

B 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

08月25日(月)				08月26日(火)				08月27日(水)				08月28日(木)				08月29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】				【麦ごはん】				【コッペパン】				【麦ごはん】				【一食中華めん】			
学校給食用精白米				学校給食用精白米				コッペパン				学校給食用精白米				中華めん ゆで 160g			
米粒麦（大麦）				米粒麦（大麦）				コッペパン				米粒麦（大麦）				中華めん ゆで 180g			
								コッペパン								中華めん ゆで 200g			
																中華めん ゆで 250g			
【白みそ汁】				【ふのすまし汁】				【ポークビーンズ】				【ビーフンスープ】				【みそラーメン】			
木綿豆腐				だいこん				豚 もも 平切り				にんじん				豚 もも 平切り			
油揚げ				にんじん				食塩				しいたけ スライス 乾燥				おろししょうが			
じゃがいも				えのきだけ カット				白こしょう 粉末				ほうれんそう 冷凍				おろしにんにく			
たまねぎ				カットわかめ				おろしにんにく				鶏がらスープ				食塩			
カットわかめ				麴（豆麴）				米ぬか油				ビーフン				白こしょう 粉末			
白みそ				食塩				おろししょうが				おろししょうが				米ぬか油			
煮干し(だし用/パック)				清酒				たまねぎ				清酒				にんじん			
				こいくちしょうゆ				じゃがいも				中華だし				キャベツ			
				うすくちしょうゆ				削り節(だし用)				食塩				根深ねぎ			
												白こしょう 粉末				ホールコーン 冷凍			
【塩昆布あえ】				【ゆかりあえ】				洋風コンソメ				【ガバオライス（具）】				鶏 ひき肉			
ブロックリー 冷凍				キャベツ				ウスターソース				鶏 ひき肉				白こしょう 粉末			
にんじん				にんじん				カットトマト(飛騨)				白こしょう 粉末				おろしにんにく			
きゅうり				きゅうり				ケチャップ				米ぬか油				大豆たんぱく（ミンチ）			
塩昆布				ゆかり				【ブロックリーソーテ】				たまねぎ				たまねぎ			
こいくちしょうゆ				食塩				ブロックリー 冷凍				赤ピーマン				焼きかまぼこ スライス			
白いりごま								ホールコーン 冷凍				たけのこ水煮 乱切り				米ぬか油			
				【さばのごまだれかけ】				ウィンナー スライス				中華だし				食塩			
【鶏肉のから揚げ】				さば 切り身 60g				マーガリン				三温糖				白こしょう 粉末			
鶏肉 もも 皮つき（数） 40g				さば 切り身 70g				食塩				こいくちしょうゆ				じゃがいもでんぶん			
鶏肉 もも 皮つき（数） 60g				清酒				白こしょう 粉末				本みりん				白いりごま			
こいくちしょうゆ				水				【かぼちゃひき肉フライ】				かぼちゃひき肉フライ 40g				【牛乳】			
食塩				三温糖				かぼちゃひき肉フライ 60g				普通牛乳				普通牛乳			
おろししょうが				こいくちしょうゆ				米ぬか油（揚げ油）											
おろしにんにく				本みりん															
白こしょう 粉末				じゃがいもでんぶん															
じゃがいもでんぶん				白いりごま															
米ぬか油（揚げ油）																			

