献立明細表

【アレルギー様式7】

Г	1 1 人 公 信	用量(g)	注文量		1 1 4 4	吏用量(g)	注文量	1	1 人公局	使用量(g)	注文量	1	1 1 人公//	用量(g)	注文量	高山市	5学校給 1人分使		トランター 注文量
06月02日(月)	小学	中学	注义重 合計	06月03日(火)	小学	中学	注义重 合計	06月04日(水)	小学	中学	注义重 合計	06月05日(木)	小学	中学	注义重 合計	06月06日(金)	小学	用重(g) 中学	注义重 合計
F=AC1	71-3-	中子	D81	(+## o 2.)	ハチ	44	D81	r=a-1	71-3-	中子	081	FEET Think 192.3	기·子	中于	D81	Γ = □ /m AC /m ++ 3	71.7	44	
【麦飯】 学校給食用精白米	70	95	7.16 kg	【中華麺のみ】 蒸し中華めん 160g	160		27 個	【麦飯】 学校給食用精白米	70	95	12.95 kg	【黒砂糖パン】 黒ざとうパン 45g	45		27 個	【 五目御飯舞茸】 学校給食用 精白米	70	90	11.7 kg
切断無圧べん精麦	7	10	0.72 kg	蒸し中華めん 180g	180		20 個		7	10	1.33 kg	黒ざとうパン 40g 黒ざとうパン 55g	55		20 個	0 10111021110 110-111	8	10.4	1.4 kg
90回	'	10	0.12 NB	蒸し中華めん 200g	200		48 個	90回派江 70相交	· '	10	1.00 NB	黒ざとうパン 65g	65		30 個		10	12	2 袋
【牛乳】				蒸し中華めん 250g		250	6個	【牛乳】				黒ざとうパン 75g		75	50 個		15	18	2.7 kg
普通牛乳	206	206	101 本					普通牛乳	206	206	161 本	-				笹がきごぼう	6	7.2	1.1 kg
				【塩ラーメン】								【牛乳】				干しいたけ スライス	0.5	0.6	99.25 g
【鶏肉の香り焼き】				豚小間切り	20		2.1 kg	【いかメンチカツ】				普通牛乳	206	206	127 本		5	6	0.8 kg
鶏もも肉皮つき・50g	50		27 枚	もやし	20		2.1 kg	かみかみいかメンチ 40g	40		27 個					酒	1	1.2	162 g
鶏もも肉皮つき・60g	60	70	68 枚	キャベツ	20		2.5 kg		60	60	134 個	【ポテトグラタン】		00	4.1	みりん	1	1.2	162 g
鶏もも肉皮つき・70g	00	70	6 枚 0.09 kg	(冷)ホールコーン	5 0.5		1 kg 0.05 kg	サラダ油(缶)	5	5	805 缶	じゃがいも冷凍スライス	30 10	36 12	4 kg 1 袋		4	4.8	648 g
おろしにんにく おろししょうが	0.9 0.9	1.2 1.2	0.09 kg	おろししょうが 米サラダ油	0.5		0.03 ㎏	【ごまあえ(法・もや・人】				ツナ 袋/1kg 玉葱	10	12	1.4 kg	和風だし	1	1.2	0.16 kg
こいくちしょうゆ	3	3.6	0.09 kg	塩ラーメンスープ	7	8.4	0.04 本	ほうれんそう	25	30	5 kg	************************************	5		0.72 kg	【牛乳】			
酒	0.9	1.2	200 g	中華だしの素	0.3		32 g	もやし	25	30	4.4 kg	マーガリン(乳なし)	2	3	0.12 kg	普通牛乳	206	206	150 本
三温糖	0.5	0.8	0.05 kg	鶏がら(液体	5		0.52 ks	にんじん	8	10	1.5 kg	料理牛乳	25	27	15.2 本	22130			, , ,
ごま油	0.5	0.8	54.4 g	カットわかめ 国産	1	1.2	0.52 袋	すりごま(白)	2	2.4	0.35 kg	米粉	2	3	0.3 kg	【わかさぎのフリッター】			
いりごま	0.3	0.36	0.03 kg	葱	5	6	0.8 kg		1.8	2.16	318 g	コンソメ	0.5	0.6	0.13 袋	わかさぎフリッター 11g	33	44	526 個
				こしょう	0.01	0.01	1 g	三温糖	0.8	1	0.14 kg	塩	0.07	0.1	10 g	サラダ油(缶)	3	4	526 缶
【じゃがいものごまあえ】				いりごま	1	1.2	0.37 kg					こしょう	0.01	0.01	1 g				
(冷)さやいんげん	20	24	3 kg	竹の子水煮・千切り	5	6	1 kg	【みそけんちん汁】				生クリーム	1	1.2	135 g				
じゃがいも	22	27	2.6 kg	Fall on 3				大根	14		3 kg	ナチュラルチーズ・ミックス	7	8.4	1 kg		28	33	5.3 kg
