

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

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18日(火)	1人分使用量(g)		注定量	11月19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
【ピザトースト】				【発芽玄米ごはん】				【麦ごはん】				【麦ごはん】				【バターパン】			
普通パン 55g	55		51 個	精米	70	100	3.4×4 袋	精米	70	100	3.4×4 袋	精米	70	100	3.4×4 袋	バターロールパン 45g	45		27 個
普通パン 65g	65		46 個	発芽玄米	7	10	0.3×4 kg	切断無圧ベン精麦	7	10	0.3×4 kg	切断無圧ベン精麦	7	10	0.3×4 kg	バターロールパン 55g	55		24 個
普通パン 75g		75	74 個													バターロールパン 65g	65		46 個
ベーコン	5	10	1.2 kg	【飛騨大豆と芋の揚げ煮】				【ししゃもの磯辺揚げ】				【秋の味覚ハッシュドビーフ】				バターロールパン 75g		75	74 個
玉葱	15	30	3.9 kg	さつまいも	15	19.5	3.3 kg	ししゃも 20g 小2 中3	40	60	426 尾	うしこまぎれ	30	39	6 kg	ア お米パン、乳なしパン			
ピーマン	3	6	0.9 kg	飛騨産乾燥大豆	8	10.4	1.6 kg	米粉	7	6.75	1.2 kg	おろしにんにく	0.5	0.65	0.1 kg	【ホキのきのごマヨネーズ焼き】			
マッシュルーム 水煮	10	20	2 kg	米油	2	2.6	0.4 kg	三温糖	1	1	0.2 kg	玉葱	40	52	8.6 kg	ホキ・生 切り身 50g 小	50		99 切
カットトマト	20	40	5 kg	うすくちしょうゆ	1	1.3	0.2 kg	三温糖	0.2	0.3	42 g	冷凍カット里芋	20	26	4 kg	ホキ・生 切り身 60g 中		60	76 切
おろしにんにく	0.15	0.3	37 g	三温糖	3	3.9	0.6 kg	青のり	2	3	0.4 kg	蒸し栗	10	13	2 kg	玉葱	5	6.5	1 kg
ロリエ	0.02	0.04	5 g	白いりごま	1	1.3	0.2 kg	米油				ぼんしめじ	8	10.4	1.9 kg	えのきたけ	4	5.2	2 袋
米油ベツト	0.9	1.8	0.22 kg	【薄見ほうれん草のごまあえ】				【ブロックリーのみそ酢あえ】				マッシュルーム 水煮	8	10.4	2 kg	しめじ	3	3.9	0.7 kg
食塩	0.1	0.2	25 g	ほうれんそう	30	39	6.6 kg	ブロックリー(冷凍)	20	26	4 kg	トマト	30	39	6 kg	こしょう	0.01	0.01	2 g
こしょう	0.01	0.02	2 g	大根	25	32.5	5.5 kg	キャベツ	15	19.5	3.5 kg	ケチャップ	12	15.6	2 kg	食塩	0.03	0.04	6 g
シュレッドチーズ 0.55残す	15	15	2.45 kg	パプリカ	5	6.5	1 kg	大根	10	13	2.2 kg	ウスターソース	3	3.9	0.6 kg	白みそ	1	1.3	0.2 kg
ア お米パン、乳なしパン				白ごま・すり	1	1.3	0.2 kg	ホールコーン(冷凍)	8	10.4	2 kg	食塩	0.15	0.2	31 g	マヨネーズ エッグケア	5	6.5	1 kg
【大根とツナのサラダ】				胡麻油	0.6	0.78	0.12 kg	三温糖	0.9	1.17	0.18 kg	ロリエ	0.03	0.04	6 g	シュレッドチーズ 在あるだけ	3	3.9	0.6 kg
大根	30	39	6.7 kg	食酢 穀物酢	1.5	1.95	0.3 kg	みりん	0.9	1.17	0.18 kg	ナツメグ	0.05	0.07	11 g	【ひじきのカレーソーデー】			
人参	7	9.1	1.4 kg	食塩	0.1	0.13	20 g	こしょう	0.01	0.01	1.7 g	三温糖	1	1.3	0.2 kg	米ひじき	2.5	3.25	0.5 kg
