

高山市学校給食清見センター

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

10月08日(水)	1人分使用量(g)		注定量	10月09日(木)	1人分使用量(g)		注定量	10月10日(金)	1人分使用量(g)		注定量	10月14日(火)	1人分使用量(g)		注定量	10月15日(水)	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			
【米粉入りパン】 米粉パン 45g 米粉パン 55g 米粉パン 65g 米粉パン 75g ア お米パン、乳なしパン				【まいだげごはん】 精米 まいだげ 冷 油揚げ 人参 うすくちしょうゆ 三温糖 料理酒				【麦ごはん】 精米 切断無圧ぺん精麦				【麦ごはん】 精米 切断無圧ぺん精麦				【黒パン】 黒ざとうパン 45g 黒ざとうパン 55g 黒ざとうパン 65g 黒ざとうパン 75g ア お米パン、乳なし黒パン						
	45		27 食		70	90	3.4×4 袋		70	100	3.4×4 袋		70	100	3.4×4 袋		45		27 個			
	55		24 食		25	33	5 kg		7	10	0.3×4 kg		7	10	0.3×4 kg		55		24 個			
	65		46 食		4	5.2	31 枚										65		46 個			
		75	73 食		10	13	2 kg												75	73 個		
	4	5.2	0.8 kg																			
【鶏肉の富有柿ソース】 皮つきもも切り身 60g 皮つきもも切り身 70g 食塩 こしょう こいくちしょうゆ 料理酒 富有柿ピューレ ボッカレモン無糖				【さんまのみぞれ煮】 さんまみぞれ煮 40g さんまみぞれ煮 25g				【レバーとじゃがいもの甘辛煮】 加熱レバー もも肉皮つき・若鶏 米粉 じゃがいも 米油 こいくちしょうゆ 三温糖 料理酒				【さばの揚げ煮】 さば切り身 40g さば切り身 50g 料理酒 米粉 米油 三温糖 料理酒 うすくちしょうゆ 食酢 穀物酢 おろししょうが				【魚と豆のケチャップがらめ】 ホキ角切り 米粉 米油 白いんげん豆 むき枝豆・冷凍 パプリカ おろししょうが おろしにんにく ケチャップ 三温糖 料理酒 こいくちしょうゆ						
	60		99 個		70				15	19.5	2 缶		40		100 切		50		76 切			
		70	75 個						15	19.5	3 kg			50	76 切							
	0.05	0.06	9 g						4	5.2	0.8 kg		1	1.25	0.19 kg							
	0.01	0.02	2 g						30	39	6.7 kg		5	6.25	0.9 kg							
【海藻サラダ】 海藻ミックス 大根 キャベツ ブロッコリー(冷凍) 米ひじき 三温糖 食酢 穀物酢 白ごま・すり うすくちしょうゆ 胡麻油 食塩 こしょう				【チンゲン菜のおひたし】 チンゲンツァイ もやし 人参 千切だいこん漬け うすくちしょうゆ みりん 白ごま・すり				【のり酢あえ】 こまつな 葉・生 キャベツ きゅうり まぐろ・油漬け きざみのり 食酢 穀物酢 こいくちしょうゆ				【ささみと野菜のあえもの】 米ひじき こいくちしょうゆ ほぐしささみ水煮 ほうれんそう きゅうり ホールコーン(冷凍) こいくちしょうゆ 食酢 穀物酢 三温糖 白ごま・すり				【シャキシャキサラダ】 じゃがいも まぐろ・油漬け ホールコーン(冷凍) キャベツ 食酢 穀物酢 三温糖 うすくちしょうゆ 米油ペット						
	0.05	0.06	9 g						3	3.9	0.6 kg		2	2.5	0.4 kg							
	0.01	0.02	2 g						2	2.6	0.4 kg		3	3.75	0.57 kg							
	2.2	2.6	0.4 kg						1	1.3	0.2 kg		0.8	1	0.15 kg							
	1	1.3	0.2 kg						1	1.3	0.2 kg		3	3.75	0.57 kg							
【コーンスープ】 コーンピューレ ホールコーン(冷凍) じゃがいも 人参 玉葱 パセリ 料理牛乳 食塩 こしょう コンソメスープの素 米粉 マーガリン 450g				【さつま汁】 もも肉皮つき・若鶏 さつまいも 大根 ささがきごぼう 葱 板こんにゃく 豆腐・木綿 削り節 あわせみそ				【かぼちゃの味噌汁】 西洋かぼちゃ・生 人参 玉葱 豆腐・木綿 葱 あわせみそ 赤みそ 煮干しだし				【さつま汁】 さつまいも 油揚げ 玉葱 大根 角切昆布 煮干しだし 赤みそ あわせみそ				【切干大根のスープ】 おろしにんにく ぶた こまぎれ 切干し大根 こまつな 葉・生 人参 コンソメスープの素 鶏がらスープ うすくちしょうゆ 食塩 こしょう						
	0.05	0.07	10 g						30	39	6.9 kg											
	0.01	0.01	2 g						20	26	3.9 kg											
	2.2	2.6	0.4 kg						15	19.5	3 kg											
	1	1.3	0.2 kg						10	13	2.2 kg											
【牛乳】 普通牛乳				【牛乳】 普通牛乳				【牛乳】 普通牛乳				【牛乳】 普通牛乳				【りんご】 りんご 個 1/6						
	206	206	170 本						30	39	6.7 kg											
									20	26	4.2 kg											
									15	19.5	3.3 kg											
									10	13	2.3 kg											