にんじん	8	9.6	0.8 kg	【牛乳】	000	000	404 +	にんじん	7	10	1.4 kg	(乾)パセリ	0.01	0.01	1 g 1 枚		17	20	3 kg
三温糖 うすくちしょうゆ	0.5	0.6 2.4	0.05 kg 203 g	普通牛乳	206	206	101 本	笹がきごぼう (冷)里芋 2S	8 11	11 15	1.7 kg 2.1 kg	紙カップ小 スキムミルク	15	10	0.2 kg	10,00,0	5 0.5	6 0.6	0.8 kg
すりごま(白)	2	2.4	203 g 0.2 kg	【おからドーナツ】				豆腐・木綿	20	25	2.1 kg 3.6 kg	だいず ペースト国産	1.5 5	1.8 6	0.2 kg		0.5	1.2	82 g 0.16 kg
ねりごま (白)	2	2.4	0.2 kg	おから	12	14.4	1,2 kg		10	13	1841 g	たいが、八十四圧		O	1 1/6	V1928		۷.۷	0.10 NB
10700(0)	_	2	0.2	ホットケーキミックス	15		1.52 kg		4	5	1.2 kg	【グリーンサラダ】				【すましじる】			
【わかたけみそ汁】				殺菌液卵	5	6	0.6 kg	煮干し(だし用)	1.5	2	0.28 kg	キャベツ	25	32.5	4.2 kg	豆腐・木綿	30	36	4.9 kg
姫竹のこ	15	18	1.52 kg	三温糖	2.5	3	0.25 kg	荒削り節(だし用)	1	1.3	0.18 kg	きゅうり	10	13	1.5 kg	白かまぼこ	5	6	0.81 kg
カットわかめ 国産	1	1.2	0.51 袋	料理牛乳	12	14.4	5.9 本		2	2.4	O.4 kg	(冷)ブロッコリー	15		2.1 kg		10	12	1.9 kg
豆腐・木綿	15	18	1.5 kg	スキムミルク	1	1.2	0.1 kg	こうじみそ	4.2	4.8	1 kg	米サラダ油	1.6	2	0.16 本		0.3	0.5	0.3 袋
だしパック(桜)	3	3.6	304.8	サラダ油(缶)	3		321 缶	7.0.1				酢	1.2	1.56	171 g		4	6	752 g
ミックスみそ	3	3.6	305 g	きな粉	1	1.2	0.1 kg	【パリッシュ】		_	0.40	うすくちしょうゆ	0.4	0.52	57 g	だしパック(桜)	3	3.6	486
赤みそ えのきたけ	3 10	3.6 12	0.3 kg 1.2 kg	ざらめ糖・グラニュー	1	1.2	O.1 kg	パリッシュ 5g	5	5	0.16 kg	食塩 こしょう	0.18	0.26	27 g 3 g	酒 みりん	0.5	1.25 0.6	166 g 81 g
んのさにい	10	12	1.2 Kg	【小松菜のからしあえ】								2047	0.02	0.03	3 g	うずら卵・水煮	10	12	1.7 袋
				白菜	20	24	2.2 kg					【コンソメスープ】				7 9 090 · 0/m	10	12	1.1 10
				こまつな 葉・生	25		3.1 kg					玉葱	30	36	4.4 kg				
				にんじん	5	6	0.5 kg					にんじん	10	12	1.4 kg				
				うすくちしょうゆ	1.5	1.8	152 g					鶏手羽 1cm角	5	6	0.7 kg				
				ねりからし	0.2	0.24	20.86 g					セロリー 葉柄	3	4	0.7 kg				
				三温糖	0.3		0.03 kg					コンソメ	1	1.2	0.27 袋				
				乾燥しらす干し	2	2.5	210 g					食塩	0.2	0.24	27 g				
												こしょう	0.01	0.03	3 g				
		高L	山市ホーム	ページにPDFデータを	掲載し	ていま	す					鶏がら(液体	3	4	0.43 ks				
	r 🗐	左0	OQR=-	、を読み取るか								(冷)ホールコーン しめじ	5 5	6 6	1 kg 0.8 kg				
	<u> </u>		-	「学校給食」献立表」。	- 給委1	. ア下さ	lo.							S	U.O Kg				
	STATE OF	IHIL	d throng	TIXPUX HIV 4X] (_1大小	~ ~ I C	4 .0					【オレンジ6等分】				1			
												オレンジ	35.36	35.36	22 個				
1000000000000000000000000000000000000	27														,_				
	735																		
	(O)																		
TEL STATE OF THE S	P. W.																		
					1	1													
					1		I	II .	l			II .					i		