きゅうり	10	13	2 kg	うすくちしょうゆ	1	1.3	0.2 kg	白みそ	1.6	2.08	0.32 kg	大豆ペースト	5	6.5	1 kg	キャベツ	20	26	4.7 kg
カットわかめ	0.5	0.65	0.1 kg	三温糖	1	1.3	0.2 kg	食酢 穀物酢	1.5	1.95	0.3 kg	高野豆腐 粉	1	1.3	0.2 kg	ホールコーン(冷凍)	10	13	2 kg
まぐろ・油漬け	5	6.5	1 kg	こしょう	0.02	0.03	4 g	米油ベツト	1	1.3	0.2 kg	やさしいさいばんハヤシベース	10	13	2 kg	マーガリン 450g	0.4	0.52	0.08 kg
食酢 穀物酢	0.4	0.52	0.08 kg	【すきやき煮】				【麩のすまし汁】				【チョコタフィ】				うすくちしょうゆ	1	1.3	0.2 kg
うすくちしょうゆ	1	1.3	0.2 kg	牛肉ももｽﾗｲｽ	30	39	5.9 kg	焼麩 在あるだけ	2	2.6	0.32 kg	岐阜県産乾燥大豆	12	15.6	2.4 kg	コンソメスープの素	0.4	0.52	0.08 kg
食塩	0.1	0.13	20 g	葱	15	19.5	3.1 kg	人参	10	13	2.1 kg	米油	1.5	2	0.3 kg	三温糖	1.2	1.56	0.24 kg
ポッカレモン無糖	0.5	0.65	0.1 kg	こも豆腐	25	32.5	4.9 kg	豆腐・木綿	25	32.5	13 丁	ビュアココア	1.2	1.5	0.23 kg	純カレー粉	0.1	0.13	20 g
【キャベツのスープ】				白菜	40	52	8.3 kg	GKちらしかまぼこ いちよう	5	6.5	1 kg	三温糖	6	7.8	1.2 kg	【白菜と肉団子のスープ】			
ぶた こまぎれ	10	13	2 kg	まいだけ 冷	20	26	4 kg	カットわかめ	0.4	0.52	0.08 kg	水	0.8	1.04	0.2 kg	白菜	40	52	8.4 kg
キャベツ	20	26	4.7 kg	うすくちしょうゆ	2	2.6	0.4 kg	葱	5	6.5	1.1 kg	【海藻サラダ】				玉葱	10	13	2.1 kg
ホールコーン(冷凍)	5	6.5	1 kg	こいくちしょうゆ	2.5	3.25	0.49 kg	うすくちしょうゆ	3.8	4.94	0.77 kg	海藻ミックス	0.8	1.04	0.16 kg	FMうす味肉団子 (8)	20	26	4 kg
冷凍カットほうれんそう	20	26	4 kg	料理酒	2	2.6	0.4 kg	料理酒	1	1.3	0.2 kg	大根	15	19.5	3.4 kg	人参	10	13	2 kg
干しいだけ	0.6	0.78	0.12 kg	三温糖	3.5	4.55	0.69 kg	削り節	2.5	3.25	0.5 kg	ホールコーン(冷凍)	5	6.5	1 kg	米油ベツト	0.8	1.04	0.16 kg
コンソメスープの素	1	1.3	0.2 kg	削り節	2	2.6	0.4 kg	【牛乳】				キャベツ	15	19.5	3.6 kg	コンソメスープの素	0.8	1.1	0.18 kg
こしょう	0.01	0.01	2 g	【飛騨ヨーグルト】				普通牛乳	206	206	173 本	ブロックリー(冷凍)	10	13	2 kg	食塩	0.1	0.13	20 g
食塩	0.1	0.13	20 g	一食3-ｸﾞﾙﾄ 70g	70	70	162 個					米ひじき	0.5	0.65	0.1 kg	こしょう	0.01	0.01	2 g
鶏がらスープ	5	6.5	1 kg	ア ももゼリー								三温糖	1	1.3	0.2 kg	鶏がらスープ	8	10.4	1 kg
【さつまいも大福】				【牛乳】								食酢 穀物酢	1.5	1.95	0.3 kg	【牛乳】			
さつまいも大福 35g	35	35	171 個	普通牛乳	206	206	170 本					白ごま・すり	1	1.3	0.2 kg	普通牛乳	206	206	171 本
【牛乳】												うすくちしょうゆ	1	1.3	0.2 kg				
普通牛乳	206	206	171 本									胡麻油	0.8	1.04	0.16 kg				
												食塩	0.1	0.13	20 g				
												こしょう	0.01	0.01	2 g				
												【牛乳】							
												普通牛乳	206	206	173 本				

