

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

05月01日(木)				05月02日(金)				05月07日(水)				05月08日(木)				05月09日(金)			
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】				【ソフト麺】				【麦ごはん】				【麦ごはん】				【麦ごはん】			
学校給食用精白米		234 kg		ソフト麺		514 個		学校給食用精白米		234 kg		学校給食用精白米		234 kg		学校給食用精白米		234 kg	
米粒麦（大麦）		23 kg		ソフト麺		516 個		米粒麦（大麦）		23 kg		米粒麦（大麦）		23 kg		米粒麦（大麦）		23 kg	
				ソフト麺		723 個													
				ソフト麺		1093 個	115												
【けんちん汁】				【カレーソース】				【ワンタンスープ】				【わかめスープ】				【のっぺい汁】			
木綿豆腐		174 個		豚 ひき肉		47 kg		豚 もも 平切り		32 kg		木綿豆腐		174 個		木綿豆腐		160 個	
板こんにゃく		161 個		加熱レバーそぼろ		5 袋		にんじん		33 kg		にんじん		33 kg		板こんにゃく		160 個	
だいこん		70 kg		食塩		251.6 g		こまつな		60 kg		えのきたけ カット		64 袋		だいこん		54 kg	
にんじん		33 kg		白こしょう 粉末		57 g		おろししょうが		2.2 kg		カットわかめ		3.2 kg		根深ねぎ		15 kg	
根深ねぎ		16 kg		食塩		0.08 g		わんだんの皮		16 kg		鶏がらスープ		32 kg		さといも 乱切り(小) 冷凍		20 kg	
食塩		635.3 g		白こしょう 粉末		0.02 g		鶏がらスープ		32 kg		中華だし		1597 g		角切り昆布 1〜1.5cm角		1.3 kg	
こいくちしょうゆ		1.9 g		カレー粉		0.2 g		中華だし		2564 g		清酒		354.5 g		うすくちしょうゆ		2 kg	
うすくちしょうゆ		6.4 kg		米ぬか油		1.03 kg		清酒		2.6 kg		清酒		3.8 kg		こいくちしょうゆ		4.9 kg	
清酒		3.3 kg		大豆たんぱく（ミンチ）		7 kg		うすくちしょうゆ		7.4 kg		こいくちしょうゆ		3.2 kg		こいくちしょうゆ		3.9 kg	
じゃがいもでんぷん		2.6 kg		たまねぎ		191 kg		こいくちしょうゆ		3.2 kg		うすくちしょうゆ		3.7 kg		清酒		3.5 kg	
削り節(だし用)		10 kg		にんじん		73 kg		白こしょう 粉末		57 g		白こしょう 粉末		47 g		じゃがいもでんぷん		2.5 kg	
【もやしの炒め物】				大豆水煮 ひきわり		13 kg		食塩		331.9 g		【シュウマイ（焼き）】				【五目野菜ソテー】			
ロースハム 短冊（乳・卵なし）		16 kg		カットトマト（飛騨）		11 袋		肉シュウマイ				40		60	6785 個	にんじん		10 kg	13 kg
米ぬか油		0.97 kg		ウスターソース		3195 g		【切干大根の中華サラダ】								もやし		25 kg	32.5 kg
もやし		144 kg		コクと旨みのまろやかカレー		24 kg		にんじん		33 kg		【ビビンバ】				くすりり 乾		2.5 kg	3.25 kg
にんじん		33 kg		アレルギーフリーカレーフレック N		21 kg		キャベツ		57 kg		豚 ひき肉		47 kg		ほうれんそう バラ凍結		15 kg	20 kg
食塩		441.2 g		【小松菜サラダ】				きゅうり		16 kg		鶏 ひき肉		47 kg		焼きかまぼこ スライス		8 kg	10.4 kg
白こしょう 粉末		68 g		こまつな		74 kg		切干大根		10 kg		おろししょうが		1.6 kg		米ぬか油		1.3 kg	3.22 kg