献立明細表

【アレルギー様式7】

作成日:2025年05月20日 発行No.73

	1人分位	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人分例	用量(g)	注文量	(M)	1人分使		『センタ・ ^{注文量}
06月09日(月)	小学	中学	合計	06月10日(火)	小学	中学	合計	06月11日(水)	小学	中学	合計	06月12日(木)	小学	中学	合計	06月13日(金)	小学	中学	合計
【麦飯】				【麦飯】				【麦飯】				【食パン】				【麦飯】			
学校給食用 精白米	70	95	13.48 kg	学校給食用 精白米	70	95	13.56 kg	学校給食用 精白米	70	95	13.39 kg	米粉入りパン 55g	55		14 個	学校給食用 精白米	70	95	13.55
切断無圧ぺん精麦	7	10	1.38 kg		7	10	1.39 kg	切断無圧ぺん精麦	7	10	1.37 kg	米粉入りパン 65g	65		48 個	切断無圧ぺん精麦	7	10	1.39
												米粉入りパン 75g		75	50 個				
【牛乳】				【親子丼】				【牛乳】								【牛乳】			
普通牛乳	206	206	168 本		20	24	3.7 kg	普通牛乳	206	206	167 本					普通牛乳	206	206	169
				殺菌液卵	40	48	8.6 kg					普通牛乳	206	206	112 本				
【ししゃものカレー揚げ】	10		100 =	干しいたけ	1	1	205 g	【いわしのかば焼き】	40		40 km	(B - + - 1 / 1				【高野豆腐と鶏肉のヤンニョムソース】	0.5	40	0.45
ししゃも 20g	40		408 尾		5 50	6 60	0.89 kg	まいわし生 40g	40 50	50	48 切	【黒ごまクリーム】	4.5	4.5	112 個	鶏もも 皮付き 2㎝角切り	35	42	6.45
薄力粉・学校給食用 ベーキングパウダー	0.03		2.04 kg 0.05 缶		3	3.6	9.7 kg 557 g	まいわし 生 50g 酒	1.5	1.8	119 切 272 g	Feパテ黒ごま 15g	15	15	11210	おろししょうが おろしにんにく	0.5 0.5	0.6 0.6	0.09
三温糖	0.03		0.05 ts		3	3.6	548 g	でんぷん	1.5	2.4	272 g 0.38 kg	【スペイン風オムレツ】				」 あつしにんにく 酒	0.5	1.2	183
カレー粉末	0.3		61.2 g		1	3.0	163.4 g	米粉	2	2.4	0.33 kg	投菌液卵	30	36	4.3 kg	高野豆腐	5	6	0.91
いりごま	1.2		0.22 kg		1.8	2.16	0.33 kg	サラダ油(缶)	2	2.5	394 缶		30	36	4.5 kg	でんぷん	10	12	1.83
サラダ油(缶)	4	6	816 1		3	3.6	0.55 kg	三温糖	2	2.4	0.36 kg	食塩	0.13	0.13	15 g	サラダ油(缶)	5	6	913
))) / la (la)			010 4	みつば	3	4	0.7 kg	こいくちしょうゆ	2.5	3	453 g		10	12	1.3 kg		3	3.6	0.55
【キャベツのおかかあえ】				でんぷん	2	2.4	0.37 kg	みりん	2	2.4	381.6 g	(冷)グリンピース	4	4.8	1 kg		2	1.2	0.23
キャベツ	30	39	6.8 kg		1	1.2	183 g	おろししょうが	0.8	1	0.16 kg	トマト水煮(ホール	5	6	1 kg	こいくちしょうゆ	1.3	1.56	236
こまつな 葉・生	13	17	2.9 kg	5			_	水	1	1.2	190.8	千切りハム	5	6	0.63 kg	三温糖	1.3	1.56	0.24
きゅうり	7	9	1.4 kg	【牛乳】				酒	1	1.2	191 g	こしょう	0.01	0.01	1 g	酒	1	1.2	185
だいず ゆで 国産	8	11	2 kg	普通牛乳	206	206	169 本					米サラダ油	0.2	0.3	0.02 本	水	3	3.6	547.8
米サラダ油	1.2		0.16 本					【ほう菜とコーンのサラダ】				スキムミルク	2	2.4	0.24 kg				
酢	1.26		241 g					ほうれんそう	40	48	8 kg	マーガリン(乳なし)	2	2.4	0.25 g	【もやしの中華和え】			
食塩	0.09		18 g	金時豆	15	20	2.96 kg	(冷)ホールコーン	10		2 kg	アルミカップ 11号			112 本		20	26	3.9
こしょう	0.01	0.01	2 g	三温糖	6	7.8	1.17 kg	ツナ 袋/1kg	7	9	1 袋					きゅうり	15	20	3
三温糖	0.4	0.52	0.08 kg	食塩	0.1	0.12	18 g	酢	2	3	405 g	【フレンチサラダ】		0.5		(冷)ホールコーン	9	12	2
うすくちしょうゆ	1.5		291 g	こいくちしょうゆ	0.8	1	150 g	米サラダ油	0.9	1.2	0.13 本		30	35	4.3 kg	油揚げ	6 5	7.2 6.5	1.1
花かつお	1	1.3	0.19 kg	【ほう菜のごまドレ】				三温糖 うすくちしょうゆ	0.9	1.2 1.2	0.17 kg 174 g	きゅうり にんじん	14 6	18 7	1.9 kg 0.8 kg	にんじん うすくちしょうゆ	1.8	2.16	1 329
【たぬき汁】				ほうれんそう	30	36	6.1 kg	こしょう	0.9	0.02	174 g	食塩	0.18	0.22	0.6 kg	, フタヘクしょうゆ 酢	1.1	1.4	209
大根	15	18	3.1 kg		15	18	3.2 kg	塩	0.01	0.02	2 g	酢	1.5	1.8	189 g	ごま油	1.1	1.4	182.6
にんじん	10		2 kg	もやし	15	18	2.8 kg	粒マスタード	0.1	0.2	1 g	米サラダ油	2	2.4	0.19 本		0.5	0.8	0.11
笹がきごぼう	10		2.1 kg	1	0.5	0.8	0.11 kg	1 × 1 × 1	0.1	0.2	. 0	粒マスタード	0.1	0.12	1 g		0.1	0.12	18.26
板こんにゃく	20		3760 g		1.2	1.4	217 g	【白味噌汁】				こしょう	0.01	0.02	2 g	1031030		0.12	
えのきたけ	6		1.3 ks	うすくちしょうゆ	1.4	1.8	265 g	大根	25	30	5 kg				_	【わかめスープ】			
油揚げ	4	5	0.7 kg	米サラダ油	0.6	0.8	0.09 本	にんじん	10	12	1.9 kg	【コーンスープ(高)】				カットわかめ 国産	1	1.2	0.93
だしパック(桜)	2.5	3.25	479	食塩	0.05	0.06	9 g	じゃがいも	20	24	4 kg	玉葱	20	24	2.7 kg	玉葱	15	18	3
うすくちしょうゆ	4	4.8	726 g	こしょう	0.03	0.04	6 g	カットわかめ 国産	0.5	0.65	0.48 袋	クリームコーン(乳なし)	30	36	4 缶	中華だしの素	1.3	1.56	242
酒	0.9		174 g	すりごま(白)	0.9	1.2	0.18 kg	白みそ	6	7.2	2 kg	食塩	0.2	0.24	25 g	うすくちしょうゆ	3	3.6	548
みりん	0.9		173.8 g		9	11	2 kg	煮干し(だし用)	2	2.4	0.36 kg	こしょう	0.02	0.03	3 g		1	1.25	189
でんぷん	1	1.3	0.19 kg	5				荒削り節(だし用)	1	1.2	0.18 kg	(冷)ホールコーン	10	12	1 kg	こしょう	0.04	0.05	7
P1: 4 = 4 = 4 1 1 1 1 1								油揚げ	5	6	0.9 kg	マーガリン(乳なし)	1.5	1.8	0.19 g	いりごま	1	1.2	0.19
【さくらんぼゼリー】			100 /5									米粉	1.5	1.8	0.2 kg	ごま油	0.4	0.48	74.16
さくらんぼゼリー 50g	50	50	168 個									スキムミルク	2	2.4	0.25 kg		10	12	2.1
												料理牛乳	40 0.05	48 0.07	24.3 本 7 g	竹の子水煮・千切り	10	12	2
												(乾)パセリ コンソメ	0.05		/ g 0.25 袋				
												プラグス だいず ペースト国産	10	1.2 12	U.25 表 2 kg				
												生クリーム	2	2.4	∠ kg 251 g	1			
												1 x 2 7 7 4		2.4	201 g				

