【給食アレルギー様式7】

高山市学校給食センター

	4 1 🗸 🖯	用量 (g)	注文量	1	1人分使	m= ()	注文量	П	1人分使	m= ()	注文量	П	1人分使	m= (_)	注文量	Ī	与山中子 1人分使用		注文量
11月04日(火)	小学	中学	合計	11月05日(水)	小学	中学	合計	11月06日(木)	小学	中学	合計	11月07日(金)	小学	中学	合計	11月10日(月)	小学	中学	合計
【麦ごはん】				【黒砂糖パン】				【麦ごはん】				【麦ごはん】				【ソフト類】	$\overline{}$		
学校給食用精白米	70	100	220 kg	黒砂糖パン	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	ソフト麺	70	\longrightarrow	483 (
	70		_						70		_		70		-				
米粒麦(大麦)		10	22 kg	黒砂糖パン	55		488 個	米粒麦(大麦)	′	10	22 kg	米粒麦(大麦)	(10	22 kg	ソフト麺	80		488 (
				黒砂糖パン	65		694 個									ソフト麺	90		694 (
【ふのすまし汁】				黒砂糖パン		75	1014 個	【中華風たまご丼】				【豚汁】				ソフト麺		115	1014 (
だいこん	20	26	67 kg					にんじん	8	10.4	25 kg	豚 もも 平切り	8	10	24 kg				
にんじん	10	13	31 kg	【ABCスープ】				たまねぎ	30	39	96 kg	米ぬか油	0.25	0.3	0.72 kg	【カレーソース】	1		
えのきたけ カット	10	13	60 袋	たまねぎ	25	30	77 kg	たけのこ水煮 千切り	15	19.5	45 kg	木綿豆腐	20	26	150 個	豚 ひき肉	11	14	33 k
カットわかめ	0.4	0.5	1.2 kg	食塩	0.13	0.18	408 g	むきえだまめ 冷凍	8	15	28 kg	にんじん	10	15	33 kg	輸入牛肉 ミンチ	5	6	14 k
麩 (豆麩)	1	1.3	15 袋	白こしょう 粉末	0.02	0.03	64 g	しいたけ スライス 乾燥	1	1.3	3 kg	だいこん	20	26	67 kg	加熱レバーそぼろ	1.5	2	4 \$
食塩	0.15		454.7 g	米ぬか油	0.3		_	糸かまぼこ	10		30 kg	ごぼう 洗い	9	15	30 kg	食塩	0.08	0.1	236.7
清洒	0.10	1.3	3.1 kg	にんじん	8	11	25 kg	鶏がらスープ	10		30 kg	根深ねぎ	5	6.5	15 kg	白こしょう 粉末	0.02	0.02	54
	'						_						_		-				
こいくちしょうゆ	1.5		4.5 kg	じゃがいも	20		_	鶏卵 凍結全卵	40		121 kg	清酒	0.45	0.52	1.3 kg	カレー粉	0.2	0.26	600.9
うすくちしょうゆ	2	2.6	6 kg	ロースハム 短冊(乳・卵なし)	5	_	15 kg	三温糖	3		9 kg	みそ(柴田)	3.2	4	9 kg	米ぬか油	0.3	0.45	0.97 k
削り節(だし用)	3	4	9 kg	アルファベットマカロニ	3.5			中華だし	0.8		2412 g	みそ(大のや)	3.2	4	9 kg	大豆たんぱく(ミンチ)	2.2	2.7	6 k
				洋風コンソメ	1	1.2	2903 g	本みりん	1	1.3	3 kg	煮干し(だし用パック)	2	2.6	24 袋	たまねぎ	55	75	180 k
【ひじきサラダ】				うすくちしょうゆ	1.4	1.8	4.2 kg	穀物酢	2	2.6	6030 g					にんじん	22	29	69 k
ホールコーン 冷凍	8	10.4	24 kg	乾燥パセリ	0.05	0.07	161 g	こいくちしょうゆ	4	5.2	12.1 kg	【五目きんぴら】				むきえだまめ 冷凍	5	6	15 k
キャベツ	20	28.6	74 kg					じゃがいもでんぷん	1.5	1.95	4.5 kg	鶏 ひき肉	6	8	18 kg	大豆水煮 ひきわり	4	5	12 k
きゅうり	-8	10.4	25 kg	【プロッコリーソテー】				水	30	39	90 kg	米ぬか油	0.3	0.4	0.91 kg	高野豆腐 粉	ı il	2	4 k
米ひじき	0.8		2 kg	プロッコリー 冷凍	40	54	244 袋	ごま油	1		3014.9 g	れんこん水煮 スライス	22	28.6	66 kg	カットトマト (飛騨)	18	23	11 \$
	5.5	6.5	5 袋	ホールコーン 冷凍	8		24 kg	C&/III	'	1.0	0014.0 g		10	13	30 kg	ウスターソース	1 1	1.3	3004 8
