

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

11月04日(火)				11月05日(水)				11月06日(木)				11月07日(金)				11月10日(月)			
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	
【黒砂糖パン】				【麦ごはん】				【麦ごはん】				【ソフト麺】				【麦ごはん】			
黒砂糖パン				学校給食用精白米				学校給食用精白米				ソフト麺				学校給食用精白米			
黒砂糖パン				米粒麦（大麦）				米粒麦（大麦）				ソフト麺				米粒麦（大麦）			
黒砂糖パン												ソフト麺							
黒砂糖パン				【ふのすまし汁】				【さつま汁】				ソフト麺				【豚汁】			
				だいこん				若鶏 むね 皮つき 1.5cm角								豚 もも 平切り			
				にんじん				清酒								米ぬか油			
				えのきだけ カット				板こんにゃく				【カレーソース】				木綿豆腐			
				カットわかめ				木綿豆腐				輸入牛肉 ミンチ				にんじん			
				麴（豆麴）				ごぼう 洗い				加熱レバーそぼろ				だいこん			
				食塩				だいこん				食塩				ごぼう 洗い			
				清酒				さつまいも				白こしょう 粉末				根深ねぎ			
				こいくちしょうゆ				根深ねぎ				カレー粉				清酒			
				うすくちしょうゆ				おろししょうが				米ぬか油				みそ(柴田)			
				アルファベットマカロニ				みそ(大のや)				大豆たんぱく（ミンチ）				みそ(大のや)			
				洋風コンソメ				みそ(大のや)				たまねぎ				煮干し(だし用パック)			
				うすくちしょうゆ				煮干し(だし用パック)				にんじん							
				乾燥バセリ								むきえだまめ 冷凍				【五目きんぴら】			
				【ひじきサラダ】				【うま煮】				大豆水煮 ひきわり				鶏 ひき肉			
				ホールコーン 冷凍				鶏肉 もも 皮つき 1.5cm角				高野豆腐 粉				米ぬか油			
				キャベツ				米ぬか油				カットトマト(飛騨)				れんこん水煮 スライス			
				きゅうり				板こんにゃく				ウスターソース				つきこんにゃく			
				米ひじき				にんじん				コクと旨みのまろやかカレー				にんじん			
				まぐろ 油漬				ただけのこ水煮 乱切り				アレルギーフリーカレーフレックN				しいたけ スライス 乾燥			
				三温糖				しいたけ スライス 乾燥								三温糖			
				食塩				むきえだまめ 冷凍				【細寒天サラダ】				こいくちしょうゆ			
				白こしょう 粉末				三温糖				キャベツ				うすくちしょうゆ			
				レモン 果汁				和風だし				にんじん				清酒			
				こいくちしょうゆ				うすくちしょうゆ				きゅうり				一味とうがらし			
				穀物酢				こいくちしょうゆ				細寒天 カット							
				米ぬか油				本みりん				三温糖				【いかメンチカツ】			
				【豆腐の肉みそかけ】				【かれいの竜田揚げ】				白いりごま				いかメンチカツ 40g			
				揚げ出し用豆腐 40g				ソフトかれい竜田								いかメンチカツ 60g			
				揚げ出し用豆腐 60g				ソフトかれい竜田				【フルーツのゼリーあえ】				米ぬか油（揚げ油）			
				米ぬか油（揚げ油）				米ぬか油（揚げ油）				黄桃 パック							
				鶏 ひき肉				【牛乳】				パイナップル パック				【牛乳】			
				根深ねぎ				普通牛乳				りんご ダイスカット パック				普通牛乳			
				にんじん								ダイスゼリー 梨							
				みそ 調理用								ダイスゼリー マスカット							
				三温糖								ダイスゼリー 巨峰							
				清酒															
				本みりん															