うすくちしょうゆ		4.8 kg		キャベツ		57 kg		三温糖		2.2 kg		おろしにんにく		1.7 kg		食塩		0.08 kg	0.1 kg
【鶏肉の香味焼き】				きゅうり		26 kg		食塩		326.7 g		米ぬか油		0.86 kg		白こしょう 粉末		0.02 kg	0.03 kg
鶏肉 もも 皮つき（数） 50g		1753 個		にんじん		20 kg		うすくちしょうゆ		2.9 kg		にんじん		50 kg		清酒		0.7 kg	0.91 kg
鶏肉 もも 皮つき（数） 70g		1093 個		まぐろ 油漬		8 袋		めんつゆ		1923 g		もやし		63 kg		うすくちしょうゆ		1.8 kg	2.3 kg
おろしにんにく		1.3 kg		三温糖		1.9 kg		ごま油		3205.3 g		切干大根		8 kg		【鶏肉のみそ焼き】			
おろししょうが		2.5 kg		食塩		319.5 g		【白身魚の薬味だれ】				三温糖		57 kg		鶏肉 もも 皮つき（数） 60g		60 kg	1753 個
こいくちしょうゆ		8.3 kg		白こしょう 粉末		28 g		パンガシウス 切身 50g		1753 個		トウバンジャン		317 g		鶏肉 もも 皮つき（数） 70g		70 kg	1093 個
清酒		1.5 kg		穀物酢		2626 g		パンガシウス 切身 60g		1093 個		こいくちしょうゆ		6.4 kg		三温糖		2 kg	2.3 kg
三温糖		1.4 kg		うすくちしょうゆ		3.2 kg		米粉		6 kg		清酒		5.9 kg		みそ 調理用		5.2 kg	6.1 kg
【牛乳】				レモン 果汁		0.7 本		米ぬか油（揚げ油）		6 kg		みそ 調理用		24 kg		本みりん		0.4 kg	0.47 kg
普通牛乳		2846 本		【フルーツのゼリーあえ】				根深ねぎ		6 kg		【牛乳】				こいくちしょうゆ		0.32 kg	0.37 kg
				パイナップル バック		32 kg		おろししょうが		1 kg		普通牛乳		2846 本		【牛乳】			
				黄桃 バック		32 kg		おろしにんにく		0.7 kg						普通牛乳		206 kg	206 kg
				りんご ダイスカット バック		32 kg		三温糖		3.2 kg									
				ダイスゼリー あまおう		58 kg		うすくちしょうゆ		5.1 kg									
				ダイスゼリー マスカット		58 kg		穀物酢		2222 g									
				ダイスゼリー 白桃		64 kg		清酒		1.2 kg									
				【牛乳】				水		9 kg									
				普通牛乳		2846 本		【牛乳】											
								普通牛乳		2846 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。

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

05月12日(月)	1人分使用量(g)		注定量	05月13日(火)	1人分使用量(g)		注定量	05月14日(水)	1人分使用量(g)		注定量	05月15日(木)	1人分使用量(g)		注定量	05月16日(金)	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
【1食うどん】				【お茶パン】				【麦ごはん】				【麦ごはん】				【麦ごはん】			
うどん ゆで	60		514 袋	お茶パン 45g	45		514 個	学校給食用精白米	70	100	234 kg	学校給食用精白米	70	100	234 kg	学校給食用精白米	70	100	234 kg
うどん ゆで	70		516 袋	お茶パン 55g	55		516 個	米粒麦（大麦）	7	10	23 kg	米粒麦（大麦）	7	10	23 kg	米粒麦（大麦）	7	10	23 kg
うどん ゆで	80		723 袋	お茶パン 65g	65		723 個	【鶏団子汁】				【白みそ汁】				【肉じゃが】			
うどん ゆで		100	1093 袋	お茶パン 75g		75	1093 個	だいこん	20	26	71 kg	油揚げ	4.5	6	485 個	豚 もも 平切り	30	40	98 kg
