

献立明細表

高山市学校給食センター

06月02日(月) 学園なし	1人分使用量(g)			注分量	06月03日(火) 1~4年なし	1人分使用量(g)			注分量	06月04日(水)	1人分使用量(g)			注分量	06月05日(木)	1人分使用量(g)			注分量	06月06日(金)	1人分使用量(g)			注分量
	保育	小学	中学			合計	保育	小学			中学	合計	保育			小学	中学	合計			保育	小学	中学	
【時計ライス】 精米 55 ふた ひき肉 10 玉葱 20 干しいたけ 1 おろししょうが 0.2 おろしにんにく 0.1 米油ベツト 0.06 純力レー粉 0.3 食塩 0.4 こしょう 0.01 ホールコーン(冷凍) 3.5 人参 10	【麦ごはん】 精米 1 kg 切断無圧ベム精麦 0.2 kg				【コッパンパン】 普通パン 30g 21個 【黒砂糖パン】 黒ざとうパン 45g 5個 黒ざとうパン 55g 9個 黒ざとうパン 65g 11個 黒ざとうパン 75g 50個				【麦ごはん】 精米 3.3×2 kg 切断無圧ベム精麦 0.3×2 kg				【麦ごはん】 精米 3.3×2 kg 切断無圧ベム精麦 0.3×2 kg											
	【白飯】 精米 1 kg				【白飯】 精米 1 kg				【白飯】 精米 1 kg				【白飯】 精米 1 kg											
	【大豆バーグの肉みそかけ】 大豆豆腐バーグ50g 32切 大豆豆腐バーグ60g 48切				【とり肉のバーベキューソース】 皮つきもも切り身 15g 15切 皮つきもも切り身 40g 18個 皮つきもも切り身 60g 25個 皮つきもも切り身 70g 30個 ケチャップ 4 5 6.5 530g ポッカレモン無糖 0.8 1 1.2 0.1 kg ウスターソース 0.64 0.8 0.96 80g 食酢 穀物酢 0.96 1.2 1.44 120g 三温糖 0.64 0.8 1 83g パプリカ 0.08 0.1 0.12 10g 辛子粉 0.08 0.1 0.12 9g				【にじますのレモン煮】 にじます S 40 40 46尾 にじます M 50 52尾 米粉 0.8 1 1.2 0.1 kg 米油 1.6 2 3 0.2 kg こいくちしょうゆ 2.24 2.8 3.36 290g みりん 2 2.5 3.25 0.2 kg 料理酒 0.8 1 1.3 270g 三温糖 1.6 2 2.6 105g ポッカレモン無糖 1.52 1.9 2.47 220g				【高野豆腐と豚肉のあげ煮】 凍り豆腐 6.4 8 10.4 1 kg 豆乳 6.4 8 10.4 850 kg ふた もも 16 20 26 2.1 kg 料理酒 0.48 0.6 0.78 64 kg 米粉 3.2 4 5.2 430 kg 米油 1.6 2 2.6 0.2 kg うすくちしょうゆ 0.72 0.9 1.17 96 kg こいくちしょうゆ 0.72 0.9 1.17 96 kg 料理酒 0.62 0.78 1.01 83 kg 三温糖 2.4 3 3.9 320 kg											
	【フロッコリーのおかかあえ(落か)】 フロッコリー 0.8 kg 人参 0.1 kg こいくちしょうゆ 10 g 花かつお 500g 10 g				【五目きんぴら】 皮つき鶏手羽肉 4 5 6.5 0.5 kg せんざりごぼう 16 20 26 2.2 kg 人参 8 10 13 1.2 kg さつま揚げ 4 5 6.5 11枚 つき蒟蒻 12 15 19.5 2 kg 干しいたけ 0.8 1 1.3 0.1 kg 料理酒 0.8 1 1.3 0.1 kg 三温糖 0.8 1 1.3 0.1 kg うすくちしょうゆ 1.28 1.6 2.08 175 g 一味 0.01 0.01 0.01 1 g 米油ベツト 0.4 0.5 0.65 55 g みりん 0.8 1 1.3 0.1 kg				【アスパラサラダ】 グリーンアスパラガス・生 20 20 26 2.8 kg きゅうり 8 10 13 1.1 kg キャベツ 12 15 19.5 1.9 kg ホールコーン(冷凍) 5.6 7 9.1 750g マヨネーズ エッグクア 5 5 6.5 560g 食酢 穀物酢 1.2 1.5 1.95 130g 食塩 0.04 0.05 0.07 5g こしょう 0.01 0.01 0.01 1g				【切干大根のサラダ】 切干し大根 2.8 3.5 4.55 