

献立明細表

07月01日(火)					07月02日(水)					07月03日(木)					07月04日(金)					07月07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)				
保育	小学	中学	注重量		保育	小学	中学	注重量		保育	小学	中学	注重量		保育	小学	中学	注重量		保育	小学	中学	注重量	
【麦ごはん】					【エビ入りそうめん】					【麦ごはん】					【麦ごはん】					【枝豆ごはん】				
精米					そうめん、ひやむぎー乾					精米					精米					精米				
切断無圧べん精麦					錦糸卵					切断無圧べん精麦					切断無圧べん精麦					切断無圧べん精麦				
					冷むきえび 2L															むき枝豆・冷凍				
【白飯】					オクラ					【白飯】					【白飯】					食塩				
精米					人参					精米					精米					料理酒				
					こんぶ まこんぶ・素干し																			
					削り節																			
【鶏肉とポテトの揚げ煮】					うすくちしょうゆ					【さわらの梅みそ焼き】					【ピピンパ】					【白飯】				
もも肉皮つき・若鶏					みりん					さわら 切り身 30g					ぶた もも					精米				
おろししょうが					水					さわら 切り身 40g					胡麻油									
料理酒										さわら 切り身 50g					おろししょうが									
米粉										さわら 切り身 60g					おろしにんにく									
じゃがいも										料理酒					人参									
米油										みりん					もやし									
三温糖										白みそ					ホールコーン(冷凍)									
こいくちしょうゆ										梅びしお					ざやいんげん・冷凍									
										三温糖					ぜんまい水煮									
															冷凍カットほうれんそう									
															うすくちしょうゆ									
【キャベツのおかかあえ】					【星型焼きハンバーグ】					【スティックきゅうり】					【飛騨桃のヨーグルトあえ】					【そうめん汁】				
					うす味星型ハンバーグ 60g					きゅうり					アレンジダイスゼリー・シャインマスカット					そうめん、ひやむぎー乾				
					マヨネーズ エッグケア					0.6 kg					アレンジダイスゼリー・巨峰					GKちらしかまぼこ				
										40 g					冷凍もも					油揚げ				
キャベツ															パインアップル バック					まいだけ 冷				
こまつな 葉・生															プレーンヨーグルト					人参				
もやし																				葱				
スクールちくわ																				料理酒				
岐阜県産大豆水煮																				削り節				
花かつお 500g																				うすくちしょうゆ				
うすくちしょうゆ																								
米油ベツト																								
食酢 穀物酢																								
食塩																								
こしょう																								
三温糖																								
【豆腐の味噌汁】																								
豆腐・木綿																								
大根																								
油揚げ																								
カットわかめ																								
煮干しだし																								
こうじみそ																								
赤みそ																								
葱																								
【牛乳】																								
普通牛乳																								

高山市学校給食荘川センター

07月08日(火) 保：+5人	1人分使用量(g)			注重量	07月09日(水)	1人分使用量(g)			注重量	07月10日(木) 試合会	1人分使用量(g)			注重量	07月11日(金)	1人分使用量(g)			注重量	07月14日(月)	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	合計		保育	小学	中学	合計
【麦ごはん】					【黒砂糖パン】					【麦ごはん】					【麦ごはん】					【ソフトスバグッティ式種】				
