

献立明細表

高山市学校給食清見センター

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)		
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】				【コッパパン】				【麦ごはん】				【麦ごはん】									
精米				普通パン 45g				精米				精米									
切断無圧ベン精麦				普通パン 55g				切断無圧ベン精麦				切断無圧ベン精麦									
				普通パン 65g																	
				普通パン 75g				【豚肉の竜田あげ】				【鮭の塩焼き】									
【飛騨の夏野菜カレー】				ア お米パン、乳なしパン				ぶたもも				さけ・切り身 50g 小									
うしこまぎれ				【兼込みハンバーグ】				おろししょうが				さけ・切り身 60g 中									
玉葱				国産鶏肉と豚肉のハンバーグ 60g 小				こいくちしょうゆ				食塩									
じゃがいも				国産鶏肉と豚肉のハンバーグ 80g 中				でん粉				料理酒									
トマト				ケチャップ				米油													
なす				ウスターソース								【野菜のごまあえ】									
ピーマン				三温糖				【ゴーヤチャンプルー】				ほうれんそう									
大豆ペースト				赤ワイン				ゴーヤ				もやし									
純カレー粉				【キャベツのソテー】				キャベツ				人参									
フルーツチャツネ				キャベツ				豆腐・木綿				こいくちしょうゆ									
こくと旨みのまろやかカレー				さつま揚げ				殺菌液卵				三温糖									
アレルギーフリーカレーフレーク				人参				まぐろ・油漬け				【豚汁】									
高野豆腐 粉 在				ピーマン				食塩				ぶたこまぎれ									
レンズ豆				食塩				米油ベットの				葱									
ロリエ				こしょう				うすくちしょうゆ				豆腐・木綿									
おろしにんにく												じゃがいも									
【飛騨とうもろこし】				【トマトスープ】				【もずく汁】				大根									
とうもろこし 1/5				トマト				もやし				ささがきごぼう									
				玉葱				油揚げ				板こんにゃく									
【清見野菜のサラダ】				さやえんどう・冷凍				こまつな 葉・生				あわせみそ									
キャベツ				ぶたこまぎれ				もずく				煮干だし									
きゅうり				殺菌液卵				削り節				おろしにんにく									
ほうれんそう				鶏がらスープ				あわせみそ													
パプリカ				コンソメスープの素				赤みそ													
米油ベットの				料理酒				【グミ】													
食酢 穀物酢				うすくちしょうゆ				果汁グミ(青りんご味) 12g													
うすくちしょうゆ				でん粉																	
三温糖				食塩				【牛乳】													
ポッカレモン無糖				こしょう				普通牛乳													
【アイスクリーム】				【冷凍パイ】																	
アイスクリーム・普通脂肪 60g				パイ(アップル(袋いり))																	
ア クレープ (カスタード)																					
【牛乳】				【牛乳】																	
普通牛乳				普通牛乳																	