献立明細表

高山市学校給食清見センター

11月20日(木)		1人分使用量(g)		注重量	11月21日(金)		1人分使用量(g)		注重量	11月25日(火)		1人分使用量(g)		注重量	11月26日(水)		1人分使用量(g)		注重量	11月27日(木)		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】 精米 切断無圧ベン精麦					【麦ごはん】 精米 切断無圧ベン精麦					【麦ごはん】 精米 切断無圧ベン精麦					【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					【麦ごはん】 精米 切断無圧ベン精麦				
【さけのごまだれ焼き】 さけ・切り身 50g 小 さけ・切り身 60g 中 料理酒 おろししょうが 三温糖 こいくちしょうゆ みりん 白いりごま					【焼き豆腐のごまだれかけ】 豆腐ステーキ 40g 中2 豆腐ステーキ 60g 小 三温糖 こいくちしょうゆ みりん でん粉 白ごま・すり 練りごま 水					【豚肉のかりん揚げ】 ぶたもも中棒状 おろししょうが こいくちしょうゆ 米粉 米油 さつまいも 三温糖 こいくちしょうゆ 白いりごま 水					【白身魚のフライ】 NKR白身魚フライ(ホキ) 50g 小 NKR白身魚フライ(ホキ) 60g 中 米油					【とりにくのレモン煮】 皮つきもも切り身 30g 小2 皮つきもも切り身 40g 中2 料理酒 食塩 米粉 米油 三温糖 うすくちしょうゆ ポッカレモン無糖				
【磯香和え】 ほうれんそう 白菜 もやし 岐阜県産ひきわり大豆 人参 花かつお 500g こいくちしょうゆ きざみのり					【コリッコリあえ】 干切だいこん漬け 人参 きゅうり せんざりごぼう キャベツ 三温糖 うすくちしょうゆ アーモンド・いり 在るだけ					【小松菜のり酢あえ】 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					【かぼちゃんシチュー】 バターナッツ もも肉皮つき・若鶏 玉葱 人参 じゃがいも 米油ベツ コンソメスープの素 食塩 こしょう 米粉 マーガリン 450g パセリ 大豆ペースト 料理牛乳					【秋の吹き寄せ煮】 冷凍カット里芋 人参 生しいたけ ごぼう 凍り豆腐 ほんしめじ あきしまさざげ 削り節 三温糖 食塩 うすくちしょうゆ みりん				
【さつま汁】 もも肉皮つき・若鶏 さつまいも 豆腐・木綿 大根 干しいたけ ささがきごぼう 葱 板こんにゃく 油揚げ 削り節 あわせみそ					【豚汁】 ぶた こまざれ 葱 豆腐・木綿 じゃがいも 大根 ささがきごぼう 板こんにゃく あわせみそ 煮干しだし おろしにんにく					【里芋のみそ汁】 冷凍カット里芋 切干し大根 豆腐・木綿 人参 カットわかめ 煮干しだし こうじみそ					【牛乳】 普通牛乳					【豆腐のみそ汁】 豆腐・木綿 大根 油揚げ こまつな 葉・生 葱 煮干しだし あわせみそ 赤みそ				
【牛乳】 普通牛乳					【牛乳】 普通牛乳					【牛乳】 普通牛乳					【牛乳】 普通牛乳									

高山市学校給食清見センター

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			小学			中学			小学			中学		
【麦ごはん】				3.4×4 袋																	
精米				70			100														
切断無圧ペん精麦				7			10														
【豚丼】																					
ぶた もち				40			52			7.9 kg											
おろししょうが				0.3			0.39			0.06 kg											
おろしにんにく				0.2			0.26			0.04 kg											
つきこんにゃく				25			32.5			5 kg											
玉葱				50			65			10.5 kg											
葱				20			26			4.2 kg											
焼き豆腐				15			19.5			15 枚											
人参				20			26			4.1 kg											
米油ベツ				0.4			0.52			0.08 kg											
こいくちしょうゆ				4			5.2			0.8 kg											
うすくちしょうゆ				3			3.9			0.6 kg											
三温糖				3			3.9			0.6 kg											
料理酒				1.5			1.95			0.3 kg											
削り節				1.5			1.95			0.3 kg											
あわせみそ				0.5			0.65			0.1 kg											
【金時豆の甘露】																					
金時豆				15			19.5			3 kg											
三温糖				4.5			5.85			1.1 kg											
うすくちしょうゆ				0.9			1.17			0.18 kg											
【もやしのおかかあえ】																					
もやし				30			39			6.1 kg											
キャベツ				20			26			4.8 kg											
ホールコーン(冷凍)				5			6.5			1 kg											
花かつお 500g				0.5			0.65			0.1 kg											
うすくちしょうゆ				1.3			1.69			0.27 kg											
胡麻油				0.4			0.52			0.08 kg											
【牛乳】																					
普通牛乳				206			206			173 本											