

B 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】				【黒砂糖パン】				【麦ごはん】				【麦ごはん】				【ソフト麺】			
学校給食用精白米				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			
米粒麦（大麦）				黒砂糖パン				米粒麦（大麦）				米粒麦（大麦）				ソフト麺			
				黒砂糖パン												ソフト麺			
【ふのすまし汁】				【ABCスープ】				【中華風たまご丼】				【豚汁】							
だいこん				たまねぎ				にんじん				豚 もも 平切り							
にんじん				食塩				たまねぎ				米ぬか油							
えのきたけ カット				白こしょう 粉末				ただのこ水煮 千切り				木綿豆腐				【カレーソース】			
カットわかめ				米ぬか油				むきえだまめ 冷凍				にんじん				輸入牛肉 ミンチ			
麩（豆麩）				にんじん				しいたけ スライス 乾燥				だいこん				加熱レバー そぼろ			
食塩				じゃがいも				糸かまぼこ				ごぼう 洗い				食塩			
清酒				ローズハム 短冊（乳・卵なし）				鶏がらスープ				根深ねぎ				白こしょう 粉末			
こいくちしょうゆ				アルファベットマカロニ				鶏卵 凍結全卵				清酒				カレー粉			
うすくちしょうゆ				洋風コンソメ				三温糖				みそ（柴田）				米ぬか油			
削り節（だし用）				うすくちしょうゆ				中華だし				みそ（大のや）				大豆たんぱく（ミンチ）			
				乾燥バセリ				本みりん				煮干し（だし用パック）				たまねぎ			
								穀物酢								にんじん			
【ひじきサラダ】				【ブロックリーソデー】								【五目きんぴら】				むきえだまめ 冷凍			
ホールコーン 冷凍				ブロックリー 冷凍				こいくちしょうゆ				鶏 ひき肉				大豆水煮 ひきわり			
キャベツ				ホールコーン 冷凍				じゃがいもでんぶん				米ぬか油				高野豆腐 粉			
きゅうり				ウインナー スライス				水				れんこん水煮 スライス				カットトマト（飛騨）			
米ひじき				マーガリン				ごま油				つきこんにやく				ウスターソース			
まくろ 油漬				食塩				【ナムル】				しいたけ スライス 乾燥				コクと旨みのまろやかカレー			
三温糖				白こしょう 粉末				こまつな				三温糖				アレルゲンフリーカレーフレック N			
食塩				【さけのスパイス焼き】				にんじん				こいくちしょうゆ							
白こしょう 粉末				さけ 切り身 60g				三温糖				こいくちしょうゆ				【細寒天サラダ】			
レモン 果汁				さけ 切り身 70g				一味とうがらし				清酒				キャベツ			
こいくちしょうゆ				カラーオブスパイス				穀物酢				一味とうがらし				にんじん			
穀物酢				乾燥バセリ				こいくちしょうゆ				いかメンチカツ				きゅうり			
米ぬか油				白ワイン				ごま油				いかメンチカツ 40g				細寒天 カット			
								白いりごま				いかメンチカツ 60g				三温糖			
												米ぬか油（揚げ油）				穀物酢			
																三温糖			
																うすくちしょうゆ			
																レモン 果汁			
																米ぬか油			
																白いりごま			

B 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)	1人分使用量(g)		注定量	11月12日(水)	1人分使用量(g)		注定量	11月13日(木)	1人分使用量(g)		注定量	11月14日(金)	1人分使用量(g)		注定量	11月17日(月)	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】				【コッペパン】				【麦ごはん】				【麦ごはん】				【1食うどん】					
