

献立明細表

高山市学校給食清見センター

03月03日(月)				03月04日(火)				03月05日(水) 荘川、清見中3年なし				03月06日(木)				03月07日(金) 荘川中・清見中・荘川小なし			
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)			
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			
【ソフトスパゲティー式麺】				【麦ごはん】				【黒砂糖パン】				【赤飯】				【麦ごはん】			
ソフトスパゲティー式麺 70g				精米				殺菌液卵				米もち米				精米			
ソフトスパゲティー式麺 80g				切断無圧べん精麦				黒ざとうパン 45g				精米				切断無圧べん精麦			
ソフトスパゲティー式麺 90g								黒ざとうパン 55g				赤飯用あずき							
ソフトスパゲティー式麺 115g				【けいちゃん(手作り)】				黒ざとうパン 65g				食塩				【酢豚】			
				もも肉皮つき・若鶏												じゃがいも			
				キャベツ				【スペイン風オムレツ】				【花型ハンバーグ】				ぶたにく中肉(角切り)			
				玉葱				殺菌液卵				FMうす味花型豆腐バーグ 40g				おろししょうが			
【ミートソース】				もやし				じゃがいも				FMうす味花型豆腐バーグ 60g				料理酒			
牛肉ミチ				おろしにんにく				食塩				こいくちしょうゆ				米粉			
ぶた ひき肉				おろししょうが				玉葱				みりん				米油			
レバーそぼろ				あわせみそ				カットトマト				三温糖				人参			
人参				みりん				ウインナー				でん粉				ピーマン			
玉葱				料理酒				食塩								玉葱			
キャベツ				こしょう				こしょう				【のり酢あえ】				竹の子・ゆで			
おろしにんにく				うすくちしょうゆ				料理牛乳				こまつな 葉・生				干しいだけ			
ケチャップ								マーガリン				キャベツ				米油ペット			
カットトマト								高野豆腐 粉				きゅうり				うすくちしょうゆ			
				【ブロッコリーのおかかあえ】								【海菜サラダ】				三温糖			
				ブロッコリー(冷凍)								海藻ミックス				食酢 穀物酢			
				きゅうり								大根				こいくちしょうゆ			
				人参								人参				食酢 穀物酢			
				うすくちしょうゆ								きゅうり				ケチャップ			
				かつお節 散り花								青じそドレッシング				でん粉			
												米ひじき							
				【田舎汁】								白いりごま							
				板こんにゃく												【中華あえ】			
				ぼんしめじ												もやし			
				さがきごぼう												ホールコーン			
				生揚げ												白菜			
				冷凍カット里芋												きゅうり			
				こまつな 葉・生												胡麻油			
				干しいだけ												三温糖			
				うすくちしょうゆ												うすくちしょうゆ			
				こいくちしょうゆ												食酢 穀物酢			
				料理酒															
				でん粉															
				荒削り															
																【わかめスープ】			
				【牛乳】												カットわかめ			
				普通牛乳												チンゲンツアイ			
																人参			
																マロニー			
																えのきたけ			
																料理酒			
																中華だしの素			
																食塩			
																こしょう			
																鶏がらスープ			

献立明細表

高山市学校給食清見センター

03月10日(月)				03月11日(火)				03月12日(水)				03月13日(木)				03月14日(金)			
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)			
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			
【一食うどん】				【麦ごはん】				【コッペパン】				【麦ごはん】				【麦ごはん】			
うどん 60g				精米				普通パン 45g				精米				精米			
うどん 70g				切断無圧べん精麦				普通パン 55g				切断無圧べん精麦				切断無圧べん精麦			
うどん 80g								普通パン 65g											
うどん 100g				【厚揚げのみそチーズ焼き】				普通パン 75g				【さわらの照り焼き】				【中華飯】			
				冷凍厚揚げ				【とりにくのカレー焼き】				さわら 切り身 50g				ぶた こまぎれ			
【山菜うどん】				しめじ				皮つきもも切り身 60g				さわら 切り身 60g				冷むきえび 2L			
山菜水煮				玉葱				皮つきもも切り身 70g				おろししょうが				白菜			
なめこ				米油ベット				こいくちしょうゆ				うすくちしょうゆ				人参			
皮つき鶏手羽肉				三温糖				三温糖				みりん				玉葱			
油揚げ				みりん				おろししょうが				料理酒				竹の子・ゆで			
GKちらしかまぼこ				料理酒				おろしにんにく				【ひじきのいため物】				干しいたけ			
フレーク節 (F3)				うすくちしょうゆ				食塩				長ひじき				うすら卵・水煮			
うすくちしょうゆ				でん粉				純カレー粉				さつま揚げ				鶏がらスープ			
めんつゆ				とろけるチーズ				【コールスローサラダ】				人参				うすくちしょうゆ			
料理酒				【五色サラダ】				キャベツ				油揚げ				料理酒			
カットわかめ				キャベツ				きゅうり				むぎ枝豆・冷凍				三温糖			
				きゅうり				ホールコーン(冷凍)				米油ベット				こしょう			
【いももち】				ホールコーン(冷凍)				人参				三温糖				胡麻油			
おじゃがもち 30g				人参				折り菜				こいくちしょうゆ				でん粉			
おじゃがもち 50g				米油ベット				米油ベット				白いりごま				中華だしの素			
米油				三温糖				うすくちしょうゆ				みりん				おろしにんにく			
うすくちしょうゆ				うすくちしょうゆ				食酢 穀物酢				【じゃがいものみそ汁】				豆腐・木綿			
三温糖				食酢 穀物酢				【鶏五目汁】				じゃがいも				国産豚肉の餃子 17g			
料理酒				もも肉皮つき・若鶏				【ボークビーンズ】				葱				米油			
				人参				ぶた こまぎれ				大根				【揚げぎょうざ】			
【切干大根のサラダ】				大根				じゃがいも				カットわかめ				国産豚肉の餃子 17g			
切干し大根				冷凍カット里芋				玉葱				あわせみそ				米油			
ほうれんそう				干しいたけ				人参				赤みそ							
ホールコーン(冷凍)				葱				岐阜県産大豆水煮				煮干しだし				【ナムル】			
まぐろ・油漬け				うすくちしょうゆ				ケチャップ				【牛乳】				ほうれんそう			
三温糖				みりん				ウスターソース				普通牛乳				人参			
こいくちしょうゆ				煮干しだし				三温糖								もやし			
白いりごま				荒削り				コンソメスープの素								白ごま・すり			
								食塩								胡麻油			
【いよかん】								米油ベット								うすくちしょうゆ			
いよかん								おろしにんにく								おろしにんにく			
								カットトマト								三温糖			
【牛乳】								さやいんげん・冷凍								食酢 穀物酢			
普通牛乳				普通牛乳				【牛乳】				普通牛乳				普通牛乳			
				普通牛乳				普通牛乳				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

