

A 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

10月01日(水)				10月02日(木)				10月03日(金)				10月06日(月)				10月07日(火)			
1人分使用量(g)		注重量		1人分使用量(g)		注重量		1人分使用量(g)		注重量		1人分使用量(g)		注重量		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】				【ナン】				【一食中華めん】				【麦ごはん】				【米粉入りパン】			
学校給食用精白米 米粒麦（大麦）				ナン 70g ナン 100g ナン 120g				中華めん ゆで 160g 中華めん ゆで 180g 中華めん ゆで 200g 中華めん ゆで 250g				学校給食用精白米 米粒麦（大麦）				米粉入りパン 米粉入りパン 米粉入りパン 米粉入りパン			
【豆腐のみそ汁】				【キーマカレー】				【タンメン】				【のっぺい汁（里芋）】				【野菜スープ】			
木綿豆腐 油揚げ にんじん 根深ねぎ えのきだけ カット カットわかめ みそ(柴田) みそ(日下部) 煮干し(だし用パック)				豚 ひき肉 輸入牛肉 ミンチ おろしにんにく おろししょうが 食塩 白こしょう 粉末 米ぬか油 カレー粉 たまねぎ にんじん 大豆水煮 ひきわり レンズ豆 ドライパック 蒸し ひよこ豆 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 アレルギーフリーカレーフレークN				豚 もも 平切り 豚 ばら 平切り おろししょうが おろしにんにく 食塩 白こしょう 粉末 米ぬか油 もやし キャベツ たまねぎ にんじん ホールコーン 冷凍 鶏がらスープ 中華だし ごま油				木綿豆腐 板こんにゃく だいこん ごぼう 洗い 根深ねぎ さといも 乱切り(小) 冷凍 角切り昆布 1～1.5cm角 食塩 うすくちしょうゆ 削り節(だし用) 清酒 じゃがいもでんぶん こいくちしょうゆ フレーク節F3(だし用)				たまねぎ 食塩 白こしょう 粉末 米ぬか油 じゃがいも 洋風コンソメ ほうれんそう 冷凍 うすくちしょうゆ			
【こんにゃくきんぴら】																【ブロッコリーソーテー】			
鶏 ひき肉 つきこんにゃく にんじん しいたけ スライス 乾燥 米ぬか油 三温糖 本みりん 清酒 こいくちしょうゆ うすくちしょうゆ 一味とうがらし 白いりごま				鶏 ひき肉 つきこんにゃく にんじん しいたけ スライス 乾燥 米ぬか油 三温糖 本みりん 清酒 こいくちしょうゆ うすくちしょうゆ 一味とうがらし 白いりごま				にんじん きゅうり こまつな もやし くすきり 乾 食塩 三温糖 穀物酢 うすくちしょうゆ ごま油				にんじん きゅうり こまつな もやし くすきり 乾 食塩 三温糖 穀物酢 うすくちしょうゆ ごま油				ブロッコリー 冷凍 ホールコーン 冷凍 ウィンナー スライス マーガリン 食塩 白こしょう 粉末			
【ひらすの照り焼き】																【豚肉のブルーベリーソース】			
ひらす（シルバー）切り身 60g ひらす（シルバー）切り身 70g 清酒 水 三温糖 本みりん 清酒 こいくちしょうゆ じゃがいもでんぶん				ひらす（シルバー）切り身 60g ひらす（シルバー）切り身 70g 清酒 水 三温糖 本みりん 清酒 こいくちしょうゆ じゃがいもでんぶん				グリーンサラダ ブロッコリー 冷凍 キャベツ きゅうり 食塩 白こしょう 粉末 穀物酢 うすくちしょうゆ 米ぬか油				にんじん きゅうり こまつな もやし くすきり 乾 食塩 三温糖 穀物酢 うすくちしょうゆ ごま油				ホールコーン 冷凍 ベーコン 短冊（乳・卵なし） にんじん 米ひじき カレー粉 米ぬか油 三温糖 洋風コンソメ うすくちしょうゆ			
【牛乳】 普通牛乳				【牛乳】 普通牛乳				【牛乳】 普通牛乳				【牛乳】 普通牛乳				【牛乳】 普通牛乳			