まぐろ 油漬	_				_			7-1 11 3				つきこんにゃく							
三温糖	0.75		2.2 kg	ウインナー スライス	10		_	【ナムル】				にんじん	10	13	31 kg	コクと旨みのまろやかカレー	7.5	10.5	24 k
食塩	0.08	0.1	231.9 g	マーガリン	1.5		5 kg	こまつな	25		95 kg	しいたけ スライス 乾燥	0.5	0.65	2 kg	アレルゲンフリーカレーフレーク N	6	8	19 k
白こしょう 粉末	0.01	0.02	37 g	食塩	0.15			もやし	25	32.5	75 kg	三温糖	1.2	1.56	3.6 kg				
レモン 果汁	0.3	0.4	0.9 本	白こしょう 粉末	0.02	0.02	49 g	にんじん	7	9.1	22 kg	こいくちしょうゆ	1	1.3	3 kg	【細寒天サラダ】			
こいくちしょうゆ	1.8	2.3	5.3 kg					三温糖	0.8	1.04	2.4 kg	うすくちしょうゆ	0.8	1.1	2.5 kg	キャベツ	18	23	63 k
穀物酢	1.1	1.4	3224 g	【さけのスパイス焼き】				一味とうがらし	0.01	0.01	27 g	清酒	1 1	1.3	3.2 kg	にんじん	7	9	22 k
米ぬか油	0.5	0.65	1.48 kg	さけ 切り身 60g	60		1665 個	穀物酢	0.6	0.78	1809 g	一味とうがらし	0.01	0.01	27 g	きゅうり	10	13	31 kg
710073 /E	0.0	0.00	1.10 1.6	さけ 切り身 70g		70		こいくちしょうゆ	2.2	2.86	6.6 kg	4KC 3/3 3 0	0.01	0.01	۷. ٥	細寒天 カット	1 1	1.3	15.2 袋
【豆腐の肉みそかけ】				カラーオブスパイス	0.8		5 袋	ごま油	0.5	0.65	1513.3 g	【いかメンチカツ】				三温糖	0.9	1.1	2.6 kg
		- 00	2028 個						0.5	0.65			40		1665 個				
揚げ出し用豆腐 40g	-00	80		乾燥パセリ	0.03		86 g	白いりごま	0.5	0.65	2 kg	いかメンチカツ 40g	40	00	-	穀物酢	1.1	1.3	3240 g
揚げ出し用豆腐 60g	60		1665 個	白ワイン	3	4.5	9.6 kg					いかメンチカツ 60g		60	1014 個	うすくちしょうゆ	2.3	3	7.2 kg
米ぬか油(揚げ油)	2	2.4	6 kg					【焼きチヂミ】				米ぬか油(揚げ油)	2	2.6	6 kg	レモン 果汁	0.7	0.9	2.1 本
鶏 ひき肉	5	6.2	15 kg	【牛乳】				野菜チヂミ 50g	50		2679 個					米ぬか油	0.6	0.8	1.83 kg
根深ねぎ	3	3.9	9 kg	普通牛乳	206	206	2679 本	穀物酢	1.5	1.5	4019 g	【牛乳】				白いりごま	0.8	1.1	2 kg
にんじん	4	5	12 kg					こいくちしょうゆ	2.5	2.5	6.7 kg	普通牛乳	206	206	2679 本				
みそ 調理用	4.3	6.1	14 kg					三温糖	1	1	2.7 kg					【フルーツのゼリーあえ】			
三温糖	2.8	3.5	8.2 kg					ごま油	0.2	0.2	535.8 g					黄桃 パック	12	15.6	37 ks
清酒	1.3	1.7	3.9 kg					· · · · · ·								パインアップル パック	12	15.6	37 k
本みりん	1.6		4.8 kg	l				【牛乳】								りんご ダイスカット パック	16	20	47 k
本の7070 水	3.5	4.5	4.0 kg					普通牛乳	206	206	2679 本					ダイスゼリー 梨	17	23	52 kg
an a	3.5	4.5	IO Kg					日地十五	200	200	Z019 A								
FAMES . 7413 - 13.1 -	-			-1												ダイスゼリー マスカット	16	20	47 k
【業配:ぶどうゼリー】				4												ダイスゼリー 巨峰	17	23	52 k
ぶどうゼリー	40	40	2679 個														\longrightarrow		
																【牛乳】	\longrightarrow		
【牛乳】				Í												普通牛乳	206	206	2679 🕏
普通牛乳	206	206	2679 本																
							高川市	ホームページにP	UFT-	ーダを	拘載して	しいよす。							
							国的经	運動車 士本	∩p¬_	_ にた言	読み取るが	60							