献立明細表

高山市学校給食清見センター

10月16日(木) 小2なし	1人分使用量(g)		注文量	10月17日(金) 中試食会	1人分使用量(g)		注文量	10月20日(月) 小1なし	1人分使用量(g)		注文量	10月21日(火) 小5なし	1人分使用量(g)		注文量	10月22日(水)	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】 精米 切断無圧べん精麦	70	100	3.2×4 袋	【麦ごはん】 精米 切断無圧べん精麦	70	100	袋	【一食うどん】 うどん 60g うどん 70g うどん 80g うどん 100g	60		12 食	【麦ごはん】 精米 切断無圧べん精麦	70	100	3.1×4 袋	【コッペパン】 普通パン 45g 普通パン 55g 普通パン 65g 普通パン 75g ア お米パン、乳なしパン	45		27 個		
	7	10	0.3×4 kg		7	10	kg		70		24 食		7	10	0.3×4 kg		55		24 個		
【秋野菜カレー】 ぶた こまぎれ じゃがいも 玉葱 人参 しめじ えのきたけ マッシュルーム 水煮 米油ベット 大豆ペースト こくと旨みのまろやかカレー アレルゲンフリーカレーフレーク 純カレー粉 フルーツチャツネ ロリエ ナツメグ レンズ豆				【ハンバーグきのこソース】 国産鶏肉と豚肉のハンバーグ 60g 国産鶏肉と豚肉のハンバーグ 80g 玉葱 ほんしめじ まいたけ 冷 えのきたけ おろししょうが こいくちしょうゆ みりん 三温糖 料理酒 でん粉 水				【なめこうどん】 皮つき鶏手羽肉 人参 なめこ 大根 干しいたけ 葱 削り節 めんつゆ うすくちしょうゆ みりん				【いわしのかば焼き】 まいわし・生 開き 40g まいわし・生 開き 50g 料理酒 おろししょうが 米粉 米油 三温糖 こいくちしょうゆ みりん 料理酒 水 白いりごま				【かぼちゃココット】 冷かぼちゃ スライスウィンナー ホールコーン(冷凍) コーンピューレ こしょう シュレッドチーズ パセリ 高野豆腐 粉 食塩					
	10	13	1.8 kg		60		100 個						40		80 切						
	30	39	6.1 kg			80	85 個							50	76 切						
	40	52	7.8 kg		10	13	2.2 kg		5	6.5	0.9 kg		0.8	1.04	0.14 kg		50	65	10 kg		
	10	13	1.9 kg		5	6.5	1.2 kg		10	13	1.9 kg		0.4	0.52	0.07 kg		5	6.5	1 kg		
	10	13	2.1 kg		5	6.5	1 kg		20	26	3.7 kg		5	6.5	0.9 kg		5	6.5	1 kg		
	15	19.5	4 袋		3	3.9	1 袋		25	32.5	5.1 kg		2	2.6	0.3 kg		10	13	2 kg		
	5	6.5	1 kg		0.5	0.65	0.1 kg		1	1.3	0.18 kg		2.5	3.25	0.43 kg		0.02	0.03	4 g		
	1	1.3	0.18 kg		2	2.6	0.42 kg		10	13	1.9 kg		2.5	3.25	0.43 kg		10	13	2 kg		
	5	6.5	1 kg		1	1.3	0.2 kg		3	3.9	0.55 kg		2	2.6	0.35 kg		1	1.3	0.2 kg		
	5	6.5	0.9 kg		1.8	2.34	0.38 kg		3	3.9	0.55 kg		1.5	1.95	0.26 kg		1	1.3	0.2 kg		
	5	6.5	0.9 kg		1.4	1.82	0.3 kg		4	5.2	0.73 kg		0.4	0.52	70 g		0.03	0.04	6 g		