				水															

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

11月11日(火)				11月12日(水)				11月13日(木)				11月14日(金)				11月17日(月)			
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	
【コッペパン】				【麦ごはん】				【麦ごはん】				【1食うどん】				【麦ごはん】			
コッペパン		45	513 個	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	513 袋	学校給食用精白米		70	100 234 kg
コッペパン		55	516 個	米粒麦（大麦）		7	10 23 kg	米粒麦（大麦）		7	10 23 kg	うどん ゆで		70	516 袋	米粒麦（大麦）		7	10 23 kg
コッペパン		65	716 個	【飛騨牛のすき焼き風】				【ハヤシライス】				うどん ゆで		80	716 袋	【白みそ汁】			
コッペパン		75	1098 個	飛騨牛 こま切れ		30	40 97 kg	国産牛 もも スライス		30	40 96.88 kg	うどん ゆで		100	1098 袋	木綿豆腐		20	26 160 個
【パンブキンスープ】				おろししょうが		0.6	0.8 1.9 kg	食塩		0.06	0.08 206.9 g	【あなかけうどん】				じゃがいも		22	28 77 kg
たまねぎ		35	45 118 kg	清酒		0.7	1 2.4 kg	白こしょう 粉末		0.02	0.03 68 g	若鶏 むね 皮つき 1cm角		12	16 39 kg	たまねぎ		10	13 34 kg
マーガリン		1	1.3 3 kg	にんじん		20	26 66 kg	おろしにんにく		0.2	0.26 0.7 kg	油揚げ		4	5.2 426 個	えのきだけ カット		8	11 52 袋
すくなかぼちゃペースト		54	70 172 kg	つきこんにゃく		30	39 96 kg	米ぬか油		0.2	0.26 0.67 kg	にんじん		10	13 33 kg	カットわかめ		0.5	0.6 1.5 kg
かぼちゃ ダイスカット 冷凍		15	18 46 kg	焼き豆腐		30	39 383 個	たまねぎ		60	70 193 kg	だいこん		12	16 43 kg	白みそ		7	8 21 kg
食塩		0.2	0.26 642.6 g	たまねぎ		31	40 105 kg	にんじん		30	39 99 kg	はくさい		15	20 52 kg	煮干し(だし用パック)		2.5	3.2 31 袋
白こしょう 粉末		0.02	0.03 68 g	はくさい		30	39 102 kg	マッシュルーム水煮 スライス		10	13 32 kg	えのきだけ カット		10	13 64 袋	【おひたし】			
洋風コンソメ		0.7	0.91 2235 g	まいだけ 冷凍		10	13 32 kg	洋風コンソメ		0.1	0.13 319 g	食塩		0.05	0.07 178.4 g	もやし		25	32 79 kg
調理用牛乳		60	100 211 L	三温糖		2.5	3.3 8 kg	カットトマト (飛騨)		15	20 10 袋	うすくちしょうゆ		3.5	4.4 11.6 kg	にんじん		8	11 27 kg
クリーム 乳脂肪		2	4 8 kg	こいくちしょうゆ		5.2	6.3 16.2 kg	ケチャップ		8	10.5 9 袋	こいくちしょうゆ		0.5	0.6 1.6 kg	きゅうり		9	12 30 kg
脱脂粉乳		2	4 8 kg	うすくちしょうゆ		2	2.6 6.4 kg	ウスターソース		1.1	1.5 3730 g	めんつゆ		2.2	2.7 7162 g	カットわかめ		0.45	0.55 1.4 kg
米粉		0.4	0.52 1 kg	本みりん		1	1.3 3.2 kg	赤ワイン		1	1.3 3.2 kg	本みりん		0.7	0.9 2.3 kg	こいくちしょうゆ		1.8	2.3 5.7 kg
乾燥バセリ		0.02	0.03 68 g	清酒		1	1.3 3.2 kg	やさしいいちばんハヤシベース		9.5	12.6 33 kg	じゃがいもでんぶん		0.6	0.8 1.9 kg	こいくちしょうゆ		0.6	0.7 1.8 kg