(書式:AL0131E) 作成日:2025年05月20日 発行‰73

献立明細表

享山市学校給食木郷センター

【アレルギー様式7】

										-me					VS	可用			『センター
06月16日(月)		再量(g)	注文量	06月17日(火)		用量(g)	注文量	06月18日(水)		使用量(g)	注文量	06月19日(木)		用量(g)	注文量	06月20日(金)		用量(g)	
(H) BOT HOO	小学	中学	合計	-	小学	中学	合計	OOH TOE (IV)	小学	中学	合計	00H 19E(W)	小学	中学	合計	00月20日(並)	小学	中学	合計
【麦飯】				【うどん(麺のみ)】				【麦飯】				【麦飯】				【発芽玄米ご飯】			
学校給食用 精白米	70	95	13.48 kg	白玉うどん 小麦粉 60g	60		28 個		70		12.42 kg	学校給食用 精白米	70	95	13.48 kg	学校給食用 精白米	70	95	13.55 k
切断無圧ぺん精麦	7	10	1.38 kg	白玉うどん 小麦粉 70g	70		20 個	切断無圧ぺん精麦	7	10	1.28 kg	切断無圧ぺん精麦	7	10	1.38 kg	発芽玄米	7	10	1.39 k
F AL III 3	-			白玉うどん 小麦粉 80g	80		48 個	FALSSI 3				F.M. WILL				F AL TO 3			
【牛乳】	000	000	400 +	白玉うどん 小麦粉 100g		100	73 個		000	000	447 +	【牛乳】	000	000	400 +	【牛乳】	000	000	100 1
普通牛乳	206	206	168 本	【なめこうどん】				普通牛乳	206	206	147 本	普通牛乳	206	206	168 本	普通牛乳	206	206	169 🕏
【鶏肉の山椒みそ焼き】				にんじん	10	12	1.9 kg	【にじますの揚げ煮①】				【豚肉の生姜焼き】				【ホキのレモンしょうゆ】			
鶏もも肉皮つき・50g	50		28 枚	大根	10	. —	2 kg	にじます 40g	40		76 尾	ぶた かたロース 50g	50		96 枚	ホキ・生 切り身 40g	40		28 tj
鶏もも肉皮つき・60g	60		68 枚	こまつな 葉・生	15	20	3.4 kg	にじます 50g		50	71 尾	ぶた かたロース 60g		60	72 枚	ホキ・生 切り身 50g	50		70 t
鶏もも肉皮つき・70g		70	72 枚	豚小間切り	15	18	2.7 kg	でんぷん	2	2.4	0.33 kg	おろししょうが	1	1.1	0.18 kg	ホキ・生 切り身 60g		60	71 ti
ミックスみそ	3.5	4.2	624 g	なめこ	10	12.5	1.86 kg	米粉	1	1.2	0.2 kg	おろしにんにく	0.6	0.8	0.12 kg	でんぷん	4	5	0.72 k
三温糖	3	3.6		(冷)焼きちくわスライス	4	4.8	1.46 袋	サラダ油(缶)	1		177 缶	·	0.5	0.6	_	サラダ油(缶)	3	4	578 🗄
酒	1	1.2	184 g	葱	4	4.8	1.2 kg	こいくちしょうゆ	3		484 g	みりん	1.5	2	312 g	三温糖	4	5	0.75 k
みりん	1.2	1.6		油揚げ	4		0.7 kg	三温糖	2		0.33 kg		2	2.4	369 g	うすくちしょうゆ	3	4	578 g
山椒 粉	0.02	0.03	4 g	酒	0.6	0.8	118 g	酒 3.40.4	1	1.2	161 g	うすくちしょうゆ	1	1.2	182 g	ポッカ・レモン汁	2	2.4	0.36 kg
【ほうれん草ののり酢あえ】				みりん こいくちしょうゆ	3	1.2 3.6	182.8 g 548 g	みりん 水あめ	0.6	1.2 0.8	161.2 g 0.11 kg	三温糖	0.3	0.4	0.06 kg	(乾)パセリ	0.03	0.04	6 g
ほうれんそう	30	36	6.1 kg	うすくちしょうゆ	4	4.8	731 g	いりごま	0.5		0.11 kg	【切干し大根おひたし】				【ほうれん草のおひたし】			
きゅうり	10	12		フレーク節	4	4.8	0.73 kg	V19C8	0.0	0.1	0.00 Ng	ほうれんそう	30	36	6.2 kg	ほうれんそう	30	36	6.1 kg
ツナ 袋/1kg	10	12			2	2.4	0.70 kg	【糸寒天サラダ(人・キャ・キュウ)】				切干し大根	5	6	1 kg	もやし	15	19.5	2.9 kg