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。

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。

A 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

10月08日(水)				10月09日(木)				10月10日(金)				10月14日(火)				10月15日(水)			
1人分使用量(g)		注重量		1人分使用量(g)		注重量		1人分使用量(g)		注重量		1人分使用量(g)		注重量		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】				【麦ごはん】				【1食うどん】				【黒砂糖パン】				【麦ごはん】			
学校給食用精白米				学校給食用精白米				うどん ゆで				黒砂糖パン				学校給食用精白米			
米粒麦（大麦）				米粒麦（大麦）				うどん ゆで				黒砂糖パン				米粒麦（大麦）			
								うどん ゆで				黒砂糖パン							
【こも豆腐と山菜のみそ汁】				【ゆばのすまし汁】				【カレーうどん】				【ABCスープ】				【あさりのみそ汁】			
こも豆腐				木綿豆腐				若鶏 むね 皮つき 1cm角				たまねぎ				油揚げ			
油揚げ				糸かまぼこ				油揚げ				食塩				ごぼう 洗い			
山菜水煮				こまつな				たまねぎ				白こしょう 粉末				にんじん			
こまつな				湯葉 冷凍				にんじん				米ぬか油				根深ねぎ			
根深ねぎ				食塩				根深ねぎ				にんじん				しいたけ スライス 乾燥			
みそ(日下部)				うすくちしょうゆ				カレー粉				じゃがいも				あさり 冷凍			
みそ(大のや)				こいくちしょうゆ				清酒				アルファベットマカロニ				白みそ			
うすくちしょうゆ				削り節(だし用)				こいくちしょうゆ				洋風コンソメ				煮干し(だし用パック)			
煮干し(だし用パック)				フレーク節F3(だし用)				本みりん				うすくちしょうゆ							
【紅白なます】				【切干大根煮】				【きんぴらごぼう】				【小松菜サラダ】				【あいませ】			
にんじん				油揚げ				ごぼう せん切り				こまつな				にんじん			
だいこん				切干大根				にんじん				キャベツ				だいこん			
穀物酢				しいたけ スライス 乾燥				米ぬか油				きゅうり				大豆水煮			
うすくちしょうゆ				米ぬか油				三温糖				にんじん				米ぬか油			
食塩				三温糖				清酒				まぐろ 油漬				三温糖			
三温糖				和風だし				こいくちしょうゆ				三温糖				食塩			
【にじますの甘露煮】				【鶏肉のから揚げ】				【はつしもおやき(大豆)】				【白身魚のマヨネーズ焼き】				【野菜入りメンチカツ】			
にじます 甘露煮 Sサイズ 40g				鶏肉 もも 皮つき(数) 40g				はつしもおやき				ホキ 切り身 50g				野菜入りメンチカツ 40g			
にじます 甘露煮 Mサイズ 50g				鶏肉 もも 皮つき(数) 60g				水				ホキ 切り身 60g				野菜入りメンチカツ 60g			
【牛乳】				【牛乳】				【牛乳】				【牛乳】				【牛乳】			
普通牛乳				普通牛乳				普通牛乳				普通牛乳				普通牛乳			
				</															

A 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

10月16日(木)				10月17日(金)				10月20日(月)				10月21日(火)				10月22日(水)			
1人分使用量(g)		注重量		1人分使用量(g)		注重量		1人分使用量(g)		注重量		1人分使用量(g)		注重量		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】				【麦ごはん】				【ソフト麺】				【コッペパン】				【麦ごはん】			
学校給食用精白米				学校給食用精白米				ソフト麺				コッペパン				学校給食用精白米			
米粒麦（大麦）				米粒麦（大麦）				ソフト麺				コッペパン				米粒麦（大麦）			
								ソフト麺				コッペパン							
【カレーライス】				【かきたま汁】				【ミートソース】				【ミネストローネ】				【けんちん汁】			
豚 もも 平切り				木綿豆腐				輸入牛肉 ミンチ				ベーコン 短冊（乳・卵なし）				木綿豆腐			
加熱レバー そぼろ				にんじん				豚 ひき肉				たまねぎ				板こんにゃく			
食塩				根深ねぎ				白こしょう 粉末				セロリー				だいこん			
おろしにんにく				しいたけ スライス 乾燥				食塩				食塩				にんじん			
白こしょう 粉末				えのきだけ カット				ローリエ 粉末				白こしょう 粉末				ごぼう 洗い			
米ぬか油				鶏卵 凍結全卵				たまねぎ				米ぬか油				根深ねぎ			
カレー粉				食塩				ローリエ 粉末				じゃがいも				食塩			
たまねぎ				こいくちしょうゆ				にんじん				かぼちゃ ダイスカット 冷凍				こいくちしょうゆ			
にんじん				うすくちしょうゆ				大豆水煮 ひきわり				カットトマト（飛騨）				うすくちしょうゆ			
じゃがいも				フレーク節F3（だし用）				洋風コンソメ				アルファベットマカロニ				清酒			
カットトマト（飛騨）								トマトピューレ				カットトマト（飛騨）				じゃがいもでんぶん			
ウスターソース								ケチャップ				洋風コンソメ				削り節（だし用）			
コクと旨みのまろやかカレー				キャベツ				こまつな											
アレルギーフリーカレーフレークN				きゅうり				大豆ペースト											
				大豆水煮				やさしさいちばん/ハヤシベース											
				食塩															
				白こしょう 粉末															
				三温糖															
				穀物酢															
				うすくちしょうゆ															
				米ぬか油															
				花かつお															