	0.4	0.52	66 g		0.4	0.52	0.08 kg		1	1.3	0.19 kg		0.5	0.65	87 g						
	2	2.6	1 瓶		3.6	4.68	0.75 kg														
	0.05	0.26	8 g		【キャベツのおかかあえ】 キャベツ こまつな 葉・生 もやし スクールちくわ 岐阜県産大豆水煮 花かつお 500g うすくちしょうゆ 米油ベット 食酢 穀物酢 食塩 こしょう 三温糖					【さつまいも蒸しパン】 さつまいも ホットケーキミックス 料理牛乳 殺菌液卵 マーガリン 450g 三温糖 さいのめチーズ 脱脂粉乳 ア さつまいも栗タルト					【ひじきのいため煮】 長ひじき さつま揚げ 人参 油揚げ さやいんげん・冷凍 米油ベット 三温糖 こいくちしょうゆ 白いりごま みりん					【きのこスープ】 皮つき鶏手羽肉 大根 まいたけ 冷 えのきたけ こまつな 葉・生 干しいたけ コンソメスープの素 うすくちしょうゆ 鶏からスープ	
0.02	0.03	4 g	20	26		5.1 kg	25	32.5	5 kg		3	3.9	0.52 kg	35		45.5	8.2 kg				
5	6.5	1 kg	10	13		2.5 kg	25	32.5	5 kg		10	13	35 枚	15		19.5	3.1 kg				
			10	13		2.1 kg	10	13	1.8 kg		10	13	1.8 kg	5		6.5	1 kg				
			10	13		2.1 kg	4	5.2	1 kg		10	13	1.8 kg	1		1.3	0.2 kg				
			5	6.5		16 本	2	2.6	0.37 kg		5	6.5	35 枚	2		2.6	0.4 kg				
			8	10.4		2 kg	2	2.6	0.37 kg		5	6.5	1 kg	0.5		0.65	0.1 kg				
			1	1.3		0.21 kg	2	2.6	0.37 kg		0.8	1.04	0.14 kg	0.02		0.03	4 g				
			1.3	1.69		0.27 kg	5	6.5	1 kg		1.1	1.43	0.2 kg	0.01		0.01	2 g				
			1.2	1.56		0.26 kg	1	1.3	0.19 kg		1.5	1.95	0.26 kg								
			1.5	1.95		0.32 kg					2	2.6	0.35 kg								
			0.1	0.13		21 g					1	1.3	0.2 kg								
			0.01	0.01		2 g	【五色あえ】 大根 きゅうり ホールコーン(冷凍) 人参 こまつな 葉・生 米油ベット 三温糖 うすくちしょうゆ 食酢 穀物酢					【白味噌汁】 大根 豆腐・木綿 ほんしめじ 冷凍カット里芋 葱 こまつな 葉・生 大豆ペースト 白みそ 煮干しだし					【牛乳】 普通牛乳				
			5	6.5		1.1 kg		20	26		4 kg		20	26		3.9 kg					
								5	6.5		0.9 kg		10	13		4 丁					
						8		10.4	1 kg	10	13		2.1 kg								
						8		10.4	1.5 kg	10	13		2 kg								
						15		19.5	3.2 kg	10	13		2 kg								
						1		1.3	0.18 kg	5	6.5		0.9 kg								
						0.1		0.13	18 g	7	9.1		1.4 kg								
						1.8		2.34	0.32 kg	2.5	3.25		1 kg								
						1.5		1.95	0.27 kg	6	7.8		1.1 kg								
										2.5	3.25		0.44 kg								