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。

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。

献立明細表

高山市学校給食清見センター

09月01日(月)				09月02日(火)				09月03日(水)				09月04日(木)				09月05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			
【1食中華】				【麦ごはん】				【黒パン】				【麦ごはん】				【麦ごはん】			
蒸し中華めん 160g				精米				黒ざとうパン 45g				精米				精米			
蒸し中華めん 180g				切断無圧ベン精麦				黒ざとうパン 55g				切断無圧ベン精麦				切断無圧ベン精麦			
蒸し中華めん 200g								黒ざとうパン 65g								0.3×4 袋			
蒸し中華めん 250g				【チンジャオロース】				黒ざとうパン 75g				【高野豆腐のカップ焼き】				【親子丼】			
				牛肉細切り				ア お米パン、乳なし黒パン				凍り豆腐				もも肉皮つき・若鶏			
				料理酒				【あじのレモン風味】				豆乳				殺菌液卵			
				おろししょうが				あじ 50g 小				10 13				40 52			
				おろしにんにく				あじ 60g 中				7 9.1				50 65			
				米油ベットの				米粉				15 19.5				1.5 1.95			
				ピーマン				米油				5 6.5				5 6.5			
				パプリカ				三温糖				しめじ				GKちらしかまぼこ			
				国産だけのご水煮				うすくちしょうゆ				0.02 0.03				10 13			
				人参				ポッカレモン無糖				2 2.6				2 2.6			
				玉葱				水				マヨネーズ エッグケア				3 3.9			
				三温糖				料理酒				粉チーズ 在庫すべて				うすくちしょうゆ			
				料理酒				食塩								3.5 4.55			
				うすくちしょうゆ				【けんこうひじきサラダ】				【小松菜ののり酢あえ】				料理酒			
				オイスターソース				米ひじき				こまつな 葉・生				三温糖			
				でん粉				こいくちしょうゆ				15 19.5				2 2.6			
								人参				きゅうり				みりん			
				【トマト】				キャベツ				きざみのり				1.5 1.95			
				ミディトマト 2個				こまつな 葉・生				食酢 穀物酢				【五目豆】			
								ホールコーン(冷凍)				こいくちしょうゆ				岐阜県産乾燥大豆			
				【豆腐の中華煮】				まぐろ・油漬け				【じゃがいものみぞ汁】				板こんにゃく			
				豆腐・木綿				米油ベットの				じゃがいも				人参			
				ぶた こまぎれ				こいくちしょうゆ				油揚げ				スクールちくわ			
				玉葱				食酢 穀物酢				えのきたけ				1 1.3			
				人参				三温糖				大根				10 13			
				さやえんどう・冷凍				【ズッキーニのスープ】				カットわかめ				1 1.3			
				きくらげ				ぶた こまぎれ				あわせみそ				三温糖			
				三温糖				玉葱				煮干しだし				1.5 1.95			
				おろしにんにく				ズッキーニ				【牛乳】				1 1.3			
				料理酒				じゃがいも				普通牛乳				【野菜の香りあえ】			
				中華だしの素				コンソメスープの素								大根			
				でん粉				こしょう								キャベツ			
				米油ベットの				鶏がらスープ								ほうれんそう			
								食塩								4 5.2			
				【ヨーグルト(中のみ)】				【牛乳】								0.5 0.65			
				一食3-4 杯 70g				普通牛乳								206 206			
				ア ぶどうゼリー												172 本			