【五目うどん】				【コンソメスープ】				にんじん	8	11	27 kg	じゃがいも	17	22	60 kg	白こしょう 粉末	0.01	0.02	39 g
若鶏 むね 皮つき 1cm角	10	13	32 kg	たまねぎ	25	32	84 kg	根深ねぎ	5	6.5	16 kg	たまねぎ	17	22	58 kg	米ぬか油	0.4	0.52	1.28 kg
油揚げ	4	5.2	427 個	米ぬか油	0.3	0.4	0.97 kg	鶏団子	30	40	97 kg	だいこん	17	22	60 kg	つきこんにゃく	20	26	64 kg
にんじん	7	9	23 kg	にんじん	10	13	33 kg	ほうれんそう パラ凍結	8	13	28 kg	カットわかめ	0.5	0.65	1.6 kg	じゃがいも	60	78	213 kg
だいこん	10	13	35 kg	じゃがいも	20	26	71 kg	食塩	0.1	0.13	339.1 g	白みそ	7	8	21 kg	たまねぎ	40	52	136 kg
ほうれんそう パラ凍結	8	11	26 kg	ほうれんそう パラ凍結	8	11	26 kg	こいくちしょうゆ	1	1.3	3.4 kg	煮干し(だし用/パック)	2.5	3.2	31 袋	にんじん	15	20	50 kg
まいたけ 冷凍	10	13	32 kg	洋風コンソメ	1.2	1.5	3836 g	うすくちしょうゆ	1.6	2.2	5.6 kg	【野菜のごまドレ】				絹厚揚げ SI-10R	30	39	96 kg
食塩	0.1	0.13	331.9 g	食塩	0.15	0.2	517.7 g	削り節(だし用)	3.5	4.6	11 kg	キャベツ	28	38	107 kg	三温糖	2.3	2.9	7.2 kg
こいくちしょうゆ	1.2	1.5	3.8 kg	白こしょう 粉末	0.01	0.02	39 g	【うま煮】				にんじん	12	15	39 kg	和風だし	0.35	0.45	1116 g
うすくちしょうゆ	3.2	4	10.1 kg	うすくちしょうゆ	1	1.3	3.3 kg	板こんにゃく	15	20	243 個	きゅうり	10	13	33 kg	こいくちしょうゆ	6	7.5	19.2 kg
めんつゆ	2.2	2.8	7103 g	【グリーンサラダ】				にんじん	15	20	50 kg	三温糖	0.6	0.84	2 kg	うすくちしょうゆ	1	1.3	3.2 kg
清酒	0.7	1	2.5 kg	ブロッコリー 冷凍	15	20	96 袋	さといも 乱切り(小) 冷凍	20	26	64 kg	白こしょう 粉末	0.02	0.02	57 g	清酒	1.2	1.5	3.8 kg
本みりん	0.4	0.52	1.3 kg	キャベツ	24	30	90 kg	むきえだまめ 冷凍	6	8	19 kg	食塩	0.12	0.14	365.5 g	本みりん	1.2	1.5	3.7 kg
削り節(だし用)	3.5	4.6	11 kg	きゅうり	10	13	33 kg	しいたけ スライス 乾燥	1	1.3	3 kg	穀物酢	1.2	1.65	3942 g	水	25	32.5	80 kg
【れんこんきんぴら】				食塩	0.15	0.18	469 g	米ぬか油	0.2	0.26	0.64 kg	うすくちしょうゆ	1.6	2.2	5.4 kg	【ブロッコリーのおかかあえ】			
れんこん水煮 スライス	25	32	79 kg	白こしょう 粉末	0.02	0.02	52 g	三温糖	0.7	0.96	2.3 kg	米ぬか油	0.6	0.8	1.95 kg	ブロッコリー 冷凍	30	40	194 袋
ごぼう	12	15	37 kg	穀物酢	1.2	1.56	3834 g	和風だし	0.15	0.2	493 g	白すりごま	1	1.4	3 kg	きゅうり	10	13	33 kg
にんじん	13	17	43 kg	うすくちしょうゆ	0.8	1	2.5 kg	うすくちしょうゆ	1	1.3	3.2 kg	【豚肉のトマトだれ】				にんじん	7	9	23 kg
しいたけ スライス 乾燥	0.5	0.65	2 kg	米ぬか油	0.8	1	2.52 kg	こいくちしょうゆ	1	1.3	3.2 kg	豚 もも ひょうし切り	55	65	169 kg	うすくちしょうゆ	2.5	3	7.7 kg
米ぬか油	0.4	0.5	1.26 kg	【ハンバーグ】				本みりん	0.5	0.65	1.6 kg	おろししょうが	0.6	0.8	1.9 kg	花かつお	1	1.3	3 kg
