
キャベツ	15	18	5 kg
水煮大豆　ひきわり	7	8.4	2.15 kg
おろしにんにく	0.3	0.36	0.09 kg
ケチャップ	10	13	3.18 kg
トマトスープベース	30	36	4 L
トマトピューレ	6	7.8	2 kg
ウスターソース	3.5	4.5	0.61 本
コンソメ	1	1.3	0.32 kg
こしょう 白	0.03	0.04	9.62 g
米油)紙	1	1.2	0.3 本
三温糖	0.5	0.6	0.2 kg
米粉	3	3.6	0.92 kg
【きなこタフィ】			
大豆・乾	13	17	4.1 kg
米油(てんぷら用	1	1.3	318.1 缶
三温糖	5	6.5	1.6 kg
きな粉	1	1.3	0.3 kg
食塩	0.03	0.04	0.01 kg
水	1	1.3	0.3 kg
【グリーンサラダ】			
キャベツ	25	30	9 kg
きゅうり	8	9.6	2.5 kg
カットブロッコリー	17	22	5.4 kg
米油)紙	1.1	1.32	0.3 本
食酢	1.4	1.68	0.24 本
レモン 生果・果汁	0.8	0.96	0.2 本
食塩	0.1	0.12	0.03 kg
こしょう 白	0.02	0.02	5.64 g
しょうゆ うすくち	1.2	1.44	0.2 本

04月25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
【牛乳】			
普通牛乳	206	206	282 本
【麦ごはん】			
麦飯 66g	66		55 人
麦飯 77g	77		43 人
麦飯 88g	88		68 人
麦飯 110g		110	116 人
【ハヤシライス】			
輸入牛肉 肩スライス	30	39	10 kg
おろしにんにく	0.9	1.2	0.29 kg
こしょう 白	0.03	0.04	9.07 g
たまねぎ	55	71.5	18.6 kg
にんじん	20	26	6.6 kg
マッシュルーム 水煮	5	6.5	1.6 kg
やさしさいちばんハヤシベース	2.9	3.7	0.91 kg
コンソメ	0.85	1.1	0.26 kg
ケチャップ	20	26	6.36 kg
トマトスープベース	32	41.6	4 L
米油)紙	1	1.3	0.3 本
ウスターソース	2.3	3	0.4 本
赤ワイン	0.6	0.78	0.1 本
グリンピース(冷凍)	4	5.2	1 kg
米粉	3.5	4.5	1.1 kg
【コロッケ】			
国産豚肉のコロッケ 40g	40		166 個
国産豚肉のコロッケ 60g		60	116 個
米油(てんぷら用	2	2.5	656 缶
【豆サラダ】			
大豆水煮	10	15	3.4 kg
キャベツ	23	30	9 kg
きゅうり	8	12	2.8 kg
ホールコーン冷凍	5	6.5	2 kg
ツナ 油漬	5	6.5	2 kg
しょうゆ うすくち	1.5	1.9	0.26 本
米油)紙	1	1.2	0.3 本
三温糖	1	1.4	0.3 kg
食酢	0.6	0.72	0.1 本
レモン 生果・果汁	0.5	0.6	0.2 本
こしょう 白	0.02	0.03	7.48 g

04月28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
【牛乳】			
普通牛乳	206	206	282 本
【麦ごはん】			
麦飯 66g	66		55 人
麦飯 77g	77		43 人
麦飯 88g	88		68 人
麦飯 110g		110	116 人
【メンチカツ】			
メンチカツ 50g	50		166 個
メンチカツ 60g		60	116 個
米油(てんぷら用	2	3	680 缶
【いんげんのごまあえ】			
カットいんげん(冷凍)	16	20	6 kg
細切りかまぼこ	9	12	2.9 kg
にんじん	9	12	3 kg
白すりごま	0.45	0.55	0.1 kg
しょうゆ うすくち	2	3	0.38 本
三温糖	0.45	0.6	0.1 kg
【白みそしる】			
豆腐・木綿	20	24	13 丁
えのきたけ	10	13	3.7 kg
じゃがいも	20	24	7 kg
カットわかめ	0.45	0.6	0.1 kg
たまねぎ	10	12	3.3 kg
煮干し(だし)	2.8	3.6	0.9 kg
白みそ	6.8	8.8	2.2 kg

04月30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
【牛乳】			
普通牛乳	206	206	282 本
【麦ごはん】			
麦飯 66g	66		55 人
麦飯 77g	77		43 人
麦飯 88g	88		68 人
麦飯 110g		110	116 人
【あじの南蛮漬け】			
あじ切り身 50g	50		166 個
あじ切り身 60g		60	116 個
米油(てんぷら用	2	3	680 缶
食酢	2.5	3	0.41 本
三温糖	1.5	2.2	0.5 kg
しょうゆ うすくち	1	1.3	0.18 本
食塩	0.04	0.05	0.01 kg
みりん	1.5	2.2	0.3 本
赤ピーマン	3	4	1 kg
細ねぎ	2.3	2.5	0.73 kg
たまねぎ	23	26	7.1 kg
【キャベツの塩昆布あえ】			
キャベツ	27	35	10 kg
もやし	16	22	5.3 kg
きゅうり	10	15	3.5 kg
こんぶ 塩昆布	0.8	0.96	245.2 g
食酢	0.5	0.7	0.09 本
三温糖	0.4	0.48	0.1 kg
しょうゆ うすくち	0.8	0.96	0.14 本
ごま油	0.4	0.6	0.08 本
【なめこ汁】			
なめこ	10	13	3.2 kg
生揚げ	33	40	10 kg
ねぎ 根深ねぎ	6	8	2.4 kg
だいこん	15	20	5.4 kg
カットわかめ	0.5	0.6	0.2 kg
煮干し(だし)	2.8	3.6	0.9 kg
米みそ（赤みそ）	6	7.8	1.91 kg

	1人分使用量(g) 小学	1人分使用量(g) 中学	注文量 合計