【給食アレルギー様式7】

•	•	•	•	1001-4 - 7	
		~	er Lie	士学は公会センク	

	1人分使	m= (_)	注文量		1人分使	m= (-)	注文量		1人分使	BB ()	注文量		1人分使	DB ()	注文量		1人分使		<u>センター</u> 注文量
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)			
-	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	45		513 個	学校給食用精白米	70	l	234 kg	学校給食用精白米	70		234 kg	ソフト麺	70		513 個	学校給食用精白米	70	100	234 kg
黒砂糖パン	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	米粒麦(大麦)	7	10	23 kg
黒砂糖パン	65		716 個									ソフト麺	90		716 個				
黒砂糖パン		75	1098 個	【ふのすまし汁】				【さつま汁】				ソフト麺		115	1098 個	【豚汁】			
				だいこん	20	26	71 kg	若鶏 むね 皮つき 1.5cm角	8	10.4	26 kg					豚 もも 平切り	8	10	25 kg
【ABCスープ】				にんじん	10	13	33 kg	清酒	2	2.6	6.5 kg	【カレーソース】				米ぬか油	0.25	0.3	0.77 kg
たまねぎ	25	30	82 kg	えのきたけ カット	10	13	64 袋	板こんにゃく	10	13	160 個	豚 ひき肉	11	14	35 kg	木綿豆腐	20	26	160 個
食塩	0.13	0.18	433.7 g	カットわかめ	0.4	0.5	1.3 kg	木綿豆腐	15	19.5	120 個	輸入牛肉 ミンチ	5	6	15 kg	にんじん	10	15	35 kg
白こしょう 粉末	0.02	0.03	68 g	麩(豆麩)	1	1.3	16 袋	ごぼう 洗い	10	13	32 kg	加熱レバーそぼろ	1.5	2	5 袋	だいこん	20	26	71 kg
米ぬか油	0.3	0.36	0.92 kg	食塩	0.15	0.2	483.4 g	だいこん	12	15.6	43 kg	食塩	0.08	0.1	251.4 g	ごぼう 洗い	9	15	32 kg
にんじん	8	11	27 kg	清酒	1	1.3	3.2 kg	さつまいも	20	26	71 kg	白こしょう 粉末	0.02	0.02	57 g	根深ねぎ	5	6.5	16 kg
じゃがいも	20	25	70 kg	こいくちしょうゆ	1.5	2	4.8 kg	根深ねぎ	5	6.5	16 kg	カレー粉	0.2	0.26	638.5 g	清酒	0.45	0.52	1.4 kg
ロースハム 短冊(乳・卵なし)	5	6	15 kg	うすくちしょうゆ	2	2.6	6.4 kg	おろししょうが	0.5	0.65	1.6 kg	米ぬか油	0.3	0.45	1.03 kg	みそ(柴田)	3.2	4	10 kg
アルファベットマカロニ	3.5	4.55	22 袋	削り節(だし用)	3	4	10 kg	みそ(柴田)	3.15	4.1	10 kg	大豆たんぱく(ミンチ)	2.2	2.7	7 kg	みそ(大のや)	3.2	4	10 kg
洋風コンソメ	1	1.2	3083 g				_	みそ(大のや)	3.15	4.1	10 kg	たまねぎ	55	75	191 kg	煮干し(だし用パック)	2	2.6	26 袋
うすくちしょうゆ	1.4	1.8	4.4 kg	【ひじきサラダ】				煮干し(だし用パック)	2	2.6	26 袋	にんじん	22	29	73 kg		_		
乾燥パセリ	0.05	0.07	171 g	ホールコーン 冷凍	8	10.4	26 kg	, = = . ,				むきえだまめ 冷凍	5	6	15 kg	【五目きんぴら】			
15,500	0.00	0.01	0	キャベツ	20		78 kg	【うま煮】				大豆水煮 ひきわり	4	5	13 kg	鶏 ひき肉	6	8	19 kg
【プロッコリーソテー】				きゅうり	8		26 kg	鶏肉 もも 皮つき 1.5㎝角	5	6.5	16 kg	高野豆腐 粉	1	2	4 kg	米ぬか油	0.3	0.4	0.97 kg
ブロッコリー 冷凍	40	54	259 袋	米ひじき	0.8		20 kg	米ぬか油	0.2	0.26	0.64 kg	カットトマト(飛騨)	18	23	11 袋	れんこん水煮 スライス	22	28.6	70 kg
ホールコーン 冷凍	8	10.4	26 kg	まぐろ 油漬	5		5 袋	板こんにゃく	15	20	242 個	ウスターソース	1	1.3	3193 g	つきこんにゃく	10	13	32 kg
ホールコーフ / / / / / / / / / / / / / / / / / / /	10	10.4	32 kg	三温糖	0.75		2.4 kg	にんじん	15	20	50 kg	コクと旨みのまろやかカレー	7.5	10.5	25 kg	にんじん	10	13	32 kg