【ちやれソテー】				和風だし		0.3	0.39 958 g	【グリーンサラダ】				フレーク節F3(だし用)		2	2.6 6 kg	しらす干し 乾燥品		0.8	2.2 4 kg
ちやれ		45	58 143 kg	水		20	26 64 kg	ブロッコリー 冷凍		15	20 96 袋	【つくねと野菜の煮物】				【おゆの揚げ煮】			
にんじん		10	13 33 kg	【野菜のごまあえ】				キャベツ		22	27 81 kg	板こんにゃく				あゆ 開き 40g		40	1745 個
ロースハム 短冊 (乳・卵なし)		6	6.5 17 kg	ほうれんそう		15	19 53 kg	きゅうり		10	13 33 kg	【つくねと野菜の煮物】		15	20 242 個	あゆ 開き 50g		50	1098 個
米ぬか油		1	1.3 3.21 kg	だいこん		20	26 71 kg	食塩		0.11	0.13 336.7 g	だいこん		20	25 71 kg	米粉		0.8	1.1 3 kg
食塩		0.12	0.18 418.3 g	きゅうり		10	13 33 kg	白こしょう 粉末		0.02	0.02 52 g	にんじん		10	13 33 kg	米ぬか油（揚げ油）		2	2.5 6 kg
白こしょう 粉末		0.03	0.04 96 g	ブロッコリー 冷凍		11	14 70 袋	穀物酢		1.2	1.56 3831 g	さといも 乱切り(小) 冷凍		12	15 38 kg	三温糖		2	2.6 6.3 kg
うすくちしょうゆ		1.5	1.95 4.8 kg	三温糖		0.6	0.8 1.9 kg	うすくちしょうゆ		0.8	1 2.5 kg	レバー入り平つくね(バラ)		12	15 38 kg	清酒		2	2.6 6.4 kg
【鶏肉のﾌｹﾞﾞ ｸｰｽﾞｶﾅﾅ】				穀物酢		1.2	1.56 3842 g	うすくちしょうゆ		0.8	1 2.51 kg	和風だし		0.1	0.13 319 g	こいくちしょうゆ		2.4	3.2 7.7 kg
鶏肉 もも 皮つき (数) 60g		60	1745 個	うすくちしょうゆ		1.8	2.3 5.7 kg	【小魚アーモンド】				三温糖		1.3	1.8 4.3 kg	本みりん		1.1	1.5 3.6 kg
鶏肉 もも 皮つき (数) 80g		80	1098 個	米ぬか油		0.6	0.8 1.95 kg	パリッシュ		10	13 32 kg	こいくちしょうゆ		1.5	2 4.8 kg	水		6	7.8 19 kg
おろししょうが		0.6	0.78 1.9 kg	白こしょう 粉末		0.02	0.02 57 g	アーモンド スライス		5	6.5 16 kg	うすくちしょうゆ		1.5	2 4.8 kg	【牛乳】			
清酒		1.4	1.6 4.2 kg	白すりごま		1	1.3 3 kg	三温糖		1.8	2.25 5.6 kg	清酒		1	1.3 3.2 kg	普通牛乳		206	206 2843 本
三温糖		1.3	1.4 3.8 kg	【お茶タフィー】				こいくちしょうゆ		0.45	0.56 1.4 kg	本みりん		0.4	0.5 1.3 kg	【牛乳】			
こいくちしょうゆ		1.8	1.8 5.1 kg	乾燥大豆		10	13 32 kg	清酒		1.1	1.4 3.5 kg	【お好み焼き】				お好み焼（乳卵不使用） 40g		40	1745 個
りんごピューレ		6	8 19 kg	三温糖		5	6.5 16 kg	白いりごま		1.5	2 5 kg	お好み焼（乳卵不使用） 50g		50	1098 個	ウスターソース		2.5	3.25 7931 g
本みりん		0.6	0.8 1.9 kg	水		0.6	0.78 2 kg	水		1.1	1.43 4 kg	トマトペースト (飛騨)		3.5	4.55 11 kg	三温糖		0.4	0.52 1.3 kg
【牛乳】				きなこ 黄大豆		2	2.6 6 kg	【牛乳】				【学配：柿】				【学配：柿】			
普通牛乳		206	206 2843 本	粉末茶		0.57	0.74 9 袋	普通牛乳		206	206 2843 本	かき カット		50	50 2843 個	【牛乳】			
【学配：りんごゼリー】				ぎふだもんゼリー		40	40 2843 個	【牛乳】				普通牛乳		206	206 2843 本	【牛乳】			
【牛乳】				普通牛乳		206	206 2843 本	【牛乳】				普通牛乳		206	206 2843 本	【牛乳】			