献立明細表

高山市学校給食清見センター

09月08日(月)	1人分使用量(g)		注分量	09月09日(火) 小3なし	1人分使用量(g)		注分量	09月10日(水)	1人分使用量(g)		注分量	09月11日(木)	1人分使用量(g)		注分量	09月12日(金)	1人分使用量(g)		注分量														
	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														
【ソフト麺】 ソフトスパゲッティ式麺 70g ソフトスパゲッティ式麺 80g ソフトスパゲッティ式麺 90g ソフトスパゲッティ式麺 115g	70 80 90		27 食 24 食 46 食 75 食	【麦ごはん】 精米 切断無圧ペン精麦	70 7	100 10	3.2×4 袋 0.3×4 kg	【きなかあげパン】 普通パン 45g 普通パン 55g 普通パン 65g 普通パン 75g 米油 食塩 ざらめ糖・グラニュー きな粉 ア お米パン、乳なしパン	45 55 65		27 個 24 個 47 個 74 個 0.2 kg 20 g 1 kg 0.6 kg	【麦ごはん】 精米 切断無圧ペン精麦	70 7	100 10	3.4×4 袋 0.3×4 kg	【麦ごはん】 精米 切断無圧ペン精麦	70 7	100 10	3.4×4 袋 0.3×4 kg														
【夏野菜ミートソース】 牛肉シシ ぶた ひき肉 レバーそぼろ ナツメグ ロリエ なす キャベツ トマト 玉葱 おろしにんにく ケチャップ 米粉 コンソメスープの素 こしょう ウスターソース 三温糖 米油ベツト 大豆ペースト 高野豆腐 粉 赤ワイン				【野菜コロッケ】 5種国産野菜コロッケ 40g ～小4 5種国産野菜コロッケ 60g 小5～ 米油	40 60 2		47 個 118 個 0.4 kg	【糸かまぼこのあえもの】 スクール糸かまぼこ きゅうり キャベツ 人参 ホールコーン(冷凍) 三温糖 食塩 食酢 穀物酢 胡麻油 白いりごま うすくちしょうゆ きざみのり	10 15 20 5 5 1 0.2 2 0.4 1 1 0.2	13 19.5 26 6.5 6.5 1.3 0.26 2.6 0.52 1.3 1.3 0.26	2 kg 2.8 kg 4.4 kg 0.9 kg 1 kg 0.18 kg 37 g 0.37 kg 73 g 0.18 kg 0.18 kg 40 g	【ぼークビーンズ】 ぶた こまぎれ じゃがいも 玉葱 人参 岐阜県産大豆水煮 ケチャップ ウスターソース 三温糖 コンソメスープの素 食塩 米油ベツト おろしにんにく カットトマト むき枝豆・冷凍	10 40 40 8 15 4 1 1 1 0.05 0.5 25 5	13 52 52 10.4 19.5 5.2 1.3 0.2 1.3 0.07 0.65 32.5 6.5	2 kg 8.9 kg 8.5 kg 1.7 kg 3 kg 1 kg 0.15 kg 0.2 kg 0.15 kg 8 g 0.1 kg 0.1 kg 5 kg 1 kg	【ひじきのいため煮】 長ひじき さつま揚げ 人参 油揚げ むき枝豆・冷凍 米油ベツト 三温糖 こいくちしょうゆ 白いりごま みりん	3 10 10 5 5 0.8 1.1 2 1	3.9 13 13 6.5 6.5 1.04 1.43 1.95 2.6 1.3	0.59 kg 40 枚 2 kg 39 枚 1 kg 0.16 kg 0.22 kg 0.3 kg 0.4 kg 0.2 kg	【鶏群の夏野菜のみそ汁】 西洋かぼちゃ・生 なす こも豆腐 あきしまさげ 煮干しだし あわせみそ	20 15 10 5 2 6	26 18 13 6.5 2.6 7.2	4.5 kg 3.1 kg 2 kg 1 kg 0.4 kg 1.1 kg	【ひだくだものゼリーのセレクト】 ひだももゼリー ひだりんごゼリー	20 20	20 20	109 個 67 個	【牛乳】 普通牛乳	206 206	170 本	【牛乳】 普通牛乳	206 206	174 本
	【飛騨ものヨーグルトあえ】 アレンジダイスゼリーシャインマスカット アレンジダイスゼリーあまおう 冷凍もも バインアップル 缶詰 プレーンヨーグルト	5 5 40 10 50	6.5 6.5 52 13 65	1 kg 1 kg 8 kg 2 kg 10 kg	【牛乳】 普通牛乳	206	206	159 本	【牛乳】 普通牛乳	206	206	172 本	【牛乳】 普通牛乳	206	206	170 本	【牛乳】 普通牛乳	206	206	174 本													