三温糖	1.2	1.5	3.8 kg	あらびきハンバーグSC 60g	60		1753 個	清酒	0.4	0.52	1.3 kg	米ぬか油（揚げ油）	6	8	19 kg	【焼きししゃも】			
本みりん	0.5	0.65	1.6 kg	あらびきハンバーグSC 80g		80	1093 個	【ホキと高野豆腐の揚げ煮】				三温糖	2	2.6	6 kg	ししゃも 15g	30	45	6785 本
清酒	1	1.3	3.2 kg	水	0.5	0.7	2 kg	高野豆腐 サイコロ	4	6	13 kg	こいくちしょうゆ	4	5.1	12.7 kg	【牛乳】			
こいくちしょうゆ	1	1.3	3.2 kg	三温糖	0.8	1.1	2.6 kg	ホキ 角切り	30	40	99 kg	カットトマト（飛騨）	3.4	4.3	11 kg	普通牛乳	206	206	2846 本
一味とうがらし	0.01	0.01	28 g	ケチャップ	6	8.5	7 袋	清酒	1	1.3	3.3 kg	【牛乳】							
白いりごま	1	1.3	3 kg	ウスターソース	2.5	3.5	8208 g	おろししょうが	0.5	0.6	1.5 kg	普通牛乳	206	206	2846 本				
【チキンカツ】				【クリームゴールド】				じゃがいもでんぶん	6	8	19.5 kg	【牛乳】							
国産鶏肉のチキンカツ 40g	40		1753 個	クリームゴールド	10	10	2846 個	米ぬか油（揚げ油）	2	2.6	6 kg	普通牛乳	206	206	2846 本				
国産鶏肉のチキンカツ 60g		60	1093 個	【牛乳】				こいくちしょうゆ	1.6	2.1	5.3 kg								
米ぬか油（揚げ油）	2	2.6	6 kg	普通牛乳	206	206	2846 本	うすくちしょうゆ	1.1	1.4	3.6 kg								
【薬配：日向夏ゼリー】								清酒	0.9	1.2	3 kg								
日向夏ゼリー	50	50	2846 個					三温糖	2.8	3.6	9.1 kg								
【牛乳】								【牛乳】											
普通牛乳	206	206	2846 本					普通牛乳	206	206	2846 本								

【給食アレルギー様式7】

1人分使用量(g)	注文量

05月19日(月)	1人分使用量(g)		注重量	05月20日(火)	1人分使用量(g)		注重量	05月21日(水)	1人分使用量(g)		注重量	05月22日(木)	1人分使用量(g)		注重量	05月23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
【ソフト麺】				【黒砂糖パン】				【麦ごはん】				【麦ごはん】				【麦ごはん】			
ソフト麺	70		514 個	黒砂糖パン	45		514 個	学校給食用精白米	70	100	234 kg	学校給食用精白米	70	100	234 kg	学校給食用精白米	70	100	234 kg
ソフト麺	80		516 個	黒砂糖パン	55		516 個	米粒麦（大麦）	7	10	23 kg	米粒麦（大麦）	7	10	23 kg	米粒麦（大麦）	7	10	23 kg
ソフト麺	90		723 個	黒砂糖パン	65		723 個												
ソフト麺		115	1093 個	黒砂糖パン		75	1093 個	【マーボー豆腐】				【ハヤシライス】				【ふのすまし汁】			
								豚 ひき肉	9	12	29 kg	輸入牛肉 もも スライス	20	26	65 kg	だいこん	25	32	87 kg
								おろししょうが	2	2.8	6.6 kg	国産牛 こま切れ	8	11	26.26 kg	根深ねぎ	5	6.5	16 kg
								おろしにんにく	1	1.5	3.5 kg	食塩	0.06	0.08	207.1 g	えのきたけ カット	10	13	64 袋
								トウバンジャン	0.1	0.16	769 g	白こしょう 粉末	0.02	0.03	68 g	カットわかめ	0.45	0.58	1.4 kg
								米ぬか油	0.5	0.6	1.48 kg	おろしにんにく	0.2	0.26	0.7 kg	麩（豆麩）	1.1	1.4	17 袋