精米		70	100	3.3×2 kg	黒ざとうパン 45g		45		5 個	精米		70	100	3.8×2 kg	精米		70	100	3.25×2 kg	ソフトスバグッティ式種 70g	70	70		26 食
切断無圧パン精麦		7	10	0.3×2 kg	黒ざとうパン 55g		55		9 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	ソフトスバグッティ式種 80g		80		9 食
					黒ざとうパン 65g		65		11 個										ソフトスバグッティ式種 90g		90		11 食	
					黒ざとうパン 75g			75	50 個						【白飯】					ソフトスバグッティ式種 115g			115	49 食
【白飯】					【コッペパン】					【白飯】					精米									
精米	55			1.4 kg	普通パン 30g		30		21 個	【鶏肉と高野豆腐のみそれもん揚げ】					56				1.1 kg	【白飯】				
										凍り豆腐		5.6	7	9.1	860 g									
【あぶりやきチキン】					【煮込みハンバーグ】					豆乳		6.4	8	10.4	1 ㍗					3 切				
もも肉皮つき・若鶏 15g	30			6 個	国産鶏肉と豚肉のハンバーグ 40g	40			21 個	もも肉皮つき・若鶏		17.6	22	28.6	2.8 kg					23 切				
もも肉皮つき・若鶏 40g	40			23 個	国産鶏肉と豚肉のハンバーグ 60g		60		46 個	おろししょうが		0.4	0.5	0.65	60 g					20 切				
もも肉皮つき・若鶏 50g		50		25 個	国産鶏肉と豚肉のハンバーグ 80g			80	50 個	料理酒		0.48	0.6	0.78	70 g					49 切				
もも肉皮つき・若鶏 60g			60	51 個	玉葱	6.4	8	10.4	0.9 kg	米粉		3.2	4	5.2	500 g					400 g				
	0.06	0.08	0.1	8 g	ほんしめじ	3.2	4	5.2	0.5 kg	米油		1.6	2	2.6	0.2 kg					1.1 kg				
食塩	0.01	0.01	0.02	2 g	ケチャップ	6.5	5	6	560 g	こうじみそ		2.4	3	3.9	370 g					200 g				
こしょう	0.4	0.5	0.6	50 g	ウスターソース	1.6	2	2.6	210 g	ポッカレモン無糖		0.8	1	1.3	120 g					200 g				
おろしにんにく	0.24	0.3	0.4	30 g	三温糖	1.6	2	2.4	200 g	料理酒		0.64	0.8	1.04	100 g					200 g				
ポッカレモン無糖	2.4	3	3.6	300 g	赤ワイン	1.6	2	2.6	210 g	三温糖		2.4	3	3.9	370 g					100 g				
こいくちしょうゆ	1.6	2	2.2	195 g						水		0.6	0.6	0.78	70 g					8 g				
					【納豆あえ】																			
【納豆あえ】					【コールスローサラダ】					【切干大根のサラダ】										【やさいのゆかりあえ】				
ほうれんそう	16	20	26	2.5 kg	キャベツ	24	30	39	3.8 kg	切干大根		2.8	3.5	4.55	430 g					キャベツ	24	30	39	3.8 kg
きゅうり	4	5	6.5	0.6 kg	人参	12	15	19.5	1.7 kg	ほうれんそう		16	20	26	2.8 kg					人参	5.6	7	9.1	0.7 kg
さいのめチーズ	4	5	6.5	540 g	きゅうり	4	5	6.5	0.6 kg	ホールコーン(冷凍)		4	5	6.5	600 g					きゅうり	12	15	19.5	1.7 kg
糸引納豆	16	20	26	2 kg	米油ベット	0.8	1	1.3	100 g	人参		2.4	3	3.9	0.4 kg					減塩ゆかり粉	0.48	0.6	0.78	60 g
花かつお 500g	0.64	0.8	1.04	85 g	食酢 穀物酢	1.6	2	2.6	210 g	三温糖		0.8	1	1.3	120 g					白いりごま	1.2	1.5	1.95	160 g
うすくちしょうゆ	0.8	1	1.3	100 g	三温糖	0.4	0.5	0.65	50 g	こいくちしょうゆ		0.8	1	1.3	120 g									
きざみのり	0.4	0.5	0.65	50 g	食塩	0.02	0.02	0.03	3 g	白いりごま		1.6	2	2.6	210 g									
白いりごま	1.6	2	2.6	210 g	こしょう	0.01	0.01	0.01	1 g	米油ベット		0.8	1	1.3	120 g									
					【トマトスープ】					食酢 穀物酢		1.2	1.5	1.95	185 g					【豚汁】				
【じゃがいものみそ汁】					トマト	24	30	39	3.3 kg	【とうがんのさっぱり汁】										ぶた こまぎれ	8	10	13	1.1 kg