マーガリン	1.5	13	5 kg	食塩	0.73		2.4 kg 246.3 g	たけのこ水煮 乱切り		15	38 kg	アレルゲンフリーカレーフレーク N	7.5	10.5	25 kg 21 kg	しいたけ スライス 乾燥	0.5	0.65	2 kg
· ·	0.15	0.2	_		0.08	0.02			12	1.3	38 kg	アレルクラフリーカレーフレータ N	0	8	∠I Kg	三温糖		1.56	_
食塩			478.3 g	白こしょう 粉末			0	しいたけ スライス 乾燥	5								1.2		3.8 kg
白こしょう 粉末	0.02	0.02	52 g	レモン 果汁	0.3		1 本	むきえだまめ 冷凍		6.5	16 kg	【細寒天サラダ】	10		07.1	こいくちしょうゆ	1	1.3	3.2 kg
F-1-1				こいくちしょうゆ	1.8	l		三温糖	0.7	0.96	2.3 kg	キャベツ	18	23	67 kg	うすくちしょうゆ	0.8	1.1	2.6 kg
【さけのスパイス焼き】				穀物酢	1.1	1.4	3426 g	和風だし	0.15	0.2	493 g	にんじん	7	9	23 kg	清酒	1	1.3	3.4 kg
さけ 切り身 60g	60		1745 個	米ぬか油	0.5	0.65	1.57 kg	うすくちしょうゆ	0.7	1	2.3 kg	きゅうり	10	13	33 kg	一味とうがらし	0.01	0.01	28 g
さけ 切り身 70g		70	1098 個					こいくちしょうゆ	0.8	1.1	2.7 kg	細寒天 カット	1	1.3	16.1 袋				
カラーオブスパイス	0.8	1.04	5 袋	【豆腐の肉みそかけ】				本みりん	0.5	0.65	1.6 kg	三温糖	0.9	1.1	_,,	【いかメンチカツ】			
乾燥パセリ	0.03	0.04	91 g	揚げ出し用豆腐 40g		80		清酒	0.4	0.52	1.3 kg	穀物酢	1.1	1.3	3439 g	いかメンチカツ 40g	40		1745 個
白ワイン	3	4.5	10.2 kg	揚げ出し用豆腐 60g	60	l	1745 個	水	10	13	32 kg	うすくちしょうゆ	2.3	3	7.6 kg	いかメンチカツ 60g		60	1098 個
				米ぬか油(揚げ油)	2							レモン 果汁	0.7	0.9	2.3 本	米ぬか油(揚げ油)	2	2.6	6 kg
【牛乳】				鶏 ひき肉	5		16 kg	【かれいの竜田揚げ.】				米ぬか油	0.6	0.8	1.95 kg				
普通牛乳	206	206	2843 本	根深ねぎ	3	3.9	10 kg	ソフトかれい竜田	50		1745 個	白いりごま	0.8	1.1	3 kg	【牛乳】			
				にんじん	4	5	13 kg	ソフトかれい竜田		60	1098 個					普通牛乳	206	206	2843 本
				みそ 調理用	4.3	6.1	15 kg	米ぬか油(揚げ油)	3	4	10 kg	【フルーツのゼリーあえ】							
				三温糖	2.8	3.5	8.7 kg					黄桃 パック	12	15.6	39 kg				
				清酒	1.3	1.7	4.2 kg	【牛乳】				パインアップル パック	12	15.6	39 kg				
				本みりん	1.6	2.1	5.1 kg	普通牛乳	206	206	2843 本	りんご ダイスカット パック	16	20	50 kg				
				水	3.5	4.5	11 kg					ダイスゼリー 梨	17	23	55 kg				
												ダイスゼリー マスカット	16	20	50 kg				
				【業配:ぶどうゼリー】								ダイスゼリー 巨峰	17	23	55 kg				
				ぶどうゼリー	40	40	2843 個												
												【牛乳】							
				【牛乳】								普通牛乳	206	206	2843 本				
				普通牛乳	206	206	2843 本		<u> </u>										
				E-2 130	200		2010 141	真山市ホームペ	-:31	- DDE	デ ータ2	を掲載しています。							
								同田山小一女、	ー フi										
									左	の OR	コードを	読み取るか							
								CONTRACTOR OF THE	<u>-</u>		–								
								第二次的发展的发展	号	山市	_								
									Г₫	学校終	食 献立	表レ							
								《学校》的《大学》				-241							
									検	家して	下さい。								
							l	自然激素透明									1		
								CONTRACTOR OF THE PARTY OF THE											