学校給食用精白米	70	100	220 kg	コッペパン	45		483 個	学校給食用精白米	70	100	220 kg	学校給食用精白米	70	100	220 kg	うどん ゆで	60		483 袋		
米粒麦（大麦）	7	10	22 kg	コッペパン	55		488 個	米粒麦（大麦）	7	10	22 kg	米粒麦（大麦）	7	10	22 kg	うどん ゆで	70		488 袋		
				コッペパン	65		694 個									うどん ゆで	80		694 袋		
				コッペパン		75	1014 個	【美女もち汁】				【白みそ汁】				うどん ゆで		100	1014 袋		
【飛騨牛のすき焼き風】				【パンプキンスープ】				だいこん	20	26	67 kg	木綿豆腐	20	26	150 個	【あなかゆうどん】					
飛騨牛 こま切れ	30	40	92 kg					にんじん	10	13	31 kg	じゃがいも	22	28	73 kg						
おろししょうが	0.6	0.8	1.8 kg		たまねぎ	35	45	111 kg	根深ねぎ	4	5.2	12 kg	たまねぎ	10	13		32 kg	若鶏 むね 皮つき 1cm角	12	16	37 kg
清酒	0.7	1	2.3 kg		マーガリン	1	1.3	3 kg	美女もち	20	26	60 kg	えのきだけ カット	8	11		49 袋	油揚げ	4	5.2	401 個
にんじん	20	26	62 kg		すくなかぼちゃペースト	54	70	162 kg	まいたけ 冷凍	10	15	32 kg	カットわかめ	0.5	0.6		1.5 kg	にんじん	10	13	31 kg
つきこんにゃく	30	39	90 kg		かぼちゃ ダイスカット 冷凍	15	18	44 kg	食塩	0.12	0.15	372.7 g	白みそ	7	8		20 kg	だいこん	12	16	40 kg
焼き豆腐	30	39	361 個		食塩	0.2	0.26	605.1 g	こいくちしょうゆ	1	1.3	3 kg	煮干し(だし用パック)	2.5	3.2		29 袋	はくさい	15	20	48 kg
たまねぎ	31	40	99 kg		白こしょう 粉末	0.02	0.03	64 g	うすくちしょうゆ	2	2.6	6 kg					えのきだけ カット	10	13	60 袋	
はくさい	30	39	96 kg		洋風コンソメ	0.7	0.91	2103 g	清酒	1	1.3	3.1 kg	【おひたし】					食塩	0.05	0.07	168.1 g
まいたけ 冷凍	10	13	30 kg		調理用牛乳	60	100	199 L	フレーク節F3(だし用)	1.3	1.8	4 kg	もやし	25	32		75 kg	うすくちしょうゆ	3.5	4.4	10.9 kg
三温糖	2.5	3.3	7.6 kg	クリーム 乳脂肪	2	4	7 kg	削り節(だし用)	2	2.6	6 kg	にんじん	8	11	25 kg	こいくちしょうゆ	0.5	0.6	1.5 kg		
こいくちしょうゆ	5.2	6.3	15.3 kg	脱脂粉乳	2	4	7 kg					きゅうり	9	12	28 kg	めんつゆ	2.2	2.7	6748 g		
うすくちしょうゆ	2	2.6	6 kg	米粉	0.4	0.52	1 kg	【切干大根煮】				カットわかめ	0.45	0.55	1.3 kg	清酒	0.7	0.9	2.1 kg		
本みりん	1	1.3	3 kg	乾燥パセリ	0.02	0.03	64 g	油揚げ	3.5	5.1	366 個	こいくちしょうゆ	1.8	2.3	5.4 kg	本みりん	0.6	0.8	1.8 kg		
清酒	1	1.3	3.1 kg					にんじん	6.5	8.5	20 kg	うすくちしょうゆ	0.6	0.7	1.7 kg	じゃがいもでんぶん	2.5	3.2	7.4 kg		
和風だし	0.3	0.39	901 g	【もやしソテー】				切干大根	6	8	18 kg	しらす干し 乾燥品	0.8	2.2	4 kg	フレーク節F3(だし用)	2	2.6	6 kg		
水	20	26	60 kg	もやし	45	58	135 kg	しいたけ スライス 乾燥	0.6	0.78	2 kg					削り節(だし用)	1.3	1.8	4 kg		
				にんじん	10	13	31 kg	米ぬか油	0.5	0.6	1.43 kg	【あゆの揚げ煮】									