							200		•		でかれるん	J'					,		
							2200	Pa tition 高山i	市 HPで	হ									
							5-17.7				+						,		
							34.73	建设工工 等权	給食	献立:	表」と						,		
							192014	公市	して下る	* 1.							,		
							- 100 0	快系		- ∪'∘							,		
								e with the control of									,		
						· •			Ī										

【給食アレルギー様式7】

高川市学校給食ヤンター

	1 4 1 7 2 + 1		***		4 1 7 2 1	m= ()	×		1	mm ()	***		1 4 1 7 7 1	mm () I	×				センター
11月11日(火)	1人分使		注文量	11月12日(水)		用量 (g)	注文量	11月13日(木)	1人分使		注文量	11月14日(金)	1人分使		注文量	11月17日(月)	1人分使		注文量
118110(%)	小学	中学	合計	TIATZOW	小学	中学	合計	117913000	小学	中学	合計	11万14日(並)	小学	中学	合計	11/31/10/3/	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
【飛騨牛のすき焼き風】				コッペパン		75		【美女もち汁】				【白みそ汁】				うどん ゆで		100	1014 袋
飛騨牛 こま切れ	30	40	92 kg			'		だいこん	20	26	67 kg	木綿豆腐	20	26	150 個	3 2, 0 %		,	
おろししょうが	0.6	0.8	1.8 kg	【パンプキンスープ】				にんじん	10	13	31 kg	じゃがいも	22	28		【あんかけうどん】			
清酒	0.7	1	2.3 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
にんじん	20	26	62 kg	マーガリン	1	1.3	3 kg	美女もち	20	26	60 kg	えのきたけ カット	8	11	49 袋	油揚げ	4	5.2	401 個
つきこんにゃく	30	39	90 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
焼き豆腐	30	39	361 個	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
たまねぎ	31	40	99 kg		0.2	0.26	605.1 g		0.12		312.1 g	ま干し(だし用パック)	2.5	3.2	20 ㎏	はくさい	15	20	40 kg
	1			食塩				こいくちしょうゆ		1.3	_	魚干し(たし用バック)	2.5	3.2	29 装				_
はくさい	30	39	96 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	F+171+1 3		-		えのきたけ カット	10	13	60 袋
まいたけ 冷凍	10	13	30 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】	05		75.	食塩	0.05	0.07	168.1 g
三温糖	2.5	3.3	7.6 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
こいくちしょうゆ	5.2	6.3	15.3 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
うすくちしょうゆ	2	2.6	6 kg	脱脂粉乳	2	4	7 kg	*: : : :	\vdash			きゅうり	9	12	28 kg	めんつゆ	2.2	2.7	6748 g
本みりん	1	1.3	3 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
清酒	1	1.3	3.1 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
和風だし	0.3	0.39	901 g					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	じゃがいもでんぷん	2.5	3.2	7.4 kg
水	20	26	60 kg	【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
				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
【野菜のごまあえ】				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】							