	【牛乳】 普通牛乳	206	206	172 本	【牛乳】 普通牛乳	206	206	172 本	【牛乳】 普通牛乳	206	206	172 本	【牛乳】 普通牛乳	206	206	170 本	【牛乳】 普通牛乳	206	206	174 本													

献立明細表

高山市学校給食清見センター

09月16日(火) 小3なし				09月17日(水)				09月18日(木)				09月19日(金)				09月22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】				【食パン】				【麦ごはん】				【麦ごはん】				【麦ごはん】			
精米				普通パン 55g				精米				精米				精米			
切断無圧べん精麦				普通パン 65g				切断無圧べん精麦				切断無圧べん精麦				切断無圧べん精麦			
				普通パン 75g															
				ア お米パン、乳なしパン															
【鶏肉のねぎだれかけ】				【りんごジャム】				【肉団子の甘酢あんかけ】				【焼きししゃも】				【あつあげのお好み焼き】			
皮つきもも切り身 30g 小2				ダイエタリーファイバーりんごジャム 15g				FMうす味肉団子 (15) 小3中4				ししゃも 20g 小2中3				冷凍厚揚げ セ在庫			
皮つきもも切り身 40g 中2								米油								マヨネーズ エッグケア			
料理酒								玉葱				キャベツ				青のり 在すべて			
米粉								食酢 穀物酢				こまつな 葉・生				桜生姜 0.5残			
米油								三温糖				学校ちくわ				おこのみやきソース			
三温糖								こいくちしょうゆ				岐阜県産大豆水煮				【磯香和え】			
こいくちしょうゆ								でん粉				花かつお 500g				ほうれんそう			
食酢 穀物酢								水				うすくちしょうゆ				キャベツ			
みりん								【海藻サラダ】				米油ベツ				もやし			
水								海藻ミックス				食酢 穀物酢				花かつお 500g			
葱								キャベツ				食塩				こいくちしょうゆ			
								ホールコーン(冷凍)				こしょう				きざみのり			
【れんこんのきんぴら】								米油ベツ				三温糖				【玉ねぎのみそ汁】			
ぶた こまぎれ								きゅうり				じゃがいも				玉葱			
はす れんこん・水煮								青じそドレッシング				ぶた こまぎれ				人参			
人参								白いりごま				玉葱				油揚げ			
板こんにゃく								【ビーフンスープ】				さやえんどう・冷凍				カットわかめ			
米油ベツ								ビーフン				人参				あわせみそ			
三温糖								ぶた こまぎれ				純力レー粉				赤みそ			
うすくちしょうゆ								こまつな 葉・生				三温糖				煮干だし			
白いりごま								きくらげ				うすくちしょうゆ				【小魚(中のみ)】			
料理酒								国産たけのこ水煮				牛乳】				パリッシュ			
一味								干しいたけ				普通牛乳							
								うすくちしょうゆ								【牛乳】			
【けんちん汁】								鶏がらスープ				普通牛乳				普通牛乳			
ささがきごぼう								中華だしの素								普通牛乳			
冷凍カット里芋								もやし											
大根																			
豆腐・木綿																			
角切昆布																			
削り節																			
うすくちしょうゆ																			
【牛乳】																			
普通牛乳																			