【給食アレルギー様式7】

1人分使用量(g)	注文量

09月08日(月)	1人分使用量(g)		注重量	09月09日(火)	1人分使用量(g)		注重量	09月10日(水)	1人分使用量(g)		注重量	09月11日(木)	1人分使用量(g)		注重量	09月12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																		
【麦ごはん】 学校給食用精白米 米粒麦（大麦）				【麦ごはん】 学校給食用精白米 米粒麦（大麦）				【コッペパン】 コッペパン コッペパン コッペパン コッペパン				【麦ごはん】 学校給食用精白米 米粒麦（大麦）				【1食うどん】 うどん ゆで うどん ゆで うどん ゆで うどん ゆで																					
	70 7	100 10	220 kg 22 kg		70 7	100 10	220 kg 22 kg		45 55 65		477 個 492 個 694 個 1014 個		70 7	100 10	220 kg 22 kg		60 70 80		477 袋 492 袋 694 袋 1014 袋																		
【沢煮焼】 豚 もも 細切り ごぼう 洗い にんじん だいこん たけのこ水煮 千切り しいたけ スライス 乾燥 食塩 清酒 うすくちしょうゆ 削り節(だし用)				【たぬき汁】 板こんにゃく にんじん だいこん ごぼう 洗い 根深ねぎ えのきだけ カット 食塩 本みりん うすくちしょうゆ こいくちしょうゆ じゃがいもでんぶん 削り節(だし用) フレーク節F3(だし用)				【ミネストローネ】 たまねぎ 米ぬか油 じゃがいも セロリー 大豆水煮 ベーコン 短冊（乳・卵なし） アルファベットマカロニ カットトマト(飛騨) ケチャップ 洋風コンソメ 食塩 白こしょう 粉末				【夏野菜カレー】 飛騨牛 こま切れ 食塩 おろしにんにく 白こしょう 粉末 米ぬか油 カレー粉 たまねぎ じゃがいも なす ほうれんそう すくなかぼちゃ ディスカット 冷凍 カットトマト(飛騨) ウスターソース コクと旨みのまろやかカレー アレルゲンフリーカレーフレークN 高野豆腐 粉 りんごピューレ				【五目うどん】 鶏肉 もも 皮つき 1cm角 油揚げ にんじん だいこん ほうれんそう バラ凍結 まいたけ 冷凍 食塩 こいくちしょうゆ うすくちしょうゆ めんつゆ 清酒 本みりん 削り節(だし用) フレーク節F3(だし用)																					
	15 8 10 15 10 0.8 0.3 1.8 1.8 3.5 3	19.5 10.4 13 19.5 13 1 0.39 2.3 2.3 4.5 4	45 kg 24 kg 31 kg 50 kg 30 kg 2 kg 900.9 g 54 kg 54 kg 10.4 kg 9 kg		12 10 15 8 5 10 0.12 0.5 2.5 1 1 2 1.3	18 13 20 11 6.5 13 0.15 0.65 3.3 1.3 1.3 1.8	197 個 31 kg 51 kg 25 kg 15 kg 60 袋 349.1 g 1.5 kg 7.6 kg 3 kg 3 kg 6 kg 4 kg		30 0.2 20 2.5 13 5 20 4 1 0.15 0.02	36 0.25 25 3 17 7 6.5 26 5 1.2 0.03	93 kg 0.6 kg 66 kg 11 kg 39 kg 15.52 kg 30 袋 12 袋 2971 g 449.7 g 64 g		15 0.05 0.5 0.02 0.1 0.15 30 15 5 20 15 1 8 4 2	19.5 0.07 0.65 0.03 0.12 78 40 19.5 6.5 26 20 1.3 11 5 2 3	45 kg 156.3 g 1.6 kg 64 g 0.29 kg 449.7 g 192 kg 101 kg 50 kg 17 kg 60 kg 9 袋 3003 g 25 kg 12 kg 4 kg 6 kg		10 4 7 10 8 10 0.1 1.2 3.2 2.2 0.7 0.4 1.3 2	13 5.2 9 13 11 13 312 g 1.5 kg 4 2.8 1.5 kg 2.3 kg 0.52 kg 1.8 kg 2.6 kg	30 kg 401 個 22 kg 33 kg 25 kg 30 kg 312 g 36 kg 9.5 kg 6845 g 2.3 kg 1.2 kg 4 kg 6 kg																		
	25 8 9 0.45 1.8 0.6 0.8	32 11 12 0.55 2.3 0.7 2.2	75 kg 25 kg 28 kg 1.3 kg 5.4 kg 1.7 kg 4 kg		2.5 10 4 5 0.5 1 0.1 2.3 7.5	3.25 15 5.2 6.7 0.65 1.3 0.13 3 9.75	251 個 32 kg 12 kg 16 kg 1.5 kg 3 kg 307 g 6.9 kg 23 kg																														
					【ひじきの炒め煮】 油揚げ にんじん 長ひじき さつまあげ カット 米ぬか油 三温糖 和風だし こいくちしょうゆ 水					【コールスローサラダ】 むきえだまめ 冷凍 キャベツ にんじん きゅうり コールスロードレッシング					【えびカツ】 えびカツ 40g えびカツ 60g 米ぬか油（揚げ油）					【きなことファイヤー】 乾燥大豆 米ぬか油（揚げ油） 三温糖 きなこ 黄大豆 水 食塩				【ミニトマト】 ミニトマト 15g				【うま煮】 板こんにゃく にんじん さといも 乱切り(小) 冷凍 むきえだまめ 冷凍 しいたけ スライス 乾燥 米ぬか油 三温糖 和風だし うすくちしょうゆ こいくちしょうゆ 本みりん 清酒 水									
	4 30 1 0.5 6 2 1.6 1.1 0.9 2.8	5 40 1.3 0.6 8 2.1 2.1 1.4 1.2 3.6	11 kg 94 kg 3.1 kg 1.5 kg 18.3 kg 6 kg 5.1 kg 3.3 kg 2.8 kg 8.7 kg			0.1 2.3 7.5	0.13 3 9.75		307 g 6.9 kg 23 kg		40 2		60 2.6	1663 個 1014 個 6 kg			11 1 5 1 0.6 0.03	14.3 1.3 6.5 1.3 0.78 0.03	33 kg 3 kg 15.1 kg 3 kg 2 kg 80.3 g		30 45	6368 個	15 15 20 6 0.5 0.2 0.7 0.15 0.8 1 0.5 0.4 10		20 20 26 8 0.6 0.26 0.96 0.2 1.1 1.3 0.65 0.52 13	228 個 47 kg 60 kg 18 kg 1 kg 0.6 kg 2.2 kg 464 g 2.5 kg 3 kg 1.5 kg 1.3 kg 30 kg											
						【鶏肉のみそ焼き】 鶏肉 もも 皮つき(数) 60g 鶏肉 もも 皮つき(数) 80g 三温糖 みそ 調理用 本みりん こいくちしょうゆ 清酒							【牛乳】 普通牛乳						【牛乳】 普通牛乳						【薬配：バニラアイス】 アイスクリーム 80g					【牛乳】 普通牛乳				【ねぎ焼きのソースかけ】 ねぎ焼き 50g ねぎ焼き 60g ウスターソース トマトペースト(飛騨) 三温糖			
							60 2 5.2 0.4 0.32 1		80 2.3 6.1 0.47 0.37 1.3		1663 個 1014 個 5.7 kg 15 kg 1.1 kg 0.9 kg 3 kg			206 206			2677 本	80 80			2677 個	206 206	2677 本			50 2.5											