普通牛乳				普通牛乳		206	206 2843 本	普通牛乳				普通牛乳		206	206 2843 本	普通牛乳			

【給食アレルギー様式7】

11月18日(火)	1人分使用量(g)		注分量	11月19日(水)	1人分使用量(g)		注分量	11月20日(木)	1人分使用量(g)		注分量	11月21日(金)	1人分使用量(g)		注分量	11月25日(火)	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
【バターパン】				【麦ごはん】				【麦ごはん】				【ソフト麺】				【コッペパン】			
バターコッペパン	45		513 個	学校給食用精白米	70	100	234 kg	学校給食用精白米	70	100	234 kg	ソフト麺	70		513 個	コッペパン	45		513 個
バターコッペパン	55		516 個	米粒麦（大麦）	7	10	23 kg	米粒麦（大麦）	7	10	23 kg	ソフト麺	80		516 個	コッペパン	55		516 個
バターコッペパン	65		716 個									ソフト麺	90		716 個	コッペパン	65		716 個
バターコッペパン		75	1098 個	【みそワタンスープ】				【美女もち汁】				ソフト麺		115	1098 個	コッペパン		75	1098 個
				豚 もも 平切り	3	4	10 kg	だいこん	20	26	71 kg								
				豚 ばら 平切り	3	4	9.69 kg	にんじん	10	13	33 kg								
				たまねぎ	0.3	0.4	1 kg	根深ねぎ	4	5.2	13 kg	【ピリ辛みそソース】	18	23	57 kg	豚 もも 平切り	12	15	38 kg
	0.3	0.4	0.97 kg	にんじん	12	16	40 kg	美女もち	20	26	64 kg	加熱レバーそぼろ	1.5	2	5 袋	食塩	0.08	0.1	251.4 g
	10	13	33 kg	キャベツ	15	20	57 kg	まいだけ 冷凍	10	15	34 kg	白こしょう 粉末	0.03	0.04	96 g	白こしょう 粉末	0.02	0.04	79 g
	20	26	71 kg	わんだんの皮	5	6.5	16 kg	食塩	0.12	0.15	395.6 g	米ぬか油	0.3	0.4	0.97 kg	おろしにんにく	0.2	0.26	0.7 kg
	5	6.5	16 kg	鶏がらスープ	10	13	32 kg	こいくちしょうゆ	1	1.3	3.2 kg	大豆だんばく（ミンチ）	3	4	10 kg	米ぬか油	0.2	0.26	0.64 kg
	0.05	0.06	148 g	中華だし	0.8	1.05	2631 g	うすくちしょうゆ	2	2.6	6.4 kg	たまねぎ	60	78	204 kg	たまねぎ	50	65	170 kg
	1.2	1.5	3765 g	おろししょうが	0.8	1.1	2.6 kg	清酒	1	1.3	3.2 kg	にんじん	28	36	92 kg	じゃがいも	30	40	108 kg
	0.15	0.2	492.6 g	みそ(柴田)	3.1	3.7	10 kg	フレーク節F3(だし用)	1.3	1.8	4 kg	むきえだまめ 冷凍	9	12	29 kg	大豆水煮	20	25	61 kg
	0.01	0.02	39 g	みそ(日下部)	3.1	3.7	10 kg	削り節(だし用)	2	2.6	6 kg	中華だし	0.8	1.1	2665 g	三温糖	0.4	0.52	1.3 kg
	1	1.3	3.2 kg									三温糖	1	1.3	3.2 kg	洋風コンソメ	0.8	1	2510 g
				【五目野菜炒め】				【切干大根煮】				こいくちしょうゆ	1	1.3	3.2 kg	ウスターソース	0.4	0.5	1255 g
				にんじん	11	14.3	36 kg	油揚げ	3.5	5.1	389 個	清酒	2	2.6	6.4 kg	カットトマト(飛騨)	18	25	12 袋
	30	39	96 kg	もやし	25	32.5	80 kg	にんじん	6.5	8.5	21 kg	トウバンジャン	0.15	0.2	477 g	ケチャップ	6	8	6 袋
	5	6.5	16 kg	くずきり 乾	2.5	3.25	8 kg	切干大根	6	8	19 kg	みそ(柴田)	4.5	5.5	14 kg				
	6	8	20 kg	ほうれんそう バラ凍結	15	20	48 kg	しいたけ スライス 乾燥	0.6	0.78	2 kg	みそ(日下部)	4.5	5.5	14 kg	【アスパラソテー】			