A 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

10月23日(木)	1人分使用量(g)		注定量	10月24日(金)	1人分使用量(g)		注定量	10月27日(月)	1人分使用量(g)		注定量	10月28日(火)	1人分使用量(g)		注定量	10月29日(水)	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】				【1食うどん】				【バターパン】				【麦ごはん】			
学校給食用精白米	70	100	234 kg	学校給食用精白米	70	100	234 kg	うどん ゆで	60		516 袋	バターコッペパン	45		516 個	学校給食用精白米	70	100	234 kg
米粒麦（大麦）	7	10	23 kg	米粒麦（大麦）	7	10	23 kg	うどん ゆで	70		512 袋	バターコッペパン	55		512 個	米粒麦（大麦）	7	10	23 kg
								うどん ゆで	80		713 袋	バターコッペパン	65		713 個				
								うどん ゆで		100	1103 袋	バターコッペパン		75	1103 個	【飛騨牛ットマト汁】			
【トマトのみそ汁】				【なめことだいこんのみそ汁】				【五目うどん】				【コンソメスープ】				すな漬け	1	1.3	3.2 kg
じゃがいも ダイスカット 冷凍	25	32.5	80 kg	生揚げ	25	40	329 個	鶏肉 もも 皮つき 1cm角	10	13	32 kg	たまねぎ	30	39	103 kg	飛騨牛 こま切れ	8	10.4	26 kg
たまねぎ	15	19.5	51 kg	なめこ	15	19.5	48 kg	油揚げ	5	10	632 個	米ぬか油	0.5	0.65	1.57 kg	清酒	0.45	0.59	1.5 kg
ベーコン 短冊（乳・卵なし）	5	6.5	16.02 kg	だいこん	15	19.5	53 kg	にんじん	12	15	39 kg	にんじん	10	13	33 kg	米ぬか油	0.5	0.65	1.61 kg
ぶなしめじ 冷凍	10	13	64 袋	こまつな	5	10	23 kg	根深ねぎ	5	6	15 kg	じゃがいも	15	20	54 kg	生揚げ	15	25	210 個
カットトマト(飛騨)	20	26	13 袋	みそ(日下部)	3.4	4.42	11 kg	まいだけ 冷凍	10	13	32 kg	マッシュルーム水煮 スライス	5	6.5	16 kg	にんじん	10	13	33 kg
みそ(柴田)	3.4	4.42	11 kg	みそ(大のや)	3.4	4.42	11 kg	食塩	0.1	0.13	331.8 g	乾燥バセリ	0.05	0.06	148 g	だいこん	20	26	71 kg
みそ(日下部)	3.4	4.42	11 kg	煮干し(だし用パック)	2	2.6	26 袋	こいくちしょうゆ	1.2	1.5	3.8 kg	洋風コンソメ	0.6	0.78	1917 g	こまつな	10	15	39 kg
煮干し(だし用パック)	2	2.6	26 袋					うすくちしょうゆ	3.2	3.8	9.9 kg	食塩	0.15	0.2	492.8 g	根深ねぎ	5	6.5	16 kg
				【ゆかりあえ】				めんつゆ	2.2	2.7	7165 g	白こしょう 粉末	0.01	0.02	39 g	美女もち	10	13	32 kg
【ほうれんそうのおひたし】				キャベツ	35	45.5	132 kg	清酒	0.7	1	2.5 kg	うすくちしょうゆ	2	2.6	6.4 kg	カットトマト(飛騨)	20	26	13 袋
ほうれんそう	15	19.5	53 kg	にんじん	10	13	33 kg	本みりん	0.8	1.15	2.7 kg					みそ(柴田)	6.2	8.06	20 kg
にんじん	15	19.5	50 kg	きゅうり	5	6.5	16 kg	削り節(だし用)	1.3	1.8	4 kg	【もやしのカレーソーテー】				煮干し(だし用パック)	2	2.6	26 袋
もやし	20	26	64 kg	食塩	0.1	0.13	326.6 g	フレーク節F3(だし用)	2	2.6	7 kg	グリーンアスパラガス 冷凍	5	6.5	16 kg	粉さんしょう	0.01	0.01	28.4 g