ポッカ・レモン汁	0.5	0.6		米サラダ油	0.6	0.8	0.09 本	細寒天	1,2	1.4	194 g	ツナ 袋/1kg	6	7.5	1 袋	にんじん	10	13	2 ks
きざみのり	0.8	0.96	145.28 g					きゅうり	10		1.7 kg		1	1.2	0.18 kg	花かつお	0.5	0.6	0.09 kg
酢	0.7	0.84	127 g	【牛乳】				にんじん	6	7.2	1 kg	こいくちしょうゆ	2	2.5	376 g	こいくちしょうゆ	2	2.6	379 g
こいくちしょうゆ	1.3	1.56		普通牛乳	206	206	169 本	キャベツ	12		2.3 kg	三温糖	0.3	0.4	0.06 kg	三温糖	0.3	0.36	0.05 kg
いりごま	1.2	1.44	0.22 kg					もやし	10		1.7 kg								
r-aug)				【抹茶タフィ】		400	00.1	酢	1.6		260 g	【豆腐と舞茸の味噌汁】			0.70	【かき玉汁】			
【田舎汁①】	4.5	40	0.4 1	だいず(乾燥)	16		2.9 kg	三温糖	0.7	0.8	0.11 kg	冷凍豆腐(岐阜県産大豆)	20	25	3.72 kg	冷凍豆腐(岐阜県産大豆)	25	30	4.54 kg
笹がきごぼう (冷)里芋 2S	15 10	18		米サラダ油	2	2.4	0.27 本 0.18 kg	うすくちしょうゆ ごま油	1.5 0.8		253 g 135.16 g	(冷)まいたけ 油揚げ	13 5	16 6	2.67 kg 0.9 kg	白かまぼこ 干しいたけ スライス	5	6	0.91 kg 228.25 g
にんじん	10	12 12		でんぷん 抹茶	0.2	1.2 0.24	0.16 kg	. こま油 いりごま	0.8		0.14 kg	油物リ	5	6	0.9 kg 1.5 kg	さやえんどう・生	1 12	14.4	220.25 g
大根	10	12		きな粉	0.2	2.4	0.37 kg	ねりからし	0.08		13.04 g	煮干し(だし用)	1.5	2	0.29 kg	殺菌液卵	15	18	3.2 kg
冷凍厚揚げ	10	12		塩	0.01	0.01	2 g	14.973 30	0.00	0.1	10.0+ 6	荒削り節(だし用)	1.0	1.3		でんぷん	0.8	0.96	0.15 kg
角切昆布	0.3	0.3		三温糖	3	3.6	0.55 kg	【豚汁】				あいだみそ	6	7.2		うすくちしょうゆ	4	4.8	730 g
だしパック (桜)	3	3.6					_	豚小間切り	15	18.8	2.5 kg	カットわかめ 国産	0.5	1	0.59 袋	だしパック(桜)	3	3.6	547.8
うすくちしょうゆ	4	4.8	726 g	【ブロッコリーサラダ(高】				米サラダ油	0.5	0.6	0.06 本					酒	1	1.25	186 g
酒	1	1.2	182 g	(冷)ブロッコリー	30	36	5.48 kg	笹がきごぼう	8	9.6	1.5 kg								
みりん	1	1.2	181.6 g	にんじん	10	. —	1.9 kg	じゃがいも	10		1.8 kg								
F				きゅうり	15			こんじん	10	12	1.7 kg								
【ヨーグルト(中のみ)】		70	70 Æ	米サラダ油	1.5			大根	10		1.9 kg								
ヨーグルト 加糖 70g		70	72 個	(冷)ほぐしササミ水煮 酢		5	0.75 kg	. 葱 冷凍豆腐(岐阜県産大豆)	10	4.8 12	1.1 kg 1.65 kg								
				gr すりごま(白)	1.2	1.5 2.4	224 g 0.37 kg	カ	3		0.49 kg								
				食塩	0.15		0.37 kg	あいだみそ	6		992.4								
				三温糖	0.13	0.16	0.05 kg	おろししょうが	0.5		0.08 kg								
					0.5	0.8	108 g	00000000	0.0	0.0	0.00 NB								
				こしょう	0.03	0.04	6 g												
				【オレンジ6等分】															
				オレンジ	35.36	35.36	29 個												
	1	1		ı	i	ì	1	II .	1	1		ii	1			ii	1		1