	9	12	30 kg	焼きかまぼこ スライス	8	10.4	51 本	米ぬか油	0.5	0.6	1.52 kg	ごま油	0.22	0.28	709.7 g	グリーンアスパラガス 冷凍	25	32	79 kg
	6	8	19 本	米ぬか油	0.7	0.9	2.22 kg	三温糖	1.2	1.6	3.9 kg	じゃがいもでんぷん	1	1.4	3.3 kg	にんじん	10	13	33 kg
				食塩	0.08	0.1	251.4 g	和風だし	0.15	0.2	487 g					ホールコーン 冷凍	10	13	32 kg
				白こしょう 粉末	0.02	0.03	68 g	うすくちしょうゆ	2.3	2.8	7.1 kg	【キャベツソテー】				ベーコン 短冊(乳・卵なし)	5	6	15.41 kg
	60		1745 個	清酒	0.7	0.91	2.3 kg	こいくちしょうゆ	0.5	0.6	1.5 kg	ホールコーン 冷凍	5	6.5	16 kg	マーガリン	1.3	1.69	4 kg
	0.5	0.65	2 kg	うすくちしょうゆ	1.8	2.3	5.7 kg	清酒	0.5	0.65	1.7 kg	キャベツ	32	42	121 kg	食塩	0.13	0.18	423.4 g
	0.5	0.65	2 kg					水	15	19.5	48 kg	にんじん	10	13	33 kg	白こしょう 粉末	0.02	0.03	68 g
	0.8	1.04	2.6 kg	【えびチリソース】								ベーコン 短冊(乳・卵なし)	5	7	16.61 kg				
	6	7.8	6 袋	えびフリッター	48	62.4	156 kg	【豚肉のトマトだれ】				米ぬか油	0.5	0.65	1.6 kg	【チキンカツ】			
	2	2.8	6605 g	米ぬか油(揚げ油)	2.3	2.8	7 kg	豚 もも ひょうし切り	55	65	168 kg	食塩	0.15	0.2	487.4 g	国産鶏肉のチキンカツ 40g	40		1745 個
	2	2.5	6 kg	水	2.5	3	8 kg	おろししょうが	0.6	0.8	1.9 kg	白こしょう 粉末	0.02	0.03	68 g	国産鶏肉のチキンカツ 60g		60	1098 個
				たまねぎ	10	13	34 kg	米粉	6	8	19 kg					米ぬか油(揚げ油)	2	2.6	6 kg
				おろしにんにく	0.2	0.25	0.7 kg	米ぬか油(揚げ油)	2	2.6	6 kg	【ヨーグルトあえ】							
				トウバンジャン	0.06	0.08	195 g	三温糖	4	5.1	12.7 kg	黄桃 パック	15	19.5	48 kg	【クリームゴールド】			
				米ぬか油	0.15	0.18	0.46 kg	こいくちしょうゆ	3.4	4.3	10.7 kg	バインアップル パック	15	19.5	48 kg	クリームゴールド	15	15	2843 個
				ケチャップ	7.5	10	8 袋	カットトマト(飛騨)	20	26	13 袋	ダイゼリー あまおう	17	26	59 kg				
				食塩	0.05	0.06	153.1 g					ダイゼリー マスカット	17	26	59 kg	【牛乳】			
				三温糖	0.9	1.17	2.9 kg	【牛乳】				ヨーグルト 脱脂加糖	30	45	102 kg	普通牛乳			
				中華だし	0.25	0.33	810 g	普通牛乳	206	206	2843 本						206	206	2843 本
				清酒	1	1.3	3.2 kg												
				【牛乳】															
				普通牛乳	206	206	2843 本												

【給食アレルギー様式7】

高山市学校給食センター

11月26日(水)	1人分使用量(g)		注 文 量	11月27日(木)	1人分使用量(g)		注 文 量	11月28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		小学	中学	合計
【麦ごはん】				【麦ごはん】				【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	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	米粒麦（大麦）	7	10	23 kg								
【ゆばのすまし汁】				【ワカメスープ】				【豆腐のカレー汁】											