献立明細表

高山市学校給食清見センター

09月24日(水) 中2、3なし				09月25日(木) 中2、3なし				09月26日(金) 小5、中2、3なし				09月29日(月)				09月30日(火)							
1人分使用量(g)		注分量		1人分使用量(g)		注分量		1人分使用量(g)		注分量		1人分使用量(g)		注分量		1人分使用量(g)		注分量					
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					
【米粉入りパン】				【麦ごはん】				【発芽玄米ごはん】				【一食うどん】				【さつま芋ごはん】							
米粉パン 45g	45		27 食	精米	70	100	3.2×3 袋	精米	70	100	4.1×2 袋	うどん 60g	60		27 食	精米	70	100	3.4×4 袋				
米粉パン 55g	55		24 食	切断無圧べん精麦	7	10	0.3×3 kg	発芽玄米	7	10	0.4×2 kg	うどん 70g	70		24 食	さつまいも	30	39	6.6 kg				
米粉パン 65g	65		46 食									うどん 80g	80		46 食	食塩	0.7	0.7	1.23 g				
米粉パン 75g		75	33 食	【ホキのケチャップがらめ】				【鶏肉とさつまいもの揚げ煮】				うどん 100g		100	75 食	うすくちしょうゆ	2	2	0.35 kg				
ア お米パン、乳なしパン				ホキ角切り	50	65	7 kg	もも肉皮つき・若鶏	40	52	4.8 kg					料理酒	1	1.3	0.2 kg				
【とりにくのカレー焼き】				食塩	0.05	0.07	7 g	おろししょうが	1	1.3	0.12 kg	【きのこうどん】				皮つき鶏手羽肉	10	13	2 kg				
皮つきもも切り身 60g 小	60		98 個	こしょう	0.01	0.02	2 g	料理酒	2	2.6	0.24 kg	人参	10	13	1.95 kg	いわしの生姜煮 40g 小	40		100 個				
皮つきもも切り身 80g 中		80	29 個	米粉	4	5.2	0.6 kg	米粉	3	3.9	0.4 kg	えのきたけ	10	13	2.4 kg	いわしの生姜煮 50g 中		50	80 個				
こいくちしょうゆ	1	1	0.13 kg	米油	2	2.6	0.3 kg	さつまいも	40	52	5.4 kg	ほんしめじ	10	13	2.4 kg	【切干大根のあえもの】							
三温糖	2	2.4	0.27 kg	ケチャップ	6	7.8	1 kg	米油	2	2.6	0.2 kg	まいだけ 冷	10	13	2 kg	切干し大根	3	3.9	0.63 kg				
おろししょうが	1	1.3	0.14 kg	三温糖	2.5	3.25	0.33 kg	三温糖	4	5.2	0.48 kg	干しいだけ	1	1.3	0.2 kg	ほうれんそう	20	26	4.4 kg				
おろしにんにく	1	1.3	0.14 kg	みりん	0.5	0.65	70 g	こいくちしょうゆ	4	5.2	0.48 kg	葱	10	13	2.1 kg	ホールコーン(冷凍)	5	6.5	1 kg				
食塩	0.1	0.13	14 g	うすくちしょうゆ	0.6	0.78	80 g	【もやしのおかかあえ】				削り節 F3フレーク	3	3.9	0.6 kg	まぐろ・油漬け	7	9.1	1 kg				
純力レー粉	0.3	0.4	42 g	【昆布の五目煮】				もやし	30	39	3.7 kg	めんつゆ	3	3.9	0.6 kg	三温糖	0.9	1.17	0.18 kg				
【枝豆サラダ】				すき昆布	1	1.3	0.14 kg	ほうれんそう	15	19.5	2.1 kg	うすくちしょうゆ	4	5.2	0.8 kg	こいくちしょうゆ	1.2	1.56	0.24 kg				
三種ミックス豆	6	7.8	1 kg	長ひじき	1	1.3	0.14 kg	人参	8	10.4	1 kg	みりん	1	1.3	0.2 kg	【なめこ汁】							
むき枝豆・冷凍	6	7.8	1 kg	油揚げ	5	6.5	29 枚	きゅうり	8	10.4	1 kg	カボチャ・ペースト(冷凍)	10	13	2 kg	豆腐・木綿	20	26	10 丁				
きゅうり	5	6.5	0.7 kg	人参	10	13	1.5 kg	花かつお 500g	0.5	0.65	62 g	ホットケーキミックス	25	32.5	5 kg	なめこ	20	26	4 kg				
ホールコーン(冷凍)	5	6.5	1 kg	さつま揚げ	5	6.5	15 枚	うすくちしょうゆ	1.3	1.69	0.16 kg	料理牛乳	15	19.5	3 kg	葱	5	6.5	1.1 kg				
キャベツ	25	32.5	4 kg	三温糖	1	1.3	0.14 kg	胡麻油	0.4	0.52	50 g	殺菌液卵	4	5.2	1 kg	大根	20	26	4.5 kg				
食酢 穀物酢	1.5	1.95	0.22 kg	みりん	1	1.3	0.14 kg	【白味噌汁】				マーガリン 450g 在のみ	2	2.6	0.4 kg	カットわかめ	0.6	0.78	0.12 kg				
米油ベツ	1	1.3	0.15 kg	うすくちしょうゆ	1.6	2.08	0.22 kg	大根	25	26	2.8 kg	三温糖	2	2.6	0.4 kg	角切昆布	0.8	1.04	0.16 kg				
食塩	0.1	0.13	15 g	米油ベツ	1	1.3	0.14 kg	ほんしめじ	10	13	1.4 kg	さいのめチーズ	5	5	1 kg	こうじみそ	6	7.8	1.2 kg				
こしょう	0.01	0.01	1 g	【根菜汁】				油揚げ	5	6.5	24 枚	ア お米でかぼちゃマフィン				削り節	3	3.9	0.6 kg				
【ポトフ】				皮つき鶏手羽肉	10	13	1.5 kg	葱	5	6.5	0.6 kg	【アーモンドあえ】				【牛乳】							
ウィンナー	10	13	1 kg	冷凍カット里芋	15	19.5	2 kg	カットわかめ	0.5	0.65	60 g	キャベツ	20	26	4.7 kg	普通牛乳	206	206	172 本				
じゃがいも	30	39	4.9 kg	ささがきごぼう	15	19.5	2.2 kg	大豆ペースト	5	3.25	1 kg	きゅうり	10	13	2 kg								
人参	20	26	3 kg	人参	5	6.5	0.8 kg	白みそ	6	7.8	0.72 kg	こまつな 葉・生	20	26	4.7 kg								
玉葱	20	26	3.1 kg	大根	10	13	1.6 kg	煮干しだし	2.5	3.25	0.3 kg	アーモンド 在すべて	4	5.2	0.8 kg								
コンソメスープの素	0.6	0.78	90 g	板こんにゃく	10	13	6 枚	【牛乳】				こいくちしょうゆ	1.6	2.08	0.32 kg								
食塩	0.15	0.2	22 g	葱	7	9.1	1.1 kg					【牛乳】											
こしょう	0.02	0.03	3 g	うすくちしょうゆ	3.8	4.94	0.55 kg									普通牛乳							
【梨】				みりん	1	1.3	0.14 kg																
なし 1/6	24	34	22 個	削り節	2	2.6	0.29 kg																
【牛乳】				【牛乳】																			
普通牛乳	206	206	130 本	普通牛乳	206	206	129 本																