385g ほうれんそう 16 20 26 2.5 kg ホールコーン(冷凍) 4 5 6.5 550g 人参 2.4 3 3.9 0.4 kg 三温糖 0.8 1 1.3 110g こいくちしょうゆ 0.8 1 1.3 110g 白いりごま 1.6 2 2.6 220g 米油ベツト 0.8 1 1.3 110g 食酢 穀物酢 1.2 1.5 1.95 165g				【シラスとほうれん草のおひたし】 ほうれんそう 21.6 27 35.1 3.2 kg もやし 16 20 26 2.1 kg しらす干し 5.6 7 9.1 0.5 kg 人参 4 5 6.5 0.6 kg うすくちしょうゆ 1.6 2 2.6 213g							
	【ワンタンスープ】 ワンタン 0.1 kg 皮つき鶏手羽肉 0.3 kg 人参 0.2 kg 葱 0.2 kg うすくちしょうゆ 85 g 料理酒 20 g こしょう 1 g 中華だしの素 20 g				【かきたま汁】 殺菌液卵 16 20 26 2 kg 冷凍カットほうれんそう 8 10 13 1 kg 豆腐・木綿 14.4 18 23.4 4丁 人参 8 10 13 1 kg 角切昆布 0.64 0.8 1.04 70g うすくちしょうゆ 2.6 3.5 4.55 300g 削り節 2.4 3 3.9 270g でん粉 1.2 1.5 1.95 130g				【アルファベットスープ】 ふた ごまぎれ 4 5 6.5 0.6 kg アルファベットマカロニ 4 5 6.5 540g 玉葱 24 30 39 3.4 kg 人参 4 5 6.5 0.6 kg 冷凍カットほうれんそう 8 10 13 1 kg コンソメスープの素 0.8 1 1.3 0.1 kg 食塩 0.06 0.08 0.1 8g こしょう 0.01 0.01 0.01 1g 鶏がらスープ 4 5 6.5 1 kg うすくちしょうゆ 0.96 1.2 1.56 110g				【沢煮焼】 ふた ごまぎれ 8 10 13 1.1 kg 葱 4 5 6.5 0.6 kg 油揚げ 4 5 6.5 0.6 kg 人参 4 5 6.5 0.6 kg 大根 8 10 13 1.2 kg ささがきごぼう 8 10 13 1.1 kg 竹の子・ゆで 4 5 6.5 1 kg 葱 4 5 6.5 0.6 kg 干しいたけ 0.4 0.5 0.65 55g 削り節 1.6 2 2.6 220g 料理酒 0.8 1 1.3 110g うすくちしょうゆ 2.8 3.5 4.55 380g				【白玉味噌汁】 しらたまもち 24 30 39 3.6 kg 大根 8 10 13 1.1 kg 人参 4 5 6.5 0.6 kg 葱 4 5 6.5 0.6 kg カットわかめ 0.4 0.5 0.65 50g ころじみそ 2.4 3 3.9 310g 赤みそ 2.4 3 3.9 310g 削り節 1.6 2 2.6 210g							
	【1食ヨーグルト】 一食3-グ 70g 70 20個				【牛乳】 普通牛乳 206 206 76本				【牛乳】 普通牛乳 206 206 75本				【牛乳】 普通牛乳 206 206 77本				【牛乳】 普通牛乳 206 206 74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

高山市学校給食荘川センター

06月09日(月)	1人分使用量(g)			注分量	06月10日(火)	1人分使用量(g)			注分量	06月11日(水)	1人分使用量(g)			注分量	06月12日(木)	1人分使用量(g)			注分量	06月13日(金)	1人分使用量(g)			注分量				
	保育	小学	中学			合計	保育	小学			中学	合計	保育			小学	中学	合計			保育	小学	中学		合計	保育	小学	中学
<b>【1食中華】</b>					<b>【麦ごはん】</b>					<b>【コッパンパン】</b>					<b>【麦ごはん】</b>					<b>【梅ちりめんごはん】</b>								
蒸し中華めん 120g	120			21 食	蒸し中華めん 160g		70	100	3.3×2 kg	普通パン 30g	30			21 個	蒸し中華めん 180g		70	100	3.3×2 kg	梅ちりめん		70	100	3.3×2 kg				
蒸し中華めん 160g		160		5 食	切断無圧パン精麦		7	10	0.3×2 kg						蒸し中華めん 200g		7	10	0.3×2 kg	切断無圧パン精麦		7	10	0.3×2 kg				