献立明細表

高山市学校給食清見センター

10月23日(木)	1人分使用量(g)		注定量	10月24日(金)	1人分使用量(g)		注定量	10月27日(月) 小1なし	1人分使用量(g)		注定量	10月28日(火)	1人分使用量(g)		注定量	10月29日(水)	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】				【オムライス】				【ソフト麺】				【発芽玄米ごはん】				【バターロールパン】			
精米	70	100	3.4×4 袋	精米	70	100	3.4×4 袋	ソフトスパゲッティ式麺 70g	70		12 食	精米	70	100	3.4×4 袋	バターロールパン 45g	45		27 個
切断無圧ペン精麦	7	10	0.3×4 kg	もも肉皮つき・若鶏	10	13	2 kg	ソフトスパゲッティ式麺 80g	80		24 食	発芽玄米	7	10	0.3×4 kg	バターロールパン 55g	55		24 個
				マッシュルーム 水煮	5	6.5	1 kg	ソフトスパゲッティ式麺 90g	90		44 食					バターロールパン 65g	65		46 個
【麻婆豆腐】				玉葱	20	26	4.2 kg	ソフトスパゲッティ式麺 115g		115	75 食	【にじますのレモン煮】				バターロールパン 75g		75	73 個
豆腐・木綿	120	156	58 丁	グリーンピース・冷凍	5	6.5	1 kg					にじます M	50		100 尾	ア お米パン、乳なしパン			
ぶた ひき肉	10	13	1.9 kg	ケチャップ	8	10.4	2 kg	【きのこミートソース】				にじます L		60	76 尾	【さけの紅葉焼き】			
干しいたけ	1	1.3	0.2 kg	ウスターソース	2	2.6	0.37 kg	牛肉ミソ	10	13	1.9 kg	米粉	1	1.2	0.2 kg	さけ・切り身 50g	50		99 切
人参	10	13	2 kg	コンソメスープの素	0.8	1.04	0.14 kg	ぶた ひき肉	10	13	1.9 kg	米油	2	3	0.4 kg	さけ・切り身 60g		60	75 切
葱	15	19.5	3.1 kg	食塩	0.15	0.2	30 g	レバーそぼろ	5	6.5	1 kg	こいくちしょうゆ	2.8	3.36	0.52 kg	マヨネーズ エッグケア	7	9.1	1 kg
おろししょうが	1	1.3	0.19 kg	米油ペット	1	1.3	0.2 kg	干しいたけ	1	1.3	0.19 kg	みりん	2.5	2.5	0.43 kg	人参	5	6	1 kg
おろしにんにく	0.5	0.65	0.1 kg	オムライス用卵焼き	40	40	180 枚	玉葱	55	71.5	10.8 kg	料理酒	1	1	0.17 kg	食塩	0.05	0.06	9 g
胡麻油	0.5	0.65	0.1 kg	1食ケチャップ 5g	5	5	180 個	えのきたけ	10	13	3 袋	三温糖	2	2	0.34 kg	こしょう	0.01	0.02	3 g
三温糖	1.5	1.95	0.29 kg					おろしにんにく	0.3	0.39	0.06 kg	ポッカレモン無糖	1.9	2.47	0.36 kg	料理酒	0.4	0.5	75 g
料理酒	2	2.6	0.39 kg	【大根とツナのサラダ】				ケチャップ	15	19.5	3 kg					パプリカ	7	9	1 kg
赤みそ	5.6	7.28	1.1 kg	大根	25	32.5	5.5 kg	カットマト	15	19.5	5 kg	【大根の赤かぶあえ】				ピーマン	8	10	2 kg
中華だしの素	1	1.3	0.19 kg	人参	7	9.1	1.4 kg	米粉	3	3.9	0.55 kg	大根	25	32.5	5.5 kg				
トウバンジャン	0.1	0.13	19 g	きゅうり	10	13	2 kg	ウスターソース	2	2.6	0.35 kg	ほうれんそう	20	26	4.4 kg	【カリフラワースのサラダ】			
でん粉	2	2.6	0.4 kg	カットわかめ	0.5	0.65	0.1 kg	コンソメスープの素	1	1.3	0.17 kg	きゅうり	5	6.5	1 kg	カリフラワー冷凍	35	45.5	7 kg
こいくちしょうゆ	0.4	0.52	78 g	まぐろ・油漬け	5	6.5	1 kg	こしょう	0.01	0.01	2 g	赤かぶ刻み	8	9.1	1 kg	純カレー粉	0.6	0.78	111 g