ほうれんそう	15	19	50 kg	ロースハム 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】			
だいこん	20	26	67 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
きゅうり	10	13	31 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
ブロッコリー 冷凍	11	14	65 袋	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
三温糖	0.6	0.8	1.8 kg	うすくちしょうゆ	1.5		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
	1.2	1.56	3615 g	33 (3003)	1.0	1.00	1.0 1.6	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
うすくちしょうゆ	1.8	2.3	5.4 kg	【鶏肉のアップルソースがけ】				3.		10.0	40 NB	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
米ぬか油	0.6	0.8	1.83 kg	鶏肉 もも 皮つき (数) 60g	60		1665 個	【豚肉のトマトだれ】				本みりん	1.1	1.5	3.4 kg	三温糖	1.3	1.8	300 g 4 kg
.,	0.02	0.02	54 g	鶏肉 もも 皮つき (数) 80g	00	80	1003 個		55	65	159 kg	水 水	6	7.8			1.5	2	4.6 kg
白こしょう 粉末	0.02		34 g 3 kg		0.6		-	豚 もも ひょうし切り			_	小 じゃがいもでんぷん	0.22		18 kg 0.7 kg	こいくちしょうゆ		2	
白すりごま	1	1.3	3 Kg	おろししょうが	0.6		1.8 kg	おろししょうが	0.6	0.8	1.8 kg	しゃかいもでんぶん	0.22	0.3	U.7 kg	うすくちしょうゆ	1.5		4.6 kg
Front no. 3				清酒	1.4	1.6	4 kg	清酒	1	1.3	3.1 kg	Ful mi 3				清酒	1	1.3	3.1 kg
【お茶タフィー】				三温糖	1.3	1.4	3.6 kg	米粉	6	8	18 kg	【牛乳】				本みりん	0.4	0.5	1.2 kg
乾燥大豆	10	13	30 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	普通牛乳	206	206	2679 本	水	5	6.5	15 kg
米ぬか油(揚げ油)	1.5	1.8	4 kg	りんごピューレ	6	8	18 kg	三温糖	4	5.1	11.9 kg								
三温糖	5	6.5	15 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					【お好み焼き】			
水	0.6	0.78	2 kg					カットトマト(飛騨)	20	26	12 袋					お好み焼(乳卵不使用) 40g	40		1665 個
きなこ 黄大豆	2	2.6	6 kg	【牛乳】												お好み焼(乳卵不使用) 50g		50	1014 個
粉末茶	0.57	0.74	9 袋	普通牛乳	206	206	2679 本									ウスターソース	2.5	3.25	7458 g
								普通牛乳	206	206	2679 本					トマトペースト (飛騨)	3.5	4.55	10 kg
【学配:りんごゼリー】																三温糖	0.4	0.52	1.2 kg
ぎふだもんゼリー	40	40	2679 個																
																【学配:柿】			
【牛乳】																かき カット	50	50	2679 個
普通牛乳	206	206	2679 本																•
			'													【牛乳】			
																普通牛乳	206	206	2679 本
																			·

【給食アレルギー様式7】

高川市学校給食 センター

				•												i			センター
11月18日(火)	1人分使		注文量	11月19日(水)	1人分使		注文量	118208(*)	1人分使		注文量	11日21日(全)	1人分使		注文量	11 825 8 (11)	1人分使		注文量
11月18日(火)	小学	中学	合計	11月19日(水)	小学	中学	合計	11月20日(木)	小学	中学	合計	11月21日(金)	小学	中学	合計	11月25日(火)	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 k