								大豆だんばく（ミンチ）	3	4	10 kg	米ぬか油	0.2	0.25	0.66 kg	食塩	0.1	0.13	319.5 g
								木綿豆腐	95	120	756 個	たまねぎ	60	70	193 kg	清酒	1	1.3	3.2 kg
								にんじん	11	15	36 kg	にんじん	30	39	99 kg	こいくちしょうゆ	1.5	2	4.9 kg
								根深ねぎ	8	10.4	26 kg	マッシュルーム水煮 スライス	10	13	32 kg	うすくちしょうゆ	2	2.6	6.4 kg
								中華だし	1	1.2	3086 g	洋風コンソメ	0.1	0.13	319 g	削り節（だし用）	3.5	4.6	11 kg
								三温糖	2	2.6	6.4 kg	カットトマト（飛騨）	15	20	10 袋				
								こいくちしょうゆ	2	2.3	6.1 kg	ケチャップ	8	10.5	9 袋				
								清酒	1.3	1.69	4.2 kg	ウスターソース	1.1	1.5	373.3 g	【切干大根煮】			
								みそ 調理用	7	8	22 kg	赤ワイン	1	1.3	3.2 kg	油揚げ	3.5	5.1	389 個
								じゃがいもでんぷん	1	1.3	3.2 kg	やさしさいちばんハヤシベース	9.5	12.6	32 kg	切干大根	6.5	8.5	21 kg
								ごま油	0.5	0.7	1652.1 g					にんじん	6	8	20 kg
								水	30	39	95 kg					しいたけ スライス 乾燥	0.6	0.78	2 kg
				【アスパラソテー】				【パンサンズー】				【さわやかサラダ】				米ぬか油	0.5	0.6	1.52 kg
				グリーンアスパラガス 冷凍	30	39	96 kg	にんじん	6	8	20 kg	ブロッコリー 冷凍	25	32	157 袋	三温糖	1.2	1.6	3.9 kg
				ホールコーン 冷凍	10	13	32 kg	にんじん	10	13	36 kg	にんじん	8	11	27 kg	和風だし	0.15	0.2	493 g
				にんじん	10	13	33 kg	きゅうり	10	13	33 kg	キャベツ	10	13	38 kg	うすくちしょうゆ	2.4	3	7.5 kg
				マーガリン	1.3	1.69	4 kg	ほうれんそう	10	13	36 kg	きゅうり	5	7	17 kg	こいくちしょうゆ	0.5	0.6	1.5 kg
				食塩	0.16	0.2	528 g	もやし	13	17	42 kg	三温糖	1	1.3	3.2 kg	清酒	0.5	0.65	1.7 kg
				白こしょう 粉末	0.02	0.03	68 g	くすきり 乾	4	5.2	13 kg	食塩	0.12	0.15	371.3 g	水	15	19.5	48 kg
								食塩	0.2	0.26	643.1 g	白こしょう 粉末	0.02	0.02	57 g				
				【鶏肉のカレー焼き】				三温糖	0.9	1.17	2.9 kg	穀物酢	1.5	2	4878 g	【鶏肉のレモン煮】			
				鶏肉 もも 皮つき（数） 60g	60		1753 個	穀物酢	1.55	2.02	4964 g	レモン 果汁	1.2	1.8	4.2 本	若鶏 むね 皮つき（数） 40g			
				鶏肉 もも 皮つき（数） 70g		70	1093 個	うすくちしょうゆ	1.45	1.89	4.6 kg	米ぬか油	0.7	0.9	2.23 kg	若鶏 むね 皮つき（数） 60g	60	80	2186 個
				こいくちしょうゆ	1	1.3	3.2 kg	ごま油	0.55	0.72	1768.8 g				清酒	2	2.6	6.4 kg	
				清酒	1.5	1.9	4.8 kg				【お茶タフィー】				じゃがいもでんぷん	5	6.5	15.9 kg	
				三温糖	2	2.5	6.2 kg	きょうざ 冷凍 20g			乾燥大豆	10	13	32 kg	米ぬか油（揚げ油）	3	4	10 kg	
				おろししょうが	0.6	0.7	1.8 kg	米ぬか油（揚げ油）	40	60	6785 個	米ぬか油（揚げ油）	1.5	1.8	5 kg	三温糖	3	3.5	9.1 kg