木綿豆腐	20	26	160 個	木綿豆腐	22	28	174 個	豚 もも 平切り	12	15	38 kg								
ちらしかまぼこ（もみじ）	4	5.2	13 kg	にんじん	10	13	33 kg	加熱レバー そぼろ	0.8	1.5	3 袋								
ちらしかまぼこ（いちょう）	4	5.2	13 kg	えのきたけ カット	10	13	64 袋	木綿豆腐	40	52	319 個								
えのきたけ カット	10	13	64 袋	カットわかめ	1	1.3	3.2 kg	油揚げ	4	5	411 個								
カットわかめ	0.3	0.4	1 kg	鶏がらスープ	10	13	32 kg	たまねぎ	25	32.5	85 kg								
湯葉 冷凍	2.3	3	7 kg	中華だし	0.5	0.65	1596 g	にんじん	8	11	27 kg								
食塩	0.15	0.2	478.3 g	食塩	0.12	0.13	349 g	根深ねぎ	4	5.2	13 kg								
うすくちしょうゆ	2	2.6	6.4 kg	清酒	1.2	1.5	3.8 kg	高野豆腐 粉	0.8	2	4 kg								
こいくちしょうゆ	1.5	2	4.8 kg	こいくちしょうゆ	1	1.3	3.2 kg	こいくちしょうゆ	2	2.4	6.4 kg								
清酒	1	1.3	3.2 kg	うすくちしょうゆ	1.1	1.5	3.7 kg	清酒	1.6	2	5.1 kg								
削り節(だし用)	2	2.6	6 kg	白こしょう 粉末	0.01	0.02	47 g	フレーク節F3(だし用)	3	4	10 kg								
フレーク節F1(だし用)	1.3	1.8	4.27 kg					アレルゲンフリーカレーフレーク N	4	5	13 kg								
				【揚げ焼売】				コクと旨みのまろやかカレー	4.5	5	14 kg								
【切干大根のごまあえ】				安心素材焼売	40	60	6784 個												
ほうれんそう	28	37	100 kg	米ぬか油（揚げ油）	2	3	7 kg	【ブロックリーのおかかあえ】											
切干大根	3	4	10 kg					ブロックリー 冷凍	30	40	194 袋								
まぐろ 油漬	7	9	7 袋	【豚キムチ丼】				にんじん	8	11	27 kg								
三温糖	0.69	0.9	2.2 kg	豚 もも 平切り	28	36	89 kg	きゅうり	10	13	33 kg								
うすくちしょうゆ	2.2	2.7	6.8 kg	豚 ばら 平切り	5	6.5	15.96 kg	うすくちしょうゆ	2.4	3	7.6 kg								
白すりこま	1	1.3	3 kg	おろしにんにく	0.15	0.2	0.5 kg	花かつお	1.3	1.6	4 kg								
				米ぬか油	0.4	0.5	1.27 kg												
【さばのみそ焼き】				たまねぎ	32	42	109 kg	【あじフリッター】											
さば 切り身 50g	50		1745 個	にんじん	15	20	50 kg	あじフリッター	40	60	6784 個								
さば 切り身 60g		60	1098 個	むきえだまめ 冷凍	6	8	19 kg	米ぬか油（揚げ油）	2	3	7 kg								
おろししょうが	1	1.3	3.2 kg	はくさいキムチ	14	19.5	47 kg												
みそ 調理用	5	6.5	16 kg	米ひじき	0.5	0.7	2 kg	【牛乳】											
三温糖	3.5	4.55	11.1 kg	清酒	2	2.6	6.5 kg	普通牛乳	206	206	2843 本								
清酒	1	1.3	3.2 kg	こいくちしょうゆ	0.55	0.7	1.7 kg												
本みりん	1	1.3	3.2 kg																
うすくちしょうゆ	1	1.3	3.2 kg	【牛乳】															
根深ねぎ	8	11	26 kg	普通牛乳	206	206	2843 本												
【学配：さつまポテト】																			
さつまポテト 35g	35	35	2843																
【牛乳】																			
普通牛乳	206	206	2843 本																