【アレルギー様式7】

高山市学校給食本郷センター

作成日:2025年05月20日 発行№73

	1人分位	使用量(g)	注文量	<u> </u>	1人分使用	用量(g)	注文量		1人分傳	見用量(g)	注文量	T .	1人分位	使用量(g)	注文量	高Wi	†学校総 ┃ 1人分使		注文量
06月23日(月)	小学	中学	合計	06月24日(火)	小学	中学	合計	06月25日(水)	小学	中学	合計	06月26日(木)	小学	中学	合計	06月27日(金)	小学	中学	合計
【麦飯】				【麦飯】				【麦飯】				【コッペパン】				【麦飯】			
学校給食用 精白米	70	95	13.48 kg	学校給食用 精白米	70	95	12.2 kg	学校給食用 精白米	70	95	12.11 kg	普通パン(コッペ) 45g	45		28 個		70	95	10.63
切断無圧べん精麦	7	1	1.38 kg	切断無圧べん精麦	7	10	1.26 kg	切断無圧べん精麦	7		1.25 kg		55		20 個		7	10	1.1
95001/1/12 17 071950	· '	10	1.00 16	95BI/ME 17 07 BSC	'	10	1.20 16	95BINNE 1707898	'	10	1.20 1/6	普通パン(コッペ) 65g	65		48 個	7	· '	10	
【牛乳】				【牛乳】				【牛乳】				普通パン(コッペ) 75g	00	75	72 個				
普通牛乳	206	206	168 本		206	206	152 本	普通牛乳	206	206	151 本				. – . –	豚ミンチ	20	24	2.8
												【牛乳】				輸入牛肉 肩 ミンチ	20	24	2.83
【鶏とレバーのケチャップがらめ】				【しゅうまい】				【さばの梅味噌焼き】				普通牛乳	206	206	168 本	赤ワイン	1	1.2	141.4
鶏もも 皮付き 2㎝角切り	40	48	7.26 kg	肉しゅうまいSC 18g	36	54	376 個	さば切り身 40g	40		28 切					にんじん	12	15	1.8
こいくちしょうゆ	1	1.2	182 g					さば切り身 50g	50		52 切	【チキンカツ】				玉葱	50	60	7.5
おろししょうが	0.2			【マロニーの中華和え】				さば切り身 60g		60	71 切	チキンカツ 40g	40	1	96 個	米サラダ油	1	1.2	0.1
酒	1	1.2	182 g		4	5	0.67 kg	酒	1.1	1.4	188 g	チキンカツ 60g		60	72 個		2	2.4	0.28
加熱レバー1号缶	10	1	1.01 缶		10	13	1.8 kg	おろししょうが	0.9		0.16 kg	サラダ油(缶)	4	4	644 缶		0.3	0.36	0.08
でんぷん	10		1.82 kg	キャベツ	10	14	2.1 kg	みりん	1.5		248.2 g					うすくちしょうゆ	0.5	0.6	71
フレンチポテト(15mmクリンクル)	20		3.7 kg	にんじん	5 0.5	6 0.6	0.8 kg	三温糖	0.9	1.2 3.5	0.16 kg	【ごぼうツナサラダ】 エ エ ロ ハ ご ば こ	4.5	40	0.1	とろけるカレーフレーク	8 0.4	10 0.48	1.2 57
サラダ油(缶) トマトケチャップ	2 5		363 缶 0.91 kg	三温糖酢	1.5	1.87	0.08 kg 255 g	白みそ 梅肉	3 1.5		1 kg 304 g	千切りごぼう きゅうり	15 10	1	3 kg 1.9 kg	純カレー粉 ピーマン	5	0.48	0.8
ウスターソース	1.7	1	0.91 kg	off ごま油	1.5	1.25	200 g 170.4 g	(世)(2)	1.5	1.0	304 g	こんじん	5		0.9 kg	(冷)ホールコーン	8	10	0.8
みりん	1.7	1.2	181.6 g		1.7	2.04	279 g	【五目きんぴら(肉入り)】				(冷)ホールコーン	8	9.6	0.5 kg	トマト水煮(ホール	30	35	4
三温糖	1.8		0.32 kg		0.01	0.02	1 瓶	千切りごぼう	20	24	3.6 kg	ツナ 袋/1kg	5	6	1 袋		10	12	1.41
	1.0	_	0.02 16	こしょう	0.01	0.02	2 g	にんじん	10		1.7 kg	酢	1.5	-	272 g	トマトピューレー	20	25	3