蒸し中華めん 180g		180		9 食										梅ちりめん					梅ちりめん	2.4	3	3.9	1 袋					
蒸し中華めん 200g		200		11 食	<b>【白飯】</b>										蒸し中華めん 250g													
蒸し中華めん 250g			250	49 食	精米		56		1 kg	<b>【米粉パン】</b>																		
										米粉パン 45g		45		5 食	<b>【白飯】</b>													
<b>【五目ラーメン】</b>					<b>【さわらの西京焼き】</b>					米粉パン 55g		55		9 食	精米		56		1 kg	<b>【白飯】</b>								
ぶた こまぎれ	8	10	13	1.1 kg	さわら 切り身 30g		30		3 切	米粉パン 65g		65		11 食														
もやし	16	20	26	2 kg	さわら 切り身 40g		40		18 切	米粉パン 75g			75	50 食	<b>【豆腐の真砂焼き】</b>					<b>【豚肉のオニオン焼き】</b>								
キャベツ	16	20	26	2 kg	さわら 切り身 50g			50	25 切	<b>【魚と豆のケチャップがらめ】</b>					豆腐・木綿		32	40	52	11 丁	ぶた かたロース 15g		30		6 枚			
葱	8	10	13	1.2 kg	さわら 切り身 60g			60	51 切	ホキ角切り		40	50	65	6 kg	レンズ豆		6.4	8	10.4	0.8 kg	ぶた かたロース 40g		40		18 枚		
カットわかめ	0.4	0.5	0.65	50 kg	料理酒		0.32	0.4	0.52	43 g	米粉		3.2	4	5.2	0.45 kg	人参		5.6	7	9.1	0.8 kg	ぶた かたロース 50g			50	25 枚	
竹の子・ゆで	8	10	13	1 kg	みりん		0.32	0.4	0.52	43 g	米油		1.6	2	2.6	0.2 kg	玉葱		4	5	6.5	0.6 kg	ぶた かたロース 60g			60	49 枚	
干しいたけ	0.8	1	1.3	0.1 kg	白みそ		2.4	3	3.75	316 g	白いんげん豆		9.6	12	15.6	1 kg	料理酒		0.4	0.5	0.65	55 g	みりん		1.2	1.5	1.95	158 g
こいくちしょうゆ	2	2.5	3.2	265 kg	<b>【もやしのおかかあえ】</b>						むぎ枝豆・冷凍		5.6	7	9.1	0.6 kg	高野豆腐 粉		0.4	0.5	0.65	55 g	こいくちしょうゆ		1.6	2	2.6	210 g
食塩	0.32	0.4	0.6	47 g	もやし		20	25	32.5	3 kg	赤ピーマン		2.4	3	3.9	0.4 kg	殺菌液卵		6.4	8	10.4	1 kg	料理酒		1.2	1.5	1.95	158 g
鶏がらスープ	6.4	8	10	1 kg	キャベツ		8	10	13	1.1 kg	おろししょうが		0.16	0.2	0.26	0.02 kg	てん粉		3.2	4	5.2	440 g	みりん		1.2	1.5	1.95	158 g
中華だし	1.44	1.8	2.2	0.18 kg	人参		6.4	8	10.4	0.9 kg	おろしにんにく		0.16	0.2	0.26	0.02 kg	うすくちしょうゆ		0.8	1	1.3	110 g	うすくちしょうゆ		0.88	1.1	1.43	118 g
米油	0.8	1	1.3	0.11 kg	きゅうり		6.4	8	10.4	0.9 kg	ケチャップ		4	5	6.5	0.5 kg	三温糖		0.4	0.5	0.65	54 g	みりん		0.8	1	1.3	106 g
					花かつお 500g		0.4	0.5	0.65	55 g	三温糖		0.4	0.5	0.65	54 g	料理酒		0.4	0.5	0.65	54 g	水		0.4	0.5	0.65	55 g
<b>【シューマイの天ぷら】</b>					うすくちしょうゆ		1.04	1.3	1.69	142 g	こいくちしょうゆ		0.8	1	1.3	108 g	<b>【大根とツナのサラダ】</b>											