				食酢 穀物酢	0.4	0.52	80 g	米油ペット	1	1.3	0.19 kg	白いりごま	1	1.3	0.2 kg	ホールコーン(冷凍)	5	6.5	1 kg
【揚げぎょうざ】				うすくちしょうゆ	1	1.3	0.2 kg	三温糖	1	1.3	0.17 kg					きゅうり	10	13	2 kg
野菜ぎょうざ	36		440 個	食塩	0.1	0.12	19 g	大豆ペースト	5	6.5	1 kg	【美女もち汁】				米油ペット	2.5	3.25	0.5 kg
米油		51	個	ポッカレモン無糖	0.5	0.65	0.1 kg	ナツメグ	0.05	0.07	10 g	美女餅	20	26	4 kg	食酢 穀物酢	1	1.3	0.2 kg
～小5 2個、小6～3個								ロリエ	0.05	0.07	10 g	大根	20	26	4.4 kg	食塩	0.25	0.33	50 g
				【白菜と肉団子のスープ】				高野豆腐 粉	1	1.3	0.2 kg	人参	10	13	2.1 kg	こしょう	0.02	0.03	4 g
【パンサンズー】				白菜	30	48	7 kg	赤ワイン	1.5	1.95	0.28 kg	まいたけ 冷	8	10.4	2 kg				
マロニー	5	6.5	1 kg	玉葱	10	13	2.1 kg					葱	5	6.5	1.1 kg	【かぶのスープ】			
きゅうり	10	13	2 kg	FMうす味肉団子(8)	20	26	4 kg	【きなこタフィ】				削り節	3	3.9	0.6 kg	かぶ 根・生	30	39	6.5 kg
ほうれんそう	15	19.5	3.1 kg	人参	10	13	1.7 kg	岐阜県産乾燥大豆	10	13	1.8 kg	うすくちしょうゆ	2	2.6	0.4 kg	ほんしめじ	10	13	2.3 kg
もやし	10	13	2 kg	米油ペット	0.8	1.04	0.16 kg	米油	1	1.3	0.2 kg	こいくちしょうゆ	1.8	2.34	0.36 kg	人参	10	13	2 kg
ホールコーン(冷凍)	5	10.4	1 kg	コンソメスープの素	0.8	1.04	0.16 kg	きな粉	1	1.3	0.18 kg	料理酒	1	1.3	0.2 kg	こまつな 葉・生	10	13	2.3 kg
うすくちしょうゆ	1.2	1.56	0.23 kg	食塩	0.1	0.13	20 g	三温糖	5	6.5	0.9 kg					コンソメスープの素	1	1.3	0.2 kg
食酢 穀物酢	2	2.6	0.39 kg	こしょう	0.01	0.01	2 g	食塩	0.02	0.03	4 g	【ヨーグルト】				鶏がらスープ	5	6.5	1 kg
食塩	0.03	0.04	6 g	鶏がらスープ	8	10.4	2 kg	水	1	1.3	0.18 kg	一食ヨーグルト 70g	70	70	172 個	うすくちしょうゆ	1	1.3	0.2 kg
胡麻油	0.5	0.65	0.1 kg									ア りんごゼリー				食塩	0.2	0.26	40 g
三温糖	1	1.3	0.2 kg	【さつまポテト】				【キャベツのソテー】								こしょう	0.01	0.01	2 g
白いりごま	1	1.3	0.2 kg	スイートポテト 35g	35	35	173 個	キャベツ	40	52	8.7 kg	【牛乳】				鶏手羽肉 皮付き	10	13	2 kg
								スライスウィンナー	5	6.5	1 kg	普通牛乳	206	206	172 本				
【牛乳】				【牛乳】				人参	7	9.1	1.3 kg					【りんご】			
普通牛乳	206	206	169 本	普通牛乳	206	206	173 本	ホールコーン(冷凍)	5	6.5	1 kg					りんご 1/6	32.98	50	30 個
								食塩	0.2	0.26	37 g								
								こしょう	0.02	0.03	4 g					【牛乳】			
								米油ペット	0.5	0.65	0.09 kg					普通牛乳	206	206	170 本
								【牛乳】											
								普通牛乳	206	206	155 本								

高山市学校給食清見センター

[illegible]