【野菜のごまあえ】				ローズハム 短冊(乳・卵なし)	6	6.5	16 kg	三温糖	1.2	1.6	3.6 kg	あゆ 開き 40g	40		1665 個	【つくねと野菜の煮物】					
ほうれんそう	15	19	50 kg	米ぬか油	1	1.3	3.03 kg	和風だし	0.15	0.2	459 g	あゆ 開き 50g		50	1014 個		板こんにゃく	15	20	228 個	
だいこん	20	26	67 kg	食塩	0.12	0.18	393.5 g	うすくちしょうゆ	2.3	2.8	6.7 kg	米粉	0.8	1.1	2 kg		だいこん	20	25	66 kg	
きゅうり	10	13	31 kg	白こしょう 粉末	0.03	0.04	91 g	こいくちしょうゆ	0.5	0.6	1.5 kg	米ぬか油(揚げ油)	2	2.5	6 kg		にんじん	10	13	31 kg	
ブロッコリー 冷凍	11	14	65 袋	うすくちしょうゆ	1.5	1.95	4.5 kg	清酒	0.5	0.65	1.6 kg	三温糖	2	2.6	6 kg		さといも 乱切り(小) 冷凍	12	15	35 kg	
三温糖	0.6	0.8	1.8 kg	【鶏肉のﾌｹﾞﾞ ｸｰｽﾞがけ】				水	15	19.5	45 kg	清酒	2	2.6	6 kg		レバー入り平つくね(バラ)	12	15	35 kg	
穀物酢	1.2	1.56	3615 g	鶏肉 もも 皮つき(数) 60g	60		1665 個	【豚肉のトマトだれ】				こいくちしょうゆ	2.4	3.2	7.2 kg		和風だし	0.1	0.13	300 g	
うすくちしょうゆ	1.8	2.3	5.4 kg	鶏肉 もも 皮つき(数) 80g		80	1014 個	豚 もも ひょうし切り	55	65	159 kg	本みりん	1.1	1.5	3.4 kg		三温糖	1.3	1.8	4 kg	
米ぬか油	0.6	0.8	1.83 kg	おろししょうが	0.6	0.78	1.8 kg	おろししょうが	0.6	0.8	1.8 kg	水	6	7.8	18 kg		こいくちしょうゆ	1.5	2	4.6 kg	
白こしょう 粉末	0.02	0.02	54 g	清酒	1.4	1.6	4 kg	清酒	1	1.3	3.1 kg	【牛乳】	0.22	0.3	0.7 kg		うすくちしょうゆ	1.5	2	4.6 kg	
白すりごま	1	1.3	3 kg	三温糖	1.3	1.4	3.6 kg	米粉	6	8	18 kg	普通牛乳	206	206	2679 本	清酒	1	1.3	3.1 kg		
				こいくちしょうゆ	1.8	1.8	4.8 kg	米ぬか油(揚げ油)	2	2.6	6 kg					本みりん	0.4	0.5	1.2 kg		
【お茶タフィー】				りんごビューレ	6	8	18 kg	三温糖	4	5.1	11.9 kg					水	5	6.5	15 kg		
乾燥大豆	10	13	30 kg	本みりん	0.6	0.8	1.8 kg	こいくちしょうゆ	3.4	4.3	10.1 kg	【牛乳】				【お好み焼き】					
米ぬか油(揚げ油)	1.5	1.8	4 kg					カットトマト(飛騨)	20	26	12 袋	普通牛乳	206	206	2679 本		お好み焼(乳卵不使用) 40g	40		1665 個	
三温糖	5	6.5	15 kg	【牛乳】				普通牛乳	206	206	2679 本				お好み焼(乳卵不使用) 50g			50	1014 個		
水	0.6	0.78	2 kg	普通牛乳	206	206	2679 本								ウスターソース		2.5	3.25	7458 g		
きなこ 黄大豆	2	2.6	6 kg												トマトペースト(飛騨)	3.5	4.55	10 kg			
粉末茶	0.57	0.74	9 袋												三温糖	0.4	0.52	1.2 kg			
【学配：りんごゼリー】																【学配：柿】					
きふだもんゼリー	40	40	2679 個													かき カット	50	50	2679 個		
【牛乳】																【牛乳】					
普通牛乳	206	206	2679 本													普通牛乳	206	206	2679 本		

【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	