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 k
				バターコッペパン	65		694 個												
【みそワンタンスープ】				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】			
豚 もも 平切り	3	4	9 kg	1				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 f
豚 ばら 平切り	3	4	9.11 kg	【コンソメスープ】				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 k
おろしにんにく	0.3	0.4	1 kg	たまねぎ	25	32	79 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 k
にんじん	12	16	38 kg	米ぬか油	0.3		0.91 kg	おろしにんにく	0.2	0.26	0.7 kg	油揚げ	4	5	386 個	えのきたけ カット	10	13	60 1
キャベツ	15	20	54 kg	にんじん	10	13	31 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 k
わんたんの皮	5	6.5	15 kg	じゃがいも	20	26	67 kg	たまねぎ	60	70	181 kg	にんじん	8	11	25 kg	湯葉 冷凍	2.3	3	7 k
鶏がらスープ	10	13	30 kg	マッシュルーム水煮 スライス	5	6.5	15 kg	にんじん	30	39	93 kg	根深ねぎ	4	5.2	12 kg	食塩	0.15	0.2	449.8
中華だし	0.8	1.05	_	乾燥パセリ	0.05	0.06	139 g	マッシュルーム水煮 スライス	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 k
おろししょうが	0.8	1.1	2.5 kg	洋風コンソメ	1.2	1.5	3544 g	洋風コンソメ	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
みそ(柴田)	3.1	3.7	9 kg	食塩	0.15	0.2	463.7 g	カットトマト(飛騨)	15	20	9 袋	清洒	1.6	2.1	4.8 kg	清酒	1	1.3	3.1 k
みそ(日下部)	3.1	3.7	9 kg	白こしょう 粉末	0.01	0.02	37 g	ケチャップ	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 k
0, 5, 6, 6, 7, 8, 7	0.1	0.,	0 10	うすくちしょうゆ	1	1.3	3 kg		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 k
【五目野菜炒め】				39 (30 6 3)		١.٠	O NB	赤ワイン	'.'	1.3	3 kg	コクと旨みのまろやかカレー	4.5	5	13 kg	20 2 KBI 1 (/CO/II)	1.0	1.0	7.01
にんじん	11	14.3	34 kg	【カリフラワーサラダ】				か フィン やさしさいちばん ハヤシベース	9.5	12.6	31 kg	370000000000000000000000000000000000000	4.0		IO NE	【切干大根のごまあえ】	++		
もやし	25	32.5	76 kg	カリフラワー 冷凍	30	39	90 kg	46060000000000000000000000000000000000	9.5	12.0	31 NS	【プロッコリーのおかかあえ】				ほうれんそう	28	37	94 k
くずきり 乾	2.5	3.25	70 kg 8 kg	ホールコーン 冷凍	5		15 kg	【グリーンサラダ】					30	40	182 袋	切干大根	3	4	94 k
						6.5 8	19 kg		4.5	200	90 袋	プロッコリー 冷凍	8		-		7	9	
ほうれんそう バラ凍結	15	20	45 kg	にんじん	6 9	_		プロッコリー 冷凍	15	20 27	90 衰 76 kg	にんじん	10	11	25 kg	まぐろ油漬	0.69	-	7 \$
焼きかまぼこ スライス	8 0.7	10.4	48 本 2.09 kg	きゅうり	9	12 8	28 kg	キャベツ	22 10			きゅうり		13	31 kg	三温糖		0.9	2.1 k
米ぬか油		0.9	_	香りごまドレッシング	6	8	18 本	きゅうり		13	31 kg	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 k