安心素材肉焼売	36	36	54	237 個	胡麻油		0.32	0.4	0.52	43 g	<b>【シャキシャキサラダ】</b>						じゃがいも		16	20	26	2.4 kg	大根		20	25	32.5	3.6 kg
薄力粉・1等	4.8	6	6	540 kg	<b>【豆腐の五目汁】</b>						まぐろ・油漬け		6.4	8	10.4	860 g	人参		5.6	7	9.1	0.8 kg	きゅうり		8	10	13	1.2 kg
料理酒	4	5	5	450 kg	ぶた こまぎれ		8	10	13	1.1 kg	豆腐・木綿		20	25	32.5	7 丁	キャベツ		12	15	19.5	2.4 kg	カットわかめ		0.4	0.5	0.65	50 g
水	4	5	5	450 kg	玉葱		8	10	13	1.2 kg	人参		8	10	13	1.2 kg	食酢 穀物酢		1.2	1.5	1.95	162 g	まぐろ・油漬け		4	5	6.5	550 g
米油	1.6	2	2	0.1 kg	人参		8	10	13	1.2 kg	葱		4	5	6.5	0.6 kg	三温糖		0.4	0.5	0.65	54 g	食酢 穀物酢		0.32	0.4	0.52	44 g
					葱		4	5	6.5	0.6 kg	油揚げ		1.6	2	2.6	8 枚	うすくちしょうゆ		0.64	0.8	1.04	87 g	うすくちしょうゆ		0.8	1	1.3	110 g
<b>【ささみと野菜のあえもの】</b>					油揚げ		1.6	2	2.6	8 枚	こいくちしょうゆ		2.96	3.7	4.81	0.4 kg	米油		0.8	1	1.3	108 g	食塩		0.08	0.1	0.12	9 g
米ひじき	0.8	1	1.3	106 kg	料理酒		0.8	1	1.3	0.1 kg	<b>【ほうれん草のスープ】</b>						冷凍カットほうれん草		24	30	39	3 kg	ポッカレモン無糖		0.4	0.5	0.65	55 g
こいくちしょうゆ	1.6	2	2.6	0.2 kg	煮干しだし		1.6	2	2.6	0.2 kg	人参		8	10	13	1.1 kg	玉葱		12	15	19.5	1.8 kg						
こまつな 葉・生	12	15	19.5	1.9 kg	削り節		0.8	1	1.3	0.1 kg	ホールコーン(冷凍)		4	5	6.5	540 g	人参		6.4	8	10.4	1 kg	油揚げ		5.6	7	9.1	30 枚
きゅうり	8	10	13	1.1 kg	<b>【果汁グミ(ぶどう味)】</b>			12	12	76 袋	果汁グミ(ぶどう味)			12	12	76 袋	鶏がらスープ		6.4	8	10.4	1 kg	あわせみそ		2.4	3	3.9	330 g
人参	4	5	6.5	0.6 kg	<b>【牛乳】</b>			206	206	76 本	コンソメスープの素		0.48	0.6	0.78	60 g	うすくちしょうゆ		1.6	2	2.6	210 g	赤みそ		2.4	3	3.9	320 g
ほくしきさみ水煮	8	10	13	1 kg	普通牛乳			206	206	76 本	うすくちしょうゆ		0.08	0.1	0.12	10 g	食塩		0.08	0.1	0.12	10 g	煮干しだし		1.6	2	2.6	210 g
こいくちしょうゆ	0.8	1	1.3	106 kg						こしょう		0.01	0.01	0.02	2 g	<b>【牛乳】</b>						普通牛乳			206	206	77 本	
食酢 穀物酢	0.8	1	1.3	106 kg											普通牛乳													
三温糖	0.56	0.7	0.91	75 kg																								
白ごま・すり	0.8	1	1.3	90 kg																								
<b>【さくらんぼ】</b>																												
さくらんぼ・国産		20	20	148 個																								
<b>【牛乳】</b>																												
普通牛乳		206	206	74 本																								
<b>【さくらんぼゼリー】</b>																												
さくらんぼフレッシュ	50			21 個																								



献立明細表