【麦ごはん】				【バターパン】				【麦ごはん】				【麦ごはん】				【麦ごはん】				
学校給食用精白米	70	100	220 kg	バターコッペパン	45		483 個	学校給食用精白米	70	100	220 kg	学校給食用精白米	70	100	220 kg	学校給食用精白米	70	100	220 kg	
米粒麦（大麦）	7	10	22 kg	バターコッペパン	55		488 個	米粒麦（大麦）	7	10	22 kg	米粒麦（大麦）	7	10	22 kg	米粒麦（大麦）	7	10	22 kg	
				バターコッペパン	65		694 個													
				バターコッペパン		75	1014 個	【ハヤシライス】				【豆腐のカレー汁】				【ゆばのすまし汁】				
【みそワタンスープ】				【コンソメスープ】				国産牛 もも スライス	30	40	91.14 kg	豚 もも 平切り	12	15	36 kg	木綿豆腐	20	26	150 個	
豚 もも 平切り	3	4	9 kg					食塩	0.06	0.08	194.9 g	加熱レバーそぼろ	0.8	1.5	3 袋	ちらしかまぼこ（もみじ）	4	5.2	12 kg	
豚 ばら 平切り	3	4	9.11 kg					白こしょう 粉末	0.02	0.03	64 g	木綿豆腐	40	52	300 個	ちらしかまぼこ（いちょう）	4	5.2	12 kg	
おろしにんにく	0.3	0.4	1 kg			25	32	79 kg	おろしにんにく	0.2	0.26	0.7 kg	油揚げ	4	5	386 個	えのきだけ カット	10	13	60 袋
にんじん	12	16	38 kg			0.3	0.4	0.91 kg	米ぬか油	0.2	0.26	0.63 kg	たまねぎ	25	32.5	80 kg	カットわかめ	0.3	0.4	0.9 kg
キャベツ	15	20	54 kg			10	13	31 kg	米ぬか油	60	70	181 kg	にんじん	8	11	25 kg	湯葉 冷凍	2.3	3	7 kg
わんだんの皮	5	6.5	15 kg			20	26	67 kg	たまねぎ	30	39	93 kg	根深ねぎ	4	5.2	12 kg	食塩	0.15	0.2	449.8 g
鶏がらスープ	10	13	30 kg			5	6.5	15 kg	にんじん	10	13	30 kg	高野豆腐 粉	0.8	2	3 kg	うすくちしょうゆ	2	2.6	6 kg
中華だし	0.8	1.05	2477 g			0.05	0.06	139 g	マッシュルーム水煮 スライス	0.1	0.13	300 g	こいくちしょうゆ	2	2.4	6 kg	こいくちしょうゆ	1.5	2	4.6 kg
おろししょうが	0.8	1.1	2.5 kg			1.2	1.5	3544 g	洋風コンソメ	15	20	9 袋	清酒	1.6	2	4.8 kg	清酒	1	1.3	3.1 kg
みそ(柴田)	3.1	3.7	9 kg		0.15	0.2	463.7 g	食塩	8	10.5	8 袋	フレーク節F3(だし用)	3	4	9 kg	削り節(だし用)	2	2.6	6 kg	
みそ(日下部)	3.1	3.7	9 kg		0.01	0.02	37 g	ケチャップ	1.1	1.5	3512 g	アレルゲンフリーカレーフレークN	4	5	12 kg	フレーク節F1(だし用)	1.3	1.8	4.01 kg	
					1	1.3	3 kg	ウスターソース	1	1.3	3 kg	ココと旨みのまろやかカレー	4.5	5	13 kg					
								赤ワイン	9.5	12.6	31 kg					【切干大根のごまあえ】				
【五目野菜炒め】				【カリフラワーサラダ】				【グリーンサラダ】				【ブロッコリーのおかかあえ】				ほうれんそう	28	37	94 kg	
にんじん	11	14.3	34 kg	カリフラワー 冷凍	30	39	90 kg	ブロッコリー 冷凍	15	20	90 袋	ブロッコリー 冷凍	30	40	182 袋	切干大根	3	4	9 kg	
もやし	25	32.5	76 kg	ホールコーン 冷凍	5	6.5	15 kg	キャベツ	22	27	76 kg	にんじん	8	11	25 kg	まぐろ 油漬	7	9	7 袋	
くすきり 乾	2.5	3.25	8 kg	にんじん	6	8	19 kg	きゅうり	10	13	31 kg	きゅうり	10	13	31 kg	三温糖	0.69	0.9	2.1 kg	