【給食アレルギー様式7】

高川市学校給食ヤンター

												η							センター
	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		1人分使	用量 (g)	注文量		1人分使	量 (g)	注文量
11月11日(火)	小学	中学	合計	11月12日(水)	小学	中学	合計	11月13日(木)	小学	中学	合計	11月14日(金)	小学	中学	合計	11月17日(月)	小学	中学	合計
F				7キプロ / 3				7 字 プレ / 3				7445 11/3				7±-74/3			
【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									うどん ゆで	80		716 袋				
コッペパン		75	1098 個	【飛騨牛のすき焼き風】				【ハヤシライス】				うどん ゆで		100	1098 袋	【白みそ汁】			
			.000 .	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	30,000		,		木綿豆腐	20	26	160 個
【パンプキンスープ】				おろししょうが	0.6	0.8	1.9 kg	食塩	0.06	0.08	206.9 g	【あんかけうどん】				じゃがいも	22	28	77 kg
	05	4.5	440.1		1 1	0.0	. –						4.0	4.0	00.1				
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	えのきたけ 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	えのきたけ カット	10	13	64 袋				
洋風コンソメ	0.7	0.91	2235 g	まいたけ 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	【おひたし】			
			_		1 1												OF	20	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		3.5	4.4	11.6 kg	もやし	25	32	
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	にんじん	8	11	27 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	きゅうり	9	12	30 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	清酒	0.7	0.9	2.3 kg	カットわかめ	0.45	0.55	1.4 kg
乾燥パセリ	0.02	0.03	68 g	清酒	1	1.3	3.2 kg	やさしさいちばんハヤシベース	9.5	12.6	33 kg	本みりん	0.6	0.8	1.9 kg	こいくちしょうゆ	1.8	2.3	5.7 kg
			3	和風だし	0.3	0.39	958 g			,		じゃがいもでんぷん	2.5	3.2	7.9 kg	うすくちしょうゆ	0.6	0.7	1.8 kg
【もやレソテー】				7K	20	26	64 kg	【グリーンサラダ】	—			フレーク節F3(だし用)	2.0	2.6	6 kg	しらす干し 乾燥品	0.8	22	4 kg
もやし	45	58	143 kg	3.	20	20	O4 NS	ブロッコリー 冷凍	15	20	96 袋	削り節(だし用)	1.3		4 kg	09910 #ZARIII	0.0	2.2	4 1/8
· ·			-	Forest a class = 3								削り即(たし用)	1.3	1.8	4 Kg	For the collections 3			
にんじん	10	13	33 kg	【野菜のごまあえ】				キャベツ	22	27	81 kg					【あゆの揚げ煮】			
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	_	【つくねと野菜の煮物】				あゆ 開き 40g	40		1745 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	板こんにゃく	15	20	242 個	あゆ 開き 50g		50	1098 個
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	だいこん	20	25	71 kg	米粉	0.8	1.1	3 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	にんじん	10	13	33 kg	米ぬか油(揚げ油)	2	2.5	6 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	さといも 乱切り(小) 冷凍	12	15	38 kg	三温糖	2	2.6	6.3 kg
39 (304 319	1.0	1.50	T.O 16		1.2	1.56	3842 g	米ぬか油	0.8	1	2.51 kg	レバー入り平つくね(バラ)	12	15	38 kg	清酒	2	2.6	6.4 kg
FRACE OF THE TARREST					1 1		_	★@/J·/⊞	0.8	'	Z.J1 Kg				-				
【鶏肉のアップルソースがけ】				うすくちしょうゆ	1.8	2.3	5.7 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	米ぬか油	0.6	0.8	1.95 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	白こしょう 粉末	0.02	0.02	57 g	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	白すりごま	1	1.3	3 kg	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	じゃがいもでんぷん	0.22	0.3	0.7 kg
清酒	1.4	1.6	4.2 kg					三温糖	1.8	2.25	5.6 kg	清酒	1	1.3	3.2 kg				
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	水	5	6.5	16 kg	普通牛乳	206	206	2843 本
りんごピューレ	6	8	19 kg	米ぬか油(揚げ油)	1.5	1.8	5 kg	白いりごま	1.5	7.7	5 kg	3.		0.0	10 16	E20 1 30	200	200	2010 4
-	- 1	_		.,						4 40		February 11. Auto-de 1							
本みりん	0.6	0.8	1.9 kg	三温糖	5	6.5	16 kg	水	1.1	1.43	4 kg	【お好み焼き】							
				水	0.6	0.78	2 kg					お好み焼(乳卵不使用) 40g	40		1745 個				
【牛乳】				きなこ 黄大豆	2	2.6	6 kg	【牛乳】				お好み焼(乳卵不使用) 50g		50	1098 個				
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	ウスターソース	2.5	3.25	7931 g				
												トマトペースト(飛騨)	3.5	4.55	11 kg				
				【学配:りんごゼリー】								三温糖	0.4	0.52	1.3 kg				
				ぎふだもんゼリー	40	40	2843 個						0.4	0.02	NS				
				2.5./2.0/0 2.9	40	+0	2040 lll												
				Full Will											0040 /5				
				【牛乳】								かき カット	50	50	2843 個				
				普通牛乳	206	206	2843 本												
												【牛乳】							
												普通牛乳	206	206	2843 本				