食塩	0.08	0.1	236.7 g	F11 5 . 119 423				食塩	0.11	0.13	317.1 g	花かつお	1.3	1.6	4 kg	白すりごま	1	1.3	3 k
白こしょう 粉末	0.02	0.03	64 g	【ハンパーグ】			400E /B	白こしょう 粉末	0.02	0.02	49 g	(# D = 1 - 5 - 3	ļ			[
清酒	0.7	0.91	2.2 kg	あらびきハンバーグSC 60g	60		1665 個	穀物酢	1.2	1.56	3605 g	【あじフリッター】	40		CO70 /F	【さばのみそ焼き】			1005 /
うすくちしょうゆ	1.8	2.3	5.4 kg	あらびきハンバーグSC 80g	0.5	80	1014 個	うすくちしょうゆ	0.8	1	2.4 kg	あじフリッター	40	60	6372 個	さば 切り身 50g	50		1665 個
				水	0.5		2 kg	米ぬか油	0.8	1	2.36 kg	米ぬか油(揚げ油)	2	3	6 kg	さば 切り身 60g		60	1014 個
【えびチリソース】	40	00.4	4.47	三温糖	0.8		2.4 kg	F11.5 = = 5.153				F.H. mi 3				おろししょうが	1 1	1.3	3 k
えびフリッター	48	62.4	147 kg	ケチャップ	6	7.8	6 袋					【牛乳】				みそ 調理用	5	6.5	15 k
米ぬか油(揚げ油)	2.3	2.8		ウスターソース	2	2.8	6211 g	パリッシュ	10	13	30 kg	普通牛乳	206	206	2679 本	三温糖	3.5	4.55	10.4 kg
水	2.5	3	7 kg	トマトペースト (飛騨)	2	2.5	6 kg	アーモンド スライス	5	6.5	15 kg					清酒	1 1	1.3	3 kg
たまねぎ	10	13	_					三温糖	1.8	2.25	5.3 kg					本みりん	1	1.3	3 kg
おろしにんにく	0.2	0.25	0.7 kg	【牛乳】				こいくちしょうゆ	0.45	0.56	1.3 kg					うすくちしょうゆ	1	1.3	3 k
トウバンジャン	0.06	0.08	183 g	普通牛乳	206	206	2679 本	清酒	1.1	1.4	3.3 kg					根深ねぎ	8	11	24 k
米ぬか油	0.15	0.18						白いりごま	1.5	2	5 kg								
ケチャップ	7.5	10	8 袋					水	1.1	1.43	3 kg					【学配:さつまポテト】			
食塩	0.05	0.06	-													さつまポテト 35g	35	35	2679
三温糖	0.9	1.17	2.7 kg					【牛乳】											
中華だし	0.25	0.33	762 g					普通牛乳	206	206	2679 本					【牛乳】			
清酒	1	1.3	3.1 kg													普通牛乳	206	206	2679 本
]															
【牛乳】																			
普通牛乳	206	206	2679 本	1															
	1																		

【給食アレルギー様式7】

高山市学校給食 センター

																		ミセンター
	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	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	i	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		70		483 個	╣			i			
コッペパン	55		488 個	米粒麦(大麦)	7	10	22 kg	ソフト麺	80		488 個				il			
コッペパン	65		694 個	未植交 (八交)	,	'0	22 NS	ソフト麺	90		694 個				il			
コッペパン	00	75		【さといものみそ汁】				ソフト麺	30	115	1014 個				i			
39,470		13	1014	だいこん	12	15	39 kg	フラ1 ⁻ 処		113	1014	1			i			
【ポークビーンズ】				にんじん	10			【ピリ辛みそソース】				-			i			
豚 もも 平切り	12	15	35 kg	生揚げ	12	15			18	23	54 kg	 			i			
豚 もも 半切り 食塩	0.08		_	さといも 乱切り(小) 冷凍	25	33			1.5		5 袋				il			
^{良塩} 白こしょう 粉末	0.08	0.04	74 g	えのきたけ カット	10	13	_		0.03		91 g				i			