ほうれんそう パラ凍結	15	20	45 kg	きゅうり	9	12	28 kg	食塩	0.11	0.13	317.1 g	うすくちしょうゆ	2.4	3	7.2 kg	うすくちしょうゆ	2.2	2.7	6.4 kg	
焼きかまぼこ スライス	8	10.4	48 本	香りごまドレッシング	6	8	18 本	白こしょう 粉末	0.02	0.02	49 g	花かつお	1.3	1.6	4 kg	白すりごま	1	1.3	3 kg	
米ぬか油	0.7	0.9	2.09 kg					穀物酢	1.2	1.56	360.5 g									
食塩	0.08	0.1	236.7 g	【ハンバーグ】				うすくちしょうゆ	0.8	1	2.4 kg	【あじフリッター】				【さばのみそ焼き】				
白こしょう 粉末	0.02	0.03	64 g	あらびきハンバーグSC 60g	60		1665 個	米ぬか油	0.8	1	2.36 kg	あじフリッター	40	60	6372 個	さば 切り身 50g	50		1665 個	
清酒	0.7	0.91	2.2 kg	あらびきハンバーグSC 80g		80	1014 個					米ぬか油（揚げ油）	2	3	6 kg	さば 切り身 60g		60	1014 個	
うすくちしょうゆ	1.8	2.3	5.4 kg	水	0.5	0.65	2 kg	【小魚アーモンド】								おろししょうが	1	1.3	3 kg	
				三温糖	0.8	1.04	2.4 kg	バリッシュ	10	13	30 kg	【牛乳】				みそ 調理用	5	6.5	15 kg	
【えびチリソース】				ケチャップ	6	7.8	6 袋	アーモンド スライス	5	6.5	15 kg	普通牛乳	206	206	2679 本	三温糖	3.5	4.55	10.4 kg	
えびフリッター	48	62.4	147 kg	ウスターソース	2	2.8	6211 g	三温糖	1.8	2.25	5.3 kg					清酒	1	1.3	3 kg	
米ぬか油（揚げ油）	2.3	2.8	7 kg	トマトペースト(飛騨)	2	2.5	6 kg	こいくちしょうゆ	0.45	0.56	1.3 kg					本みりん	1	1.3	3 kg	
水	2.5	3	7 kg					清酒	1.1	1.4	3.3 kg					うすくちしょうゆ	1	1.3	3 kg	
たまねぎ	10	13	32 kg	【牛乳】				白いりごま	1.5	2	5 kg					根深ねぎ	8	11	24 kg	
おろしにんにく	0.2	0.25	0.7 kg	普通牛乳	206	206	2679 本	水	1.1	1.43	3 kg									
トウバンジャン	0.06	0.08	183 g					【牛乳】								【学配：さつまポテト】				
米ぬか油	0.15	0.18	0.43 kg					普通牛乳								さつまポテト 35g	35	35	2679	
ケチャップ	7.5	10	8 袋													【牛乳】				
食塩	0.05	0.06	144.1 g													普通牛乳	206	206	2679 本	
三温糖	0.9	1.17	2.7 kg																	
中華だし	0.25	0.33	762 g																	
清酒	1	1.3	3.1 kg																	
【牛乳】																				
普通牛乳	206	206	2679 本																	

【給食アレルギー様式7】

センター

11月26日(水)	1人分使用量 (g)		注定量	11月27日(木)	1人分使用量 (g)		注定量	11月28日(金)	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】				【ソフト麺】											
コッペパン	45		483 個	学校給食用精白米	70	100	220 kg	ソフト麺	70		483 個								
コッペパン	55		488 個	米粒麦（大麦）	7	10	22 kg	ソフト麺	80		488 個								
コッペパン	65		694 個					ソフト麺	90		694 個								
コッペパン		75	1014 個	【さといものみそ汁】				ソフト麺		115	1014 個								
【ボークビーンズ】				だいこん	12	15	39 kg	【ピリ辛みそソース】											