豆腐・木綿	8	10	13	3 丁	人参	24	30	39	3.4 kg	とうがん		32	40	52	7.1 kg					葱	6.4	8	10.4	0.9 kg
じゃがいも	16	20	26	2.5 kg	玉葱	24	30	39	3.4 kg	豆腐・木綿		12	15	20	5 丁					豆腐・木綿	16	20	26	5 丁
さがきごぼろ	8	10	13	1.1 kg	さやえんどう・冷凍	4	5	6.5	0.5 kg	ぶた こまぎれ		4	5	6.5	0.6 kg					じゃがいも	16	20	26	2.4 kg
玉葱	8	10	13	1.2 kg	ぶた こまぎれ	4	5	6.5	540 g	葱		4	5	6.5	0.7 kg					大根	10.4	13	16.9	1.5 kg
カットわかめ	0.8	1	1.3	100 g	殺菌液卵	12	15	20	1 kg	人参		4	5	6.5	0.7 kg					人参	4	5	6.5	0.6 kg
こうじみそ	2.24	2.8	3.64	310 g	鶏がらスープ	6.4	8	10.4	1 kg	ささがきごぼろ		4	5	6.5	0.6 kg					ささがきごぼろ	8	10	13	1.1 kg
赤みそ	2.24	2.8	3.64	300 g	コンソメスープの素	0.64	0.8	1.04	90 g	葱		4	5	6.5	0.7 kg					板こんにやく	4	5	6.5	2 枚
煮干しだし	1.6	2	2.6	210 g	料理酒	0.4	0.5	0.65	50 g	人参		4	5	6.5	0.7 kg					赤みそ	2.24	2.8	3.64	295 g
					うすくちしょうゆ	0.8	1	1.3	100 g	料理酒		1.6	2	2.6	240 g					こうじみそ	2.24	2.8	3.64	295 g
【牛乳】					でん粉	0.8	1	1.3	100 g	うすくちしょうゆ		3.44	4.3	5.59	530 g					煮干しだし	2.4	3	3.9	320 g
普通牛乳		206	206	76 本	食塩	0.08	0.1	0.13	10 g	削り節		1.6	2	2.6	250 g					おろしにんにく	0.4	0.5	0.65	50 g
					こしょう	0.01	0.01	0.01	1 g															
					【牛乳】					【牛乳】										【牛乳】				
					普通牛乳		206	206	75 本	普通牛乳			206	206	87 本					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																								
07月15日(火)					07月16日(水)					07月17日(木)					07月18日(金)					07月22日(火)				
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)				
保育	小学	中学	注重量		保育	小学	中学	注重量		保育	小学	中学	注重量		保育	小学	中学	注重量		保育	小学	中学	注重量	
【麦ごはん】					【コッペパン】					【麦ごはん】					【麦ごはん】					【えびピラフ】				
精米					普通パン 45g					精米					精米					精米				
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					冷むきえび L				
					普通パン 65g															玉葱				
【白飯】					普通パン 75g					【白飯】					【白飯】					ピーマン				
精米										精米					精米					ホールコーン(冷凍)				
										56					56					10				
																				人参				
【焼豆腐の肉みそかけ】					【ポテトのピザ焼き】					【豚肉のたつたあげ】					【夏野菜カレー】									
豆腐ステーキ 60g					じゃがいも					ぶたもも角切り					ぶた こまぎれ									
豆腐ステーキ 40g					ウィンナー					おろししょうが					玉葱					12				
ぶた ひき肉					トマト					こいくちしょうゆ					なす					15				
人参					ピーマン					米粉					トマト					19.5				
玉葱					食塩					米油					人参					16				
赤みそ					こしょう										大豆ペースト					8				
三温糖					米油ベツ										純カレー粉					10				
みりん					ケチャッ										フルーツチャツネ					4				
					シュレツドチーズ										とろけるカレー					0.32				
															高野豆腐 粉					0.4				
															レンズ豆					4				
															ロリエ					0.04				
															おろしにんにく					0.16				