	0.02	0.04			3.4										i			
おろしにんにく				みそ(柴田)		4	10 kg		0.3	0.4	0.91 kg	· 			il			
米ぬか油	0.2	0.26	0.6 kg	みそ(日下部)	3.4	4	10 kg		3	4	9 kg	·			il			
たまねぎ	50	65	_	煮干し(だし用パック)	2	2.6	24 袋		60	78	192 kg	5 			il			
じゃがいも	30	40		54404 7 3				にんじん	28		86 kg	5 			i			
大豆水煮	20	25		【かおりあえ】			100 1	むきえだまめ 冷凍	9	12	27 kg	5 			i			
三温糖	0.4	0.52		キャベツ	30				0.8		2509 g			1	j			
洋風コンソメ	0.8	1	2363 g	きゅうり	5		17 kg		1	1.3	3 kg				j			
ウスターソース	0.4	0.5		千切り だいこん漬	13		56 袋		1	1.3	3 kg			1	j			
カットトマト(飛騨)	18	25		かおり	0.2	0.26	603 g		2	2.6	6.1 kg	[j			
ケチャップ	6	8	6 袋					トウバンジャン	0.15		449 g			1	j			
				【鶏肉の香味焼き】				みそ(柴田)	4.5	5.5	13 kg	[j			
【アスパラソテー】				鶏肉 もも 皮つき (数) 60g	60		1665 個		4.5	5.5	13 kg	ş 		1 1	i			
グリーンアスパラガス 冷凍	25	32		鶏肉 もも 皮つき (数) 80g		80			0.22	0.28	668.3 g				i			
にんじん	10	13	31 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	ş 			i			
ホールコーン 冷凍	10	13	30 kg	おろしにんにく	0.45	0.6	1.4 kg								il			
ベーコン 短冊(乳・卵なし)	5	6	14.51 kg	おろししょうが	0.9	1.15	2.7 kg	【キャベツソテー】							i			
マーガリン	1.3	1.69	4 kg	こいくちしょうゆ	3	3.9	9 kg	ホールコーン 冷凍	5	6.5	15 kg	5			il			
食塩	0.13	0.18	398.4 g	清酒	0.5	0.65	1.6 kg	キャベツ	32	42	114 kg	5			il			
白こしょう 粉末	0.02	0.03	64 g					にんじん	10	13	31 kg	5			i			
				【牛乳】				ベーコン 短冊(乳・卵なし)	5	7	15.63 kg	5			i			
【チキンカツ】				普通牛乳	206	206	2679 本	米ぬか油	0.5	0.65	1.5 kg	5			i			
国産鶏肉のチキンカツ 40g	40		1665 個					食塩	0.15	0.2	458.9 g				il			
国産鶏肉のチキンカツ 60g		60	1014 個					白こしょう 粉末	0.02	0.03	64 g				i			
米ぬか油(揚げ油)	2	2.6	6 kg												i			
								【ヨーグルトあえ】				1			i			
【クリームゴールド】				1				黄桃 パック	15	19.5	45 kg	<u> </u>			i			
クリームゴールド	15	15	2679 個					パインアップル パック	15		45 kg				i			
								ダイスゼリー あまおう	17	26	55 kg				i			
【牛乳】								ダイスゼリー マスカット	17	26	55 kg	(i			
普通牛乳	206	206	2679 本	1				ヨーグルト 脱脂加糖	30		96 kg			1 1	i			
								_ 2,4, 200000000		.0		1			j			
								【牛乳】				1		1 1	i			
								普通牛乳	206	206	2679 本	1			i			
								日進十五	200	200	2013 4	`			i			
															i			
															il			
															il			
															i			
															i			
															i			
														1 1	i			
															j			
															j			
														1	į –			
														1 1	į –			
														1 1	į –			
															i			
															į –			