				おろしにんにく	0.3	0.4	1 kg		3	4	10 kg	三温糖	5	6.5	16 kg	うすくちしょうゆ	2.4	2.8	7.3 kg
				食塩	0.12	0.15	374.3 g	【揚げぎょうざ】				水	0.6	0.78	2 kg	レモン 果汁	2.4	2.8	7.3 本
				カレー粉	0.32	0.38	976.3 g	【牛乳】				きなこ 黄大豆	2	2.6	6 kg	水	0.55	0.65	2 kg
				【牛乳】				普通牛乳	206	206	2846 本	粉末茶	0.57	0.74	9 袋	【牛乳】			
				普通牛乳	206	206	2846 本					【牛乳】				普通牛乳	206	206	2846 本
【オムレツ】																			
オムレツ 50g	50		1753 個																
オムレツ 60g		60	1093 個																
【牛乳】																			
普通牛乳	206	206	2846 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

05月26日(月)	1人分使用量(g)		注定量	05月27日(火)	1人分使用量(g)		注定量	05月28日(水)	1人分使用量(g)		注定量	05月29日(木)	1人分使用量(g)		注定量	05月30日(金)	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
【1食うどん】				【コッペパン】				【麦ごはん】				【麦ごはん】				【麦ごはん】			
うどん ゆで	60		514 袋	コッペパン	45		514 個	学校給食用精白米	70	100	234 kg	学校給食用精白米	70	100	234 kg	学校給食用精白米	70	100	234 kg
うどん ゆで	70		516 袋	コッペパン	55		516 個	米粒麦（大麦）	7	10	23 kg	米粒麦（大麦）	7	10	23 kg	米粒麦（大麦）	7	10	23 kg
うどん ゆで	80		723 袋	コッペパン	65		723 個	【じゃがいものみそ汁】				【豚汁】				【ビーフンスープ】			
うどん ゆで		100	1093 袋	コッペパン		75	1093 個	だいこん	15	20	54 kg	豚 もも 平切り	10	13	32 kg	木綿豆腐	20	24	154 個
【カレーうどん】				【パンプキンスープ】				じゃがいも	25	32	87 kg	清酒	0.45	0.52	1.4 kg	にんじん	8	11	27 kg
若鶏 むね 皮つき 1cm角	12	16	39 kg	たまねぎ	35	45	118 kg	えのきだけ カット	10	13	64 袋	木綿豆腐	20	26	160 個	ビーフン	5	6.5	16 kg
油揚げ	4	5.2	426 個	食塩	0.25	0.3	802.3 g	まいたけ 冷凍	8	11	26 kg	にんじん	10	13	33 kg	しいたけ スライス 乾燥	1	1.3	3 kg
たまねぎ	25	32	84 kg	白こしょう 粉末	0.02	0.03	68 g	カットわかめ	0.5	0.6	1.6 kg	だいこん	15	20	54 kg	こいくちしょうゆ	2	2.6	6.5 kg
にんじん	10	13	33 kg	マーガリン	1	1.3	3 kg	みそ(柴田)	3.4	4	10 kg	ごぼう	6	8	19 kg	清酒	1	1.3	3.2 kg
ほうれんそう バラ凍結	6	8	19 kg	かぼちゃペースト 冷凍	54	70	172 kg	みそ(日下部)	3.4	4	10 kg	根深ねぎ	5	6.5	16 kg	食塩	0.12	0.15	383.6 g
根深ねぎ	5	6	15 kg	すくなかぼちゃ ダイスカット 冷凍	15	20	49 kg	煮干し(だし用パック)	2	2.6	26 袋	みそ(柴田)	3.4	4	10 kg	白こしょう 粉末	0.01	0.02	39 g
カレー粉	0.15	0.2	490.9 g	洋風コンソメ	0.8	1	2640 g	【ひじきの炒め煮】				みそ(大のや)	3.4	4	10 kg	中華だし	0.8	1	2640 g
清酒	0.7	1	2.4 kg	調理用牛乳	60	100	217 L	油揚げ	2.5	3.25	267 個	煮干し(だし用パック)	2	2.6	26 袋	鶏がらスープ	10	13	32 kg