うすくちしょうゆ	1.3	1.69	4.2 kg									もやし	42	55	135 kg				
こいくちしょうゆ	1.1	1.43	3.5 kg	【さけのおろし煮】				【れんこんきんぴら】				にんじん	10	13	33 kg	【赤かぶのごまあえ】			
花かつお	0.5	0.65	2 kg	さけ 角切り	45	60	141 kg	にんじん	15	19.5	49 kg	マーガリン	0.5	0.65	2 kg	キャベツ	30	39	113 kg
				米粉	3	3.9	10 kg	ごぼう 洗い	10	13	32 kg	食塩	0.25	0.3	772.1 g	ほうれんそう	10	15	37 kg
【てり焼きハンバーグ】				米ぬか油（揚げ油）	4	5.2	13 kg	れんこん水煮 スライス	22	28.6	70 kg	白こしょう 粉末	0.01	0.01	28 g	赤かぶ 刻み	8	10.4	26 kg
あらびきハンバーグSC 60g	60		1741 個	水	2.5	3.25	8 kg	しいたけ スライス 乾燥	0.5	0.65	2 kg	カレー粉	0.1	0.13	321.4 g	三温糖	0.5	0.65	1.6 kg
あらびきハンバーグSC 80g		80	1103 個	だいこん	7.5	9.75	27 kg	米ぬか油	0.5	0.65	1.6 kg					こいくちしょうゆ	0.5	0.65	1.6 kg
水	3	3.9	10 kg	おろししょうが	0.25	0.33	0.8 kg	三温糖	1.3	1.7	4.2 kg	【豚肉のトマトソース】				白いりごま	0.8	1.04	3 kg
こいくちしょうゆ	3	3.9	9.5 kg	三温糖	0.8	1.04	2.6 kg	本みりん	0.5	0.65	1.6 kg	豚 かたロース（数） 50g	50		1741 個				
三温糖	2.2	2.8	6.9 kg	うすくちしょうゆ	1	1.3	3.2 kg	清酒	1	1.3	3.2 kg	豚 かたロース（数） 60g	11	14.5	7 袋	【あゆの桃源郷だれ】			
清酒	1.5	1.95	4.8 kg	本みりん	0.4	0.52	1.3 kg	こいくちしょうゆ	2	2.6	6.4 kg	カットトマト(飛騨)	1.5	2	4.8 kg	あゆ 開き 40g	40		1741 個
本みりん	1.5	1.95	4.8 kg	清酒	0.9	1.17	2.9 kg	一味とうがらし	0.01	0.01	28 g	三温糖	1.2	1.7	4.2 kg	あゆ 開き 50g	50		1103 個
じゃがいもでんぶ	0.25	0.33	0.8 kg	根深ねぎ	3	3.9	10 kg	白いりごま	1	1.3	3 kg	こいくちしょうゆ	5	6.5	16 kg	米粉	3	4	10 kg
				じゃがいもでんぶ	0.13	0.17	0.4 kg					トマトペースト(飛騨)				米ぬか油（揚げ油）	2	2.6	6 kg
【牛乳】								【いももち】								おろししょうが	0.2	0.24	0.6 kg
普通牛乳	206	206	2844 本	【薬配：りんご】				おじゃがもち30g	60	60	5688 個	【牛乳】				おろしにんにく	0.2	0.24	0.7 kg
				りんご カット 60g	60	60	2844 個	米ぬか油（揚げ油）	3	3	9 kg	普通牛乳	206	206	2844 本	清酒	1.5	1.8	4.6 kg
				【牛乳】				こいくちしょうゆ	2.3	2.3	6.5 kg					こいくちしょうゆ	1.5	1.8	4.6 kg
				普通牛乳	206	206	2844 本	本みりん	1.2	1.2	3.4 kg					りんごピューレ	4	4.8	12 kg
								三温糖	2.8	2.8	8 kg					飛騨もちジュース	4	4.8	12.26 L
								三温糖	0.6	0.6	1.8 kg					三温糖	0.8	0.96	2.5 kg
								清酒	1.3	1.3	4 kg					一味とうがらし	0.01	0.01	28 g
								水											
								【牛乳】								【牛乳】			
								普通牛乳	206	206	2844 本					普通牛乳	206	206	2844 本