【給食アレルギー様式7】

副山市学校給食 センタ・

																			センター
11月18日(火)	1人分使	用量 (g)	注文量	11月19日(水)	1人分使	用量 (g)	注文量	11月20日(木)	1人分使	用量 (g)	注文量	11月21日(金)	1人分使	用量 (g)	注文量	11月25日(火)	1人分使	用量(g)	注文量
11/3100(%)	小学	中学	合計	IIBI90W	小学	中学	合計	11/1/2001/1/	小学	中学	合計	日 日 立	小学	中学	合計	11BZSB(X)	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		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		·		20 1.0	7111=2 (7 (2)			20 1.0	ソフト麺	90		716 個	コッペパン	65		716 個
バターコッペパン	00	75		【みそワンタンスープ】				【美女もち汁】				ソフト麺	00	115		コッペパン		75	1098 個
7.0 30.00		, ,	1000	豚 もも 平切り	3	1	10 kg	だいこん	20	26	71 kg	J J 1 %		''	1000	35:47		10	1000
【コンソメスープ】				豚ばら平切り	3	1	9.69 kg	にんじん	10		33 kg	【ピリ辛みそソース】				【ポークピーンズ】			
たまねぎ	25	32	84 kg	おろしにんにく	0.3	0.4	1 kg	根深ねぎ	4	5.2	13 kg	豚ひき肉	18	23	57 kg	豚もも平切り	12	15	38 kg
米ぬか油	0.3		0.97 kg	にんじん	12	16	40 kg	美女もち	20		64 kg		1.5		5 袋	食塩	0.08	0.1	251.4 g
にんじん	10	13	33 kg	キャベツ	15	20	57 kg	まいたけ 冷凍	10	15	34 kg	白こしょう 粉末	0.03	0.04	96 g		0.08	0.04	79 g
	20														0				_
じゃがいも		26	71 kg	わんたんの皮	5	6.5	16 kg	食塩	0.12		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
マッシュルーム水煮 スライス	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	大豆たんぱく(ミンチ)	3	4	10 kg	米ぬか油	0.2	0.26	0.64 kg
乾燥パセリ	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		6.4 kg	たまねぎ	60	78	204 kg	たまねぎ	50	65	170 kg
洋風コンソメ	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		92 kg	じゃがいも	30	40	108 kg
食塩	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		4 kg	むきえだまめ 冷凍	9		29 kg	大豆水煮	20	25	61 kg
白こしょう 粉末	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
うすくちしょうゆ	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
【カリフラワーサラダ】				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
カリフラワー 冷凍	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
ホールコーン 冷凍	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				
にんじん	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】			
きゅうり	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
香りごまドレッシング	6	8	19 本		0.7	0.9	2.22 kg	三温糖	1.2		3.9 kg		1	1.4	3.3 kg	にんじん	10	13	33 kg
2300				食塩	0.08	0.1	251.4 g	和風だし	0.15		487 g	0 (10010 2)0000			0.0 1.0	ホールコーン 冷凍	10	13	32 kg
【ハンバーグ】				白こしょう 粉末	0.02	0.03	68 g	うすくちしょうゆ	2.3			[キャベツソテー]				ベーコン 短冊 (乳・卵なし)	5	6	15.41 kg
あらびきハンバーグSC 60g	60		1745 個	清酒	0.7	0.91	2.3 kg	こいくちしょうゆ	0.5		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
あらびきハンバーグSC 80g	00	80	1098 個	うすくちしょうゆ	1.8	2.3	5.7 kg	清洒	0.5		1.7 kg		32		121 kg	食塩	0.13	0.18	423.4 g
水	0.5		2 kg	79<50x JW	1.0	2.0	J. 1 NE	水	15		1.7 kg 48 kg	にんじん	10		33 kg	白こしょう 粉末	0.13	0.13	423.4 g
-			_	7-77-11 1 73				小	15	19.5	40 Kg					日としょう 初木	0.02	0.03	00 g
三温糖	0.8	1.04	2.6 kg	【えびチリソース】	40	00.4	450	(Strong Land Phys				ベーコン 短冊(乳・卵なし)	5		16.61 kg	7			
ケチャップ	6	7.8	6 袋		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】			
ウスターソース	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		168 kg	食塩	0.15		487.4 g	国産鶏肉のチキンカツ 40g	40		1745 個
トマトペースト(飛騨)	2	2.5	6 kg		2.5	3	8 kg	おろししょうが	0.6		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	_	清酒	1	1.3	3.2 kg					米ぬか油(揚げ油)	2	2.6	6 kg
【牛乳】				おろしにんにく	0.2	0.25	0.7 kg	米粉	6		19 kg	【ヨーグルトあえ】							
普通牛乳	206	206	2843 本	トウバンジャン	0.06	0.08	195 g	米ぬか油(揚げ油)	2	2.6	6 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	三温糖	4	5.1	12.7 kg	パインアップル 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	こいくちしょうゆ	3.4	4.3	10.7 kg	ダイスゼリー あまおう	17	26	59 kg				
				食塩	0.05	0.06	153.1 g	カットトマト(飛騨)	20	26	13 袋	ダイスゼリー マスカット	17	26	59 kg	【牛乳】			
				三温糖	0.9	1.17	2.9 kg					ヨーグルト 脱脂加糖	30	45	102 kg	普通牛乳	206	206	2843 本
				中華だし	0.25	0.33	810 g	【牛乳】				1							
				清酒	1	1.3	3.2 kg	普通牛乳	206	206	2843 本	【牛乳】							
												普通牛乳	206	206	2843 本				
				【牛乳】								22130			20.0				
				普通牛乳	206	206	2843 本												
				日起 1 和	200	200	2040 4												
									1				1						
									1				1						
1									1				1						
1									1				1						
									1				1						
			<u> </u>						<u> </u>										