こいくちしょうゆ	2.5	3.1	7.8 kg	クリーム 乳脂肪	2	4	8 kg	にんじん	10	15	34 kg	【五目きんぴら】				だいこん			
本みりん	1	1.3	3.2 kg	脱脂粉乳	2	4	8 kg	長ひじき	4	5.2	13 kg	鶏 ひき肉	8	11	26 kg	きゅうり	28	36	98 kg
コクと旨みのまろやかカレー	4.1	4.8	13 kg	米粉	0.45	0.6	1 kg	さつまあげ 冷凍	5	6.7	407 個	米ぬか油	0.3	0.4	0.97 kg	海藻ミックス	10	13	33 kg
アレルギーフリーカレーフレークN	4.1	4.8	13 kg	乾燥パセリ	0.02	0.03	68 g	米ぬか油	0.5	0.65	1.61 kg	つきこんにゃく	15	20	49 kg	青じそドレッシング	1.2	1.6	4 kg
削り節(だし用)	4	5.2	13 kg	【コールスローサラダ】				三温糖	1	1.3	3.2 kg	れんこん水煮 スライス	20	26	64 kg	【いか天のチリソース】			
【キャベツソテー】				むきえだまめ 冷凍	6	8	19 kg	和風だし	0.1	0.13	327 g	にんじん	7	9	23 kg	いか天ぶら 50g	50		1753 個
ホールコーン 冷凍	8	11	26 kg	ホールコーン 冷凍	7	9	22 kg	こいくちしょうゆ	2.3	3	7.3 kg	しいたけ スライス 乾燥	0.5	0.65	2 kg	いか天ぶら 60g		60	1093 個
にんじん	8	11	27 kg	にんじん	10	13	33 kg	水	7.5	9.75	24 kg	三温糖	1.2	1.56	3.8 kg	米ぬか油（揚げ油）	2	2.5	6 kg
キャベツ	30	40	113 kg	キャベツ	20	26	75 kg	【鶏肉のスパイス焼き】				こいくちしょうゆ	1	1.3	3.2 kg	たまねぎ	10	13	34 kg
ベーコン 短冊（乳・卵なし）	5	7	16.63 kg	きゅうり	10	13	33 kg	鶏肉 もも 皮つき（数） 60g	60		1753 個	うすくちしょうゆ	0.8	1.1	2.6 kg	おろししょうが	0.25	0.3	0.8 kg
マーガリン	1	1.3	3 kg	コールスロードレッシング	6	7	19 本	鶏肉 もも 皮つき（数） 70g		70	1093 個	本みりん	0.5	0.65	1.6 kg	ケチャップ	5	6.5	5 袋
食塩	0.15	0.2	505.3 g	【白身魚フライ】				カラーオブスパイス	1	1.2	6 袋	清酒	1	1.3	3.2 kg	トウバンジャン	0.04	0.05	127 g
白こしょう 粉末	0.02	0.03	68 g	白身魚フライ 50g	50		1753 個	乾燥パセリ	0.02	0.03	68 g	一味とうがらし	0.01	0.01	28 g	清酒	0.5	0.65	1.7 kg
【ねぎ焼きのソースかけ】				白身魚フライ 60g		60	1093 個	白ワイン	3	3.6	9.2 kg	【さばのごまだれかけ】				三温糖	0.6	0.75	1.9 kg
ねぎ焼き 50g	50		1753 個	米ぬか油（揚げ油）	2.5	3	8 kg	【牛乳】				さば 切り身 50g	50		1753 個	中華だし	0.1	0.13	332 g
ねぎ焼き 60g		60	1093 個	【牛乳】				普通牛乳	206	206	2846 本	さば 切り身 60g		60	1093 個	【牛乳】			
ウスターソース	2.5	3.25	7935 g	普通牛乳								清酒	1	1.2	3.1 kg	普通牛乳			
トマトピューレ	3.5	4.55	4 袋		206	206	2846 本					三温糖	2	2.6	6.3 kg		206	206	2846 本
三温糖	0.4	0.52	1.3 kg									こいくちしょうゆ	2.5	3	7.7 kg				
【牛乳】												本みりん	1.2	1.5	3.7 kg				
普通牛乳	206	206	2846 本									じゃがいもでんぶん	0.4	0.5	1.2 kg				
												水	4	4.8	12 kg				
												白いりごま	1	1.3	3 kg				
												【牛乳】							
												普通牛乳	206	206	2846 本				