【給食アレルギー様式7】

高山市学校給食センター

10月30日(木)	1人分使用量(g)		注文量	10月31日(金)	1人分使用量(g)		注文量		1人分使用量(g)		注文量		1人分使用量(g)		注文量
	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）	70 7	100 10	234 kg 23 kg	【麦ごはん】 学校給食用精白米 米粒麦（大麦）	70 7	100 10	234 kg 23 kg								
【中華風たまご丼】 にんじん たまねぎ たけのこ水煮 干切り むきえだまめ 冷凍 しいたけ スライス 乾燥 系かまぼこ 鶏がらスープ 鶏卵 凍結全卵 三温糖 中華だし 本みりん 穀物酢 こいくちしょうゆ じゃがいもでんぷん 水 ごま油	8 30 15 8 1 10 10 40 3 0.8 1 2 4 1.5 30 1	10.4 39 19.5 15 1.3 13 13 52 3.9 1.04 1.3 2.6 5.2 1.95 39 1.3	26 kg 102 kg 48 kg 30 kg 3 kg 32 kg 32 kg 128 kg 9.6 kg 2564 g 3.2 kg 6409 g 12.8 kg 4.8 kg 96 kg 3204.5 g	【豚汁】 豚 もも 平切り 米ぬか油 木綿豆腐 にんじん だいこん ごぼう 洗い たまねぎ 清酒 みそ(柴田) みそ(大のや) 煮干し(だし用パック)	8 0.5 20 10 20 9 15 0.45 3.1 3.1 2	10.4 0.65 35 13 26 11.7 19.5 0.59 4.03 4.03 2.6	26 kg 1.61 kg 171 個 33 kg 71 kg 29 kg 51 kg 1.5 kg 10 kg 10 kg 26 袋								
【ナムル】 こまつな もやし にんじん 三温糖 一味とうがらし 穀物酢 こいくちしょうゆ ごま油 白いりごま	25 25 7 0.8 0.01 0.6 2.2 0.5 0.5	40 32.5 9.1 1.04 0.01 0.78 2.86 0.65 0.65	101 kg 80 kg 23 kg 2.6 kg 28 g 1923 g 7 kg 1608.4 g 2 kg	【じゃがいものごまマヨあえ】 ホールコーン 冷凍 にんじん じゃがいも きゅうり マヨネーズタイプ調味料 食塩 白こしょう 粉末 白すりごま	5 10 30 5 3.5 0.06 0.01 0.5	6.5 13 39 6.5 4.55 0.08 0.01 0.65	16 kg 33 kg 107 kg 16 kg 12 kg 194.7 g 28 g 2 kg								
【焼きチヂミ】 野菜チヂミ 50g 穀物酢 こいくちしょうゆ 三温糖 ごま油	50 1.5 2.5 1 0.2	50 1.5 2.5 1 0.2	2844 個 4266 g 7.1 kg 2.8 kg 568.8 g	【さばのみそ焼き】 さば 切り身 50g さば 切り身 60g おろししょうが みそ 調理用 三温糖 清酒 本みりん うすくちしょうゆ	50 1 5 3.5 1 1 1	60 1.3 6.5 4.55 1.3 1.3 1.3	1741 個 1103 個 3.2 kg 16 kg 11.1 kg 3.2 kg 3.2 kg 3.2 kg								
【牛乳】 普通牛乳	206	206	2844 本	【牛乳】 普通牛乳	206	206	2844 本								