B 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

09月16日(火)	1人分使用量(g)		注定量	09月17日(水)	1人分使用量(g)		注定量	09月18日(木)	1人分使用量(g)		注定量	09月19日(金)	1人分使用量(g)		注定量	09月22日(月)	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】				【食パン】				【麦ごはん】				【麦ごはん】				【ソフト麺】			
学校給食用精白米	70	100	220 kg	食パン	55		969 個	学校給食用精白米	70	100	220 kg	学校給食用精白米	70	100	220 kg	ソフト麺	70		477 個
米粒麦（大麦）	7	10	22 kg	食パン	65		694 個	米粒麦（大麦）	7	10	22 kg	米粒麦（大麦）	7	10	22 kg	ソフト麺	80		492 個
				食パン		75	1014 個									ソフト麺	90		694 個
【飛騨野菜みそ汁】				【野菜スープ】				【さつまいものみそ汁】				【のっぺい汁】				ソフト麺		115	1014 個
だいこん	15	19.5	50 kg	たまねぎ	30	39	97 kg	豚 もも 平切り	6	8	18 kg	木綿豆腐	20	26	150 個	【ピリ辛みそソース】			
あきしまさざげ	5	6.5	15 kg	食塩	0.15	0.2	449.7 g	清酒	0.7	0.9	2.1 kg	板こんにゃく	10	13	150 個	豚 ひき肉	18	23	54 kg
こも豆腐	15	22	297 個	白こしょう 粉末	0.01	0.02	44 g	板こんにゃく	10	13	151 個	だいこん	15	20	51 kg	加熱レバーそぼろ	1.5	2	5 袋
まいだけ 冷凍	8	10	24 kg	米ぬか油	0.2	0.26	0.6 kg	木綿豆腐	15	19.5	113 個	根深ねぎ	5	6	15 kg	白こしょう 粉末	0.03	0.04	90 g
みそ(柴田)	3.4	4	10 kg	にんじん	10	13	31 kg	ごぼう 洗い	10	13	30 kg	さといも 乱切り(小) 冷凍	15	20	46 kg	米ぬか油	0.3	0.4	0.91 kg
みそ(日下部)	3.4	4	10 kg	じゃがいも ダイスカット 冷凍	15	20	46 kg	だいこん	10	13	34 kg	角切り昆布 1～1.5cm角	1	1.3	3 kg	大豆たんぱく（ミンチ）	3	4	9 kg
煮干し(だし用パック)	2.5	3.25	30 袋	ほうれんそう バラ凍結	6	8	18 kg	さつまいも	20	26	67 kg	食塩	0.12	0.16	359.2 g	むきえだまめ 冷凍	60	78	192 kg
				洋風コンソメ	1	1.3	3025 g	根深ねぎ	5	6.5	15 kg	うすくちしょうゆ	1.5	2	4.5 kg	にんじん	28	36	86 kg
【キャベツサラダ】				うすくちしょうゆ	1	1.3	3 kg	みそ(柴田)	3.2	4	9 kg	こいくちしょうゆ	1.2	1.6	3.6 kg	中華だし	9	12	26 kg
キャベツ	30	40	107 kg	【もやしソテー】				煮干し(だし用パック)	3.2	4	9 kg	清酒	1.1	1.4	3.3 kg	三温糖	0.8	1.1	2508 g
きゅうり	10	13	31 kg	もやし	45	58	135 kg		2	2.6	24 袋	じゃがいもでんぶん	0.8	1	2.4 kg	三温糖	1	1.3	3 kg
パプリカ 冷凍	8	10	24 kg	にんじん	10	13	31 kg	【ひじきサラダ】				削り節(だし用)	2	2.6	6 kg	こいくちしょうゆ	1	1.3	3 kg
三温糖	0.8	1	2.4 kg	ローズハム 短冊（乳・卵なし）	6	6.5	16 kg	ホールコーン 冷凍	8	10.4	24 kg	【れんこんのおかかいため】				清酒	2	2.6	6.1 kg
食塩	0.1	0.13	300.3 g	米ぬか油	1	1.3	3.02 kg	にんじん	7	9	22 kg	たけのこ水煮 千切り	18	23	54 kg	トフワンジャン	0.15	0.2	449 g