豚 もも 平切り				にんじん	10	13	31 kg	豚 ひき肉	18	23	54 kg								
食塩	0.08	0.1	236.7 g	生揚げ	12	15	142 個	加熱しバーそばろ	1.5	2	5 袋								
白こしょう 粉末	0.02	0.04	74 g	さといも 乱切り(小) 冷凍	25	33	75 kg	白こしょう 粉末	0.03	0.04	91 g								
おろしにんにく	0.2	0.26	0.7 kg	えのきだけ カット	10	13	60 袋	米ぬか油	0.3	0.4	0.91 kg								
米ぬか油	0.2	0.26	0.6 kg	みそ(柴田)	3.4	4	10 kg	大豆たんぱく（ミンチ）	3	4	9 kg								
たまねぎ	50	65	160 kg	みそ(日下部)	3.4	4	10 kg	たまねぎ	60	78	192 kg								
じゃがいも	30	40	102 kg	煮干し(だし用パック)	2	2.6	24 袋	にんじん	28	36	86 kg								
大豆水煮	20	25	57 kg	【かおりあえ】				むきえだまめ 冷凍	9	12	27 kg								
三温糖	0.4	0.52	1.2 kg	キャベツ	30	39	106 kg	中華だし	0.8	1.1	2509 g								
洋風コンソメ	0.8	1	2363 g	きゅうり	5	7.8	17 kg	三温糖	1	1.3	3 kg								
ウスターソース	0.4	0.5	1181 g	千切り だいこん漬	13	17	56 袋	こいくちしょうゆ	1	1.3	3 kg								
カットトマト(飛騨)	18	25	11 袋	かおり	0.2	0.26	603 g	清酒	2	2.6	6.1 kg								
ケチャップ	6	8	6 袋					トウバンジャン	0.15	0.2	449 g								
【アスパラソテー】				【鶏肉の香味焼き】				みそ(柴田)	4.5	5.5	13 kg								
グリーンアスパラガス 冷凍	25	32	75 kg	鶏肉 もも 皮つき(数) 60g	60		1665 個	みそ(日下部)	4.5	5.5	13 kg								
にんじん	10	13	31 kg	鶏肉 もも 皮つき(数) 80g		80	1014 個	ごま油	0.22	0.28	668.3 g								
ホールコーン 冷凍	10	13	30 kg	三温糖	0.5	0.65	1.5 kg	じゃがいもでんぷん	1	1.4	3.1 kg								
ベーコン 短冊(乳・卵なし)	5	6	14.51 kg	おろしにんにく	0.45	0.6	1.4 kg	【キャベツソテー】											
マーガリン	1.3	1.69	4 kg	おろししょうが	0.9	1.15	2.7 kg	ホールコーン 冷凍	5	6.5	15 kg								
食塩	0.13	0.18	398.4 g	こいくちしょうゆ	3	3.9	9 kg	キャベツ	32	42	114 kg								
白こしょう 粉末	0.02	0.03	64 g	清酒	0.5	0.65	1.6 kg	にんじん	10	13	31 kg								
【チキンカツ】				【牛乳】				ベーコン 短冊(乳・卵なし)	5	7	15.63 kg								
国産鶏肉のチキンカツ 40g	40		1665 個	普通牛乳	206	206	2679 本	米ぬか油	0.5	0.65	1.5 kg								
国産鶏肉のチキンカツ 60g		60	1014 個					食塩	0.15	0.2	458.9 g								
米ぬか油(揚げ油)	2	2.6	6 kg					白こしょう 粉末	0.02	0.03	64 g								
【クリームゴールド】								【ヨーグルトあえ】											
クリームゴールド	15	15	2679 個					黄桃 パック	15	19.5	45 kg								
【牛乳】								パインアップル パック	15	19.5	45 kg								
普通牛乳	206	206	2679 本					ダイゼリール あまおう	17	26	55 kg								
								ダイゼリール マスカット	17	26	55 kg								
								ヨーグルト 脱脂加糖	30	45	96 kg								
								【牛乳】											
								普通牛乳	206	206	2679 本								