高山市学校給食荘川センター

06月23日(月)	1人分使用量(g)			注重量	06月24日(火)	1人分使用量(g)			注重量	06月25日(水)	1人分使用量(g)			注重量	06月26日(木) 5年なし	1人分使用量(g)			注重量	06月27日(金)	1人分使用量(g)			注重量
	保育	小学	中学			合計	保育	小学			中学	合計	保育			小学	中学	合計			保育	小学	中学	
<b>【ソフトスパゲッティ式種】</b>					<b>【麦ごはん】</b>					<b>【コッパン】</b>					<b>【麦ごはん】</b>					<b>【麦ごはん】</b>				
ソフトスパゲッティ式種 70g	70	70		26 食	精米		70	100	3.3×2 kg	精米	30			21 個	精米		70	100	3×2 kg	精米		70	100	3×2 kg
ソフトスパゲッティ式種 80g		80		9 食	切断無圧パン精麦		7	10	0.3×2 kg	普通パン 45g		45		5 個	切断無圧パン精麦		7	10	0.3×2 kg	切断無圧パン精麦		7	10	0.3×2 kg
ソフトスパゲッティ式種 90g		90		11 食						普通パン 55g			55	9 個										
ソフトスパゲッティ式種 115g			115	49 食	<b>【白飯】</b>					普通パン 65g			65	11 個	<b>【白飯】</b>					<b>【白飯】</b>				
					精米		56		1 kg	普通パン 75g			75	50 個	精米		56		1 kg	精米		56		1 kg
<b>【シーフードマトリソース】</b>					<b>【厚揚げのみそチーズ焼き】</b>					<b>【あじのムニエル】</b>					<b>【いわしの梅煮】</b>					<b>【豚丼】</b>				
まぐろ・油漬け	30			0.6 kg	冷凍厚揚げ	32	40	56	561 個	あじ 30g	30			3 切	いわしの梅煮 40g	40	40		39 個	ぶた こまぎれ	32	40	52	3.8 kg
あさり冷凍		20	26	2 kg	しめじ	6.4	8	10.4	1 kg	あじ 40g	40	40		23 切	いわしの梅煮 50g			50	49 個	おろししょうが	0.24	0.3	0.39	25 g
冷切りいか皮むき		20	26	2 kg	玉葱	12	15	19.5	1.7 kg	あじ 50g		50		20 切						おろしにんにく	0.16	0.2	0.26	15 g
冷むきえび 2L		20	26	2 kg	米油ベツ	0.24	0.3	0.39	30 g	あじ 60g			60	50 切						糸蒟蒻	20	25	32.5	2 kg
人参	8	10	13	1.1 kg	赤みそ	3.2	4	5.2	420 g	食塩				11 g	<b>【厚揚げのサラダ】</b>					玉葱	40	50	65	5 kg
玉葱	32	40	52	4.5 kg	三温糖	1.6	2	2.6	210 g	こしょう	0.01	0.01	0.01	2 g	冷凍ミニ絹厚揚げS1000R	16	20	26	2 kg	きゅうり	16	20	26	2.1 kg
マッシュルーム 水煮	8	10	13	1 kg	みりん	1.6	2	2.6	210 g	白ワイン	0.96	1.2	1.56	125 kg	人参	4	5	6.5	0.5 kg	人参	12	15	19.5	7 枚
おろしにんにく	0.24	0.3	0.39	32 g	料理酒	1.6	2	2.6	210 g	薄力粉・1等	2.4	3	3.9	320 kg	キャベツ	8	10	13	1.2 kg	焼き豆腐	12	15	19.5	7 枚
ケチャップ	12.8	16	20.8	1.7 kg	うすくちしょうゆ	0.48	0.6	0.78	60 g	マーガリン 450g	2.4	3	3.9	320 kg	ホールコーン(冷凍)	4	5	6.5	0.4 kg	米油ベツ	0.32	0.4	0.52	35 g
冷凍トマト	12	15	19.5	2 kg	でん粉	0.4	0.5	0.65	50 g	ポッカレモン無糖	0.56	0.7	0.91	70 kg	米油ベツ	0.8	1	1.3	95 g	こいくちしょうゆ	3.2	4	5.2	370 g
米粉	2.4	3	3.9	330 g	シュレッドチーズ	4	5	6.5	0.6 kg	うすくちしょうゆ	1.8	1.8	2	180 kg	食酢 穀物酢	1.04	1.3	1.7	130 g	うすくちしょうゆ	2.4	3	3.9	280 g