【五色サラダ】				2003	0.01	0.02	- 0	豚小間切り	5		0.8 kg	うすくちしょうゆ	1.5	1.8	272 g	干しぶどう	3	4	453
大根	20	24	4 kg	【豆腐の中華風煮】				れんこん・水煮スライス	10		1.66 kg	三温糖	0.15	0.18	0.03 kg	おろしにんにく	0.4	0.5	0.06
にんじん	6.5		1.2 kg	冷凍豆腐(岐阜県産大豆)	70	84	11.48 kg	突きこんにゃく	10		8.64 袋	食塩	0.05	0.06	9 g	おろししょうが	0.3	0.35	0.04
きゅうり	5	6	0.9 kg	豚小間切り	20	24	3.3 kg	うすくちしょうゆ	2.3	2.9	388 g	こしょう	0.03	0.03	5 g	コリアンダー粉	0.3	0.36	0.04
こまつな 葉・生	12	15	2.6 kg	玉葱	25	30	4.4 kg	三温糖	1.5	1.8	0.25 kg	米サラダ油	1	1.2	0.13 本	クミン粉	0.3	0.36	0.04
(冷)ホールコーン	8		1 kg	にんじん	12	15	2.1 kg	酒	0.6	0.75	101 g	だいず ゆで 国産	5	6	1 kg				
うすくちしょうゆ	1.7		309 g	たけのこ水煮	13	15	2 kg	一味	0.01	0.01	2 g					【牛乳】			
米サラダ油	0.9	1	0.12 本		20	25	4 kg	和風だし	0.25	0.4	0.05 kg	【ミネストローネ】				普通牛乳	206	206	129 :
酢	1.2		218 g		1.5	1.8	0.25 kg		5	6	0.81 kg	ベーコン	4	_	0.74 kg				
三温糖	0.1	0.12	0.02 kg		0.2	0.3	0.04 kg	ごま油	0.5		82.8 g	にんじん	10		1.9 kg	【大豆と小魚の揚げ煮】		100	
「エかぜつている				酒	1.2	1.5	202 g	米サラダ油	0.5	0.6	0.06 本	_	15	18	2.9 kg	だいず(乾燥)	11	13.2	1.6
【 玉ねぎみそ汁 】 (冷)里羊 2S	30	36	5.5 kg	中華だしの素 うすくちしょうゆ	0.8	1 5	137 g 682 g	【なめこんぶ汁】				キャベツ ミックスビーンズ	20 8	24 9.6	4.3 kg 2 kg	サラダ油(缶) パリッシュ	1.2	1.6 9	184 f
(内/主ナ 2.3 玉葱	20		3.9 kg	てんぷん	1.1	1.3	0.18 kg	角切昆布	0.6	0.75	101 g	セロリー 葉柄	10	13	2.9 kg	こいくちしょうゆ	1 1	1.25	1.04
油揚げ	4	5	0.7 kg	米サラダ油	1.1	1.2	0.13 №	なめこ	15		2.48 kg		30	36	2.5 kg	三温糖	1	1.5	0.16
煮干し(だし用)	2	2.4	0.36 kg		3	3.6	0.12 x	白かまぼこ	5		0.83 kg	おろしにんにく	0.5	0.6	0.09 kg	酒		1.2	141
荒削り節(だし用)	1	1.2	0.18 kg	C (31) (±) 20/1		0.0	0.10 NB	大根	20		3.7 kg	米サラダ油	0.5		0.07 本	みりん	1	1.2	141.4
ミックスみそ	6		1090 g					葱	5	6	1.3 kg	コンソメ	1.5	1.8	0.54 袋	いりごま	0.5	0.6	0.07
カットわかめ 国産	0.5	0.6	0.44 袋					うすくちしょうゆ	3.5	4.2	573 g	食塩	0.2	0.24	36 g				
えのきたけ	5	6	1.1 kg					酒	1	1.2	166 g	こしょう	0.01	0.02	2 g	【ゼリーのヨーグルト和え】			
								みりん	1	1.2	165.6 g	ローリエ	0.01	0.02	2.4 g	みかんレトルト	15	18	2
								荒削り節(だし用)	4	4.8	0.66 kg	鶏がら(液体	4	4.8	0.73 ks	アレンジダイスゼリーシャインマスカット	15	18	2.11
																アレンジダイスゼリーあまおう	15	18	2.11
												【オレンジ6等分】				ヨーグルト 加糖	50	60	7070
												オレンジ	35.36	35.36	29 個				
	1			II .	1			I .	1			<u> </u>	1			П			