【給食アレルギー様式7】

													_			高山市学校給食センタ			
44 8005 (11)	1人分使	用量 (g)	注文量	44.807.5 (±)	1人分使	用量 (g)	注文量	44.0000(0)	1人分使	用量 (g)	注文量	1人分使	用量 (g)	注文量	<u> </u>		用量(g)	注文量	
11月26日(水)	小学	中学	合計	11月27日(木)	小学	中学	合計	11月28日(金)	小学	中学	合計	小学	中学	合計	ĺ	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				1				
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				1				
															i				
【ゆばのすまし汁】				【ワカメスープ】				【豆腐のカレー汁】							1				
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				i				
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				1				
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				1				
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				1				
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				i				
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				1				
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				1				
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				1				
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				1				
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				1				
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				1				
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								
			<u> </u>	【揚げ焼売】				コクと旨みのまろやかカレー	4.5	5	14 kg				ĺ				
【切干大根のごまあえ】				安心素材焼売	40	60	6784 個		<u> </u>						ĺ				
ほうれんそう	28	37	100 kg	米ぬか油(揚げ油)	2	3	7 kg	【プロッコリーのおかかあえ】							1				
切干大根	3	4	10 kg					プロッコリー 冷凍	30	40	194 袋				1				
まぐろ 油漬	7	9	7 袋	【豚キムチ丼】				にんじん	8	11	27 kg				1				
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				i				
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				1				
白すりごま	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				1				
				米ぬか油	0.4	0.5	1.27 kg								i				
【さばのみそ焼き】				たまねぎ	32	42	109 kg	【あじフリッター】							i				
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				1				
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				1				
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								1				
みそ 調理用	5	6.5	16 kg	米ひじき	0.5	0.7	2 kg	【牛乳】							1				
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				1				
清酒	1	1.3	3.2 kg	こいくちしょうゆ	0.55	0.7	1.7 kg								1				
本みりん	1	1.3	3.2 kg												1				
うすくちしょうゆ	1	1.3	3.2 kg	【牛乳】				1							1				
根深ねぎ	8	11	26 kg	普通牛乳	206	206	2843 本	1							i				
															1				
【学配:さつまポテト】															i				
さつまポテト 35g	35	35	2843												1				
				1											ĺ				
【牛乳】																			
普通牛乳	206	206	2843 本												1				
															1				
															i				
															i				
															1				
															1				
															i				
															1				
				ĺ											ĺ				
				ĺ											ĺ				
															1				
															1				
				ĺ											ĺ				
															1				