マーガリン 450g	0.8	1	1.3	110 g						<b>【アスパラソテー】</b>					三温糖	0.4	0.5	0.65	45 g	三温糖	2.4	3	3.9	280 g
ウスターソース	0.8	1	1.3	110 g	<b>【昆布の五目煮】</b>					グリーンアスパラガス・生	16	20	26	2.7 kg	うすくちしょうゆ	2	2.5	3.25	240 g	料理酒	1.2	1.5	1.95	140 kg
コンソメスープの素	0.8	1	1.3	105 g	ずき昆布	0.8	1	1.3	0.1 kg	キャベツ	16	20	26	2.6 kg	練りごま	0.56	0.7	0.91	70 g	削り節	1.2	1.5	1.95	140 g
食塩	0.02	0.03	0.04	3 g	長ひじき	0.8	1	1.3	0.1 kg	人参	5.6	7	9.1	0.8 kg	<b>【豚汁】</b>					こうじみそ	0.4	0.5	0.65	40 g
こしょう	0.01	0.01	0.01	1 g	油揚げ	4	5	6.5	22 枚	ホールコーン(冷凍)	8	10	13	1 kg	ぶた もも	8	10	13	1 kg	<b>【金時豆の甘煮】</b>				
米油ベツ	0.8	1	1.3	100 g	人参	8	10	13	1.2 kg	食塩	0.24	0.3	0.39	32 g	葱	6.4	8	10.4	0.8 kg	金時豆	12	15	19.5	1.5 kg
三温糖	0.8	1	1.3	105 g	さつま揚げ	4	5	6.5	11 枚	こしょう	0.01	0.01	0.02	2 g	豆腐・木綿	16	20	26	5 丁	三温糖	3.6	4.5	5.85	440 g
大豆ペースト	4	5	6.5	500 g	三温糖	0.8	1	1.3	105 g	米油ベツ	0.8	1	1.3	0.11 kg	じゃがいも	16	20	26	2.2 kg	うすくちしょうゆ	0.72	0.9	1.17	80 g
ロリエ	0.04	0.05	0.07	6 g	みりん	0.8	1	1.3	105 g	うすくちしょうゆ	1.28	1.6	2.08	170 g	大根	10.4	13	16.9	1.4 kg					
白ワイン	1.2	1.5	1.95	160 g	米油ベツ	0.8	1	1.3	100 g	<b>【野菜スープ】</b>					人参	4	5	6.5	0.5 kg	<b>【野菜の香りあえ】</b>				
					<b>【じゃがいもとまいだけのすまし汁】</b>					玉葱	12	15	19.5	1.8 kg	ささがきごぼう	8	10	13	1 kg	大根	16	20	26	2.1 kg
<b>【れんこんチップ】</b>					じゃがいも	20	25	32.5	3.1 kg	じゃがいも	16	20	26	2.4 kg	板こんにやく	4	5	6.5	2 枚	キャベツ	16	20	26	2.2 kg
はず れんこん・水煮		50	65	5 kg	まいだけ 冷	12	15	20	2 kg	人参	12	15	19.5	1.7 kg	赤みそ	2.2	2.8	3.6	260 g	きゅうり	8	10	13	1 kg
じゃがいも	50			1.2 kg	人參	5.6	7	9.1	0.8 kg	冷凍カットほうれんそう	8	10	13	1 kg	こうじみそ	2.4	3	3.9	270 g	つば漬	4	5	6.5	1 袋
米油	0.8	1	1.3	0.1 kg	こまつな 菜・生	8	10	13	1 kg	コンソメスープの素	0.64	0.8	1.04	90 kg	煮干しだし	2.4	3	3.9	290 g	大葉青じそ	0.4	0.5	0.65	40 g
食塩	0.02	0.03	0.04	3 g	削り節	1.6	2	2.6	210 g	食塩	0.07	0.09	0.1	8 g	おろしにんにく	0.4	0.5	0.65	45 g	食塩	0.24	0.3	0.39	28 g
					うすくちしょうゆ	3.2	4	5.2	430 g	こしょう	0.01	0.01	0.02	2 g	<b>【牛乳】</b>					<b>【牛乳】</b>				
<b>【キャベツのさっぱりサラダ】</b>					食塩	0.12	0.15	0.2	17 g	うすくちしょうゆ	1.6	2	2.6	210 kg	普通牛乳		206	206	67 本	普通牛乳		206	206	64 本