穀物酢	0.8	1	2362 g	きゅうり	0.12	0.18	393.4 g	キャベツ	15	19.5	52 kg	にんじん	12	15	37 kg	みそ(柴田)	4.5	5.5	13 kg
うすくちしょうゆ	2	2.4	5.8 kg	白こしょう 粉末	0.03	0.04	90 g	食塩	8	10.4	25 kg	れんこん水煮 スライス	20	25	59 kg	みそ(日下部)	4.5	5.5	13 kg
レモン 果汁	0.8	1	2.4 本	うすくちしょうゆ	1.5	1.95	4.5 kg	まぐろ 油漬	0.8	1.04	2 kg	米ぬか油	0.5	0.6	1.45 kg	ごま油	0.22	0.28	668 g
米ぬか油	0.5	0.6	1.45 kg					三温糖	5	6.5	5 袋	三温糖	0.7	0.9	2.1 kg	じゃがいもでんぶん	1	1.4	3.1 kg
白いりごま	1	1.3	3 kg	【チキンカツ】				食塩	0.75	1	2.2 kg	清酒	1	1.3	3.1 kg				
				国産鶏肉のチキンカツ 40g	40		1663 個	白こしょう 粉末	0.08	0.1	231.8 g	三温糖	1.2	1.5	3.5 kg	【小松菜サラダ】			
				国産鶏肉のチキンカツ 60g		60	1014 個	レモン 果汁	0.01	0.02	37 g	本みりん	1.4	1.7	4.1 kg	こまつな	20	25	69 kg
				米ぬか油（揚げ油）	2	2.6	6 kg	こいくちしょうゆ	0.3	0.4	0.9 本	こいくちしょうゆ	0.45	0.52	1.3 kg	キャベツ	15	20	54 kg
				【牛乳】				穀物酢	1.1	1.4	3223 g	うすくちしょうゆ	0.2	0.3	1 kg	にんじん	6	8	19 kg
				普通牛乳	206	206	2677 本	米ぬか油	0.5	0.65	1.48 kg	花かつお				きゅうり	8	10	24 kg
								【さげの塩焼き】				【鶏肉とポテトの揚げ煮】				まぐろ 油漬	8	10	8 袋
								さげ 切り身 60g	60		1663 個	鶏肉 もも 皮つき 1.5cm角	40	52	120 kg	三温糖	0.6	0.8	1.8 kg
								さげ 切り身 70g		70	1014 個	清酒	1	1.3	3.1 kg	食塩	0.1	0.13	298.1 g
								食塩	0.3	0.4	911 g	おろししょうが	0.6	0.8	1.8 kg	白こしょう 粉末	0.01	0.01	27 g
								【牛乳】				じゃがいもでんぶん	6	7.8	18 kg	穀物酢	0.8	1.1	2446 g
								普通牛乳				シュースtringポテト	25	30	72 kg	うすくちしょうゆ	1	1.3	3 kg
												米ぬか油（揚げ油）	2.2	2.8	6 kg	レモン 果汁	0.2	0.25	0.6 本
												こいくちしょうゆ	2.8	3.3	8.3 kg	【小魚アーモンド】			
												三温糖	1.3	1.6	3.8 kg	パリッシュ	10	13	30 kg
												本みりん	0.7	0.9	2.1 kg	アーモンド 縦割	5	6.5	15.01 kg
												水	4	5.2	12 kg	三温糖	1.8	2.25	5.3 kg
												【牛乳】				こいくちしょうゆ	0.45	0.56	1.3 kg
												普通牛乳	206	206	2677 本	清酒	1.1	1.4	3.3 kg
																白いりごま	1.5	2	5 kg
																水	1.1	1.43	3 kg
																【牛乳】			
																普通牛乳	206	206	2677 本

【給食アレルギー様式7】

【1食うどん】

※きなこ揚げパンに使用する「コッペパン」は、主食で提供している「コッペパン」と同じ配合割合です。