03月17日(月)				03月18日(火)				03月19日(水)				03月21日(金)				03月24日(月)			
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)			
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】				【コッパパン】				【麦ごはん】				【やきそば】			
精米				精米				普通パン 45g				精米				やきそば			
切断無圧べん精麦				切断無圧べん精麦				普通パン 55g				切断無圧べん精麦				ふた こまぎれ			
								普通パン 65g								キャベツ			
								普通パン 75g								玉葱			
【鶏肉とポテトの揚げ煮】				【野菜入りメンチカツ】				【魚と豆のケチャップがらめ】				【三色どんぶり】							
もも肉皮つき・若鶏				国産豚肉メンチカツ 40g				ホキ角切り				炒り卵				人参			
おろししょうが				国産豚肉メンチカツ 60g				米粉				にわとり ひき肉				もやし			
料理酒				米油				米油				干しいたけ				米油ベツ			
米粉								白いんげん豆				米油ベツ				桜生姜			
じゃがいも				【げんきサラダ】				米油				料理酒				青のり			
米油				人参				12 15.6 2 kg				おろししょうが				ウスターソース			
三温糖				キャベツ				7 9.1 1 kg				三温糖				焼きそばソース(液体)			
こいくちしょうゆ				きゅうり				0.2 0.26 35 g				こいくちしょうゆ				食塩			
				ホールコーン(冷凍)				0.2 0.26 35 g				みりん				こしょう			
				こんぶ 塩昆布				5 6.5 1 kg				あわせみそ							
				かつお節 散り花				0.5 0.65 90 g				冷凍カットほうれんそう				【豚肉シュウマイ】			
				胡麻油				0.5 0.65 90 g								安心素材肉焼売			
				三温糖				1 1.3 0.17 kg											
				こいくちしょうゆ								【じゃがいものごまあえ】							
				白いりごま								じゃがいも				【じゃがいもと折り菜のおひたし】			
				【こもどうふのすまし汁】								荒削り				おりな			
				こも豆腐				35 45.5 6.8 kg				1 1.3 0.3 kg				じゃがいも			
				まいだけ 冷				10 13 1.8 kg				6 7.8 1 kg				まぐろ・油漬け			
				人参				10 13 1.8 kg				5 6.5 0.8 kg				人参			
				こまつな 葉・生				5 6.5 1 kg				5 6.5 0.8 kg				米油ベツ			
				大根				10 13 3 kg				5 6.5 0.8 kg				食酢 穀物酢			
				GK桜ちらしかまぼこ				10 13 2.8 kg				5 6.5 1 kg				三温糖			
				うすくちしょうゆ				5 6.5 1 kg				10 13 1.9 kg				うすくちしょうゆ			
				こいくちしょうゆ				2 2.6 0.5 kg				10 13 1.9 kg							
				料理酒				1 1.3 0.25 kg				5 6.5 1 kg				【牛乳】			
				荒削り				3 3.9 0.8 kg				5 6.5 1 kg				普通牛乳			
				【いちごのお祝いデザート】								葱							
				お祝いいちごゼリー				40 138 個				油揚げ							
												うすくちしょうゆ							
				【牛乳】								料理酒							
				普通牛乳								食塩							
												煮干しだし							
												荒削り							