献立明細表

京山本学技会会大卿わいり

【アレルギー様式7】

Abby 변경														高山			『センター
(日本) 70 05 18-9 18-9 18-9 18-9 18-9 18-9 18-9 18-9				注文量			注文量										
学校政権 15-88	00月30日(月)	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
学校政権 所の機	【麦飯】							1							1		
(神経) 1/20 200 108 本 1 12 12 12 12 12 12 12 12 12 12 12 12 1		70	95	1348 kg													
(中和) 200 205 169 本 (日本) 205 169 169 169 169 169 169 169 169 169 169																	
日本中 200 200 108 本 1	95E//MZ 770765	'	10	1.00 16													
日音巻号 200 200 108 本 日本の保護型 200 200 108 本 日本の保護型 200 72 0 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2	[牛乳]																
(B)の新客側7)		206	206	168 木													
新じ生の	B& 130	200	200	100 141													
形じ生の	「鯵の南変達け】																
歌じ 王 〇g		40		28 tīl													
形 生 50 kg																	
選 1 12 182 8 でんがん 3 4 562 所 ま 25 2 4 おろしょうか 10 125 2 4 おろしょうか 2 2 3 354 8 に大い 15 18 256 8 で大地 15 18 256 8 で大地 15 18 256 8 で大地 10 10 10 10 12 8 「個別がかかかかかかかかかかかかかかかかかかかかかかかかかかかかかかかかかかかか		00	60														
でんらん 3 4 0.50 6 kg サラヴ海(m) 3 4 5.52 m		1															
サラダ地(中) 3 4 582 位 10 125 2 km おうしにようが 05 06 009 km ラブくちしょうか 2 2 4 354 s 三音解 03 03 64 72 s 3																	
五節 10 125 2 kg																	
からい																	
3 寸くちしょうゆ 2 2.4 354 g 三 出籍 2.2 5 0.37 ta 新 1.5 1.8 265 g 正 市 0.3 0.36 54.72 g 旧 0.01 0.01 1.25 186 g 一 寸 0.01 0.01 2 g 旧 かりん 1 125 186 g 一 寸 0.01 0.01 2 g 旧 かりん 1 125 186 g 日																	
所 1.5 18 265 g																	
所 1.5 18 265 g		2															
□		15															
類 05 06 91 g みりん 1 125 186 g - 康 001 001 2 g (国際政権・かか石原科争) 1																	
→ 90人																	
一味 001 001 2 g 【理解系数が・カフォ度系型)																	
(国際政策が、カップは関係が) 2 5 30 5.1 核 日本																	
原子1九そう 25 30 51 kg 日報 25 30 49 kg	— ₁ ,	0.01	0.01	2 g													
原子1九そう 25 30 51 kg 日報 25 30 49 kg	「連長なうけん。カルオウボし会)】																
日菜 25 30 4.9 kg にんじん 5 6.5 1 kg 教験しらす干し 1 12 185 g 初かつお 05 1 0.14 kg きさみのり 028 0.35 52.2 g うすくちしょうゆ 1.5 18 270 g 【みぞワンタンスープ		25	30	51 kg													
にんしん 5 6.5 1 kg 数線しらすし 1 12 185 g 花かつお 0.5 1 0.14 kg きさみのり 0.28 0.35 52.2 g 5 うずくちしょうか 1.5 1.8 270 g		25															
数操しらす干し 1 12 185 g 1	-	25															
形かっ																	
きざみのり うずくちしょうゆ 1.5 1.8 270 g (みそウンタンスープ) TD 10 12 1.8.2 ks 豚小間切り 10 13 1.9 ks もやし 20 24 3.7 ks にんしん 8 96 1.5 kg キャベツ 20 25 4.4 ks (治ホールコーン 5 6 1 ks 葱 3 4 1 ks おろししょうが 0.5 0.6 0.09 ks おろししょうが 0.5 0.6 0.09 ks 米サラダ油 0.4 0.5 0.05 本 中華にい素 1.3 1.69 243 g こいくちしょうゆ 1.6 22 30.6 g ミックスみそ 4 5 741 g 酒 0.5 0.6 9.9 g こしょう 0.02 0.02 3 g																	
15																	
(みそワンタンスープ) ワンタン 10 12 1.82 kg 豚小間切り 10 13 1.9 kg もやし 20 24 3.7 kg にんしん 8 9.6 1.5 kg キャベツ 20 25 4.4 kg (冷)ホールコーン 5 6 1 kg 葱 3 4 1 kg 葱 3 4 1 kg あろしょうが 0.5 0.6 0.09 kg おろししょんにく 0.2 0.24 0.04 kg 米サラダ油 0.4 0.5 0.05 本 中華にしの素 1.3 1.69 2.43 g こいくうしょうか 1.6 2.2 30.6 g ミックスみそ 4 5 741 g 酒 0.5 0.6 9.6 g こしょう 0.02 0.02 3 g																	
取り間切り 10 12 1.82 kg 豚小間切り 10 13 1.9 kg もやし 20 24 3.7 kg にんじん 8 9.6 1.5 kg キャベツ 20 25 4.4 kg (治ホールコーン 5 6 1 kg 葱 3 4 1 kg おろししょうが 0.5 0.6 0.09 kg おろしにんにく 0.2 0.24 0.04 kg 米サラダ油 0.4 0.5 0.05 本 中華だしの素 1.3 1.69 2.43 g こいくちしょうゆ 1.6 2.2 30.6 g ミックスみそ 4 5 741 g 酒 0.5 0.6 96 g こしょう 002 0.02 3 g	39 (302 319	1.5	1.0	210 6													
取り間切り 10 12 1.82 kg 豚小間切り 10 13 1.9 kg もやし 20 24 3.7 kg にんじん 8 9.6 1.5 kg キャベツ 20 25 4.4 kg (治ホールコーン 5 6 1 kg 葱 3 4 1 kg おろししょうが 0.5 0.6 0.09 kg おろしにんにく 0.2 0.24 0.04 kg 米サラダ油 0.4 0.5 0.05 本 中華だしの素 1.3 1.69 2.43 g こいくちしょうゆ 1.6 2.2 30.6 g ミックスみそ 4 5 741 g 酒 0.5 0.6 96 g こしょう 002 0.02 3 g	「みそワンタンスープ)																
豚小間切り 10 13 1.9 kg 15 kg 20 24 3.7 kg にんじん 8 9.6 1.5 kg 15 kg 1 kg 1 kg 1 kg 1 kg 1 kg 1 kg		10	12	1.82 kg													
もやし 20 24 3.7 kg																	
にんじん 8 9.6 1.5 kg																	
キャベツ 20 25 4.4 kg																	
(冷)ホールコーン 5 6 1 kg																	
葱 3 4 1 kg																	
おろししょうが 0.5 0.6 0.09 kg																	
おろしにんにく	_																
米サラダ油																	
中華だしの素 1.3 1.69 243 g こいくちしょうゆ 1.6 2.2 306 g ミックスみそ 4 5 741 g 酒 0.5 0.6 96 g こしょう 0.02 0.02 3 g																	
こいくちしょうゆ 1.6 2.2 306 g ミックスみそ 4 5 741 g 酒 0.5 0.6 96 g こしょう 0.02 0.02 3 g																	
ミックスみそ 4 5 741 g 酒 0.5 0.6 96 g こしょう 0.02 0.02 3 g																	
酒 0.5 0.6 96 g こしょう 0.02 0.02 3 g																	
こしょう 0.02 0.02 3 g																	
				_													
	0,7.070	0.5	0.0	JZ.Z B													
	1																
	1																
	1																
	1																
	1																
								1			1						