キャベツ	20	25	32.5	3.1 kg	<b>【牛乳】</b>					<b>【メロン】</b>														
きゅうり	12	15	19.5	1.7 kg	普通牛乳		206	206	76 本	メロン 個														
ほうれんそう	8	10	13	1.2 kg						<b>【牛乳】</b>														
赤ピーマン	4	5	6.5	0.5 kg						普通牛乳														
米油ベツ	0.8	1	1.3	0.11 kg																				
食酢 穀物酢	0.8	1	1.3	0.1 kg																				
うすくちしょうゆ	1.44	1.8	2.34	0.2 kg																				
三温糖	0.4	0.5	0.65	50 g																				
ポッカレモン無糖	0.4	0.5	0.65	50 g																				
<b>【牛乳】</b>																								
普通牛乳		206	206	74 本																				

献立明細表

高山市学校給食荘川センター

06月30日(月)	1人分使用量(g)			注引量		1人分使用量(g)			注引量		1人分使用量(g)			注引量		1人分使用量(g)			注引量	
	保育	小学	中学	合計		保育	小学	中学	合計		保育	小学	中学	合計		保育	小学	中学	合計	
<b>【一食うどん】</b>																				
うどん 60g	60	60		26 食																
うどん 70g		70		9 食																
うどん 80g		80		11 食																
うどん 100g			100	49 食																
<b>【五目うどん】</b>																				
皮つき鶏手羽肉	12	15	19.5	1.6 kg																
人参	8	10	13	1.1 kg																
まいたけ 冷	5.6	7	9.1	1 kg																
大根	8	10	13	1.3 kg																
油揚げ	4	5	6.5	20 枚																
葱	4	5	6.5	0.6 kg																
みりん	0.16	0.2	0.26	20 g																
削り節 (F3)	2.4	3	3.9	0.3 kg																
うすくちしょうゆ	2.4	3	3.9	310 g																
めんつゆ	2.4	3	3.9	310 g																
料理酒	0.8	1	1.3	100 g																
<b>【キャロットケーキ】</b>																				
ホットケーキミックス	20	25	33	2.7 kg																
マーガリン 450g	1.6	2	2.6	210 g																
三温糖	4	5	6.5	530 g																
殺菌液卵	6.4	8	10.4	1 kg																
人参ピューレ	12	15	20	1 kg																
料理牛乳	7.2	9	11.7	800 g																
さいのめチーズ	3.2	4	5.2	400 g																
<b>【麴香和え】</b>																				
ほうれんそう	16	20	26	2.1 kg																
キャベツ	16	20	26	2.5 kg																
もやし	12	15	19.5	2 kg																
人参	4	5	6.5	0.6 kg																
花かつお 500g	0.4	0.5	0.65	50 g																
こいくちしょうゆ	0.96	1.2	1.56	0.1 kg																
きざみどり	0.24	0.3	0.4	30 g																
<b>【牛乳】</b>																				
普通牛乳		206	206	74 本																