	4 1	、分使用	三 (2)		注文量		4.1	分使用量	!/m	注文量			分使用量	(~)	注文量			分使用量	(~)	注文量			学校給		センター 注文量
10月01日(水)	保育	小学		224	合計	10月02日(木) 1~4年なし	保育	小学	中学	合計	10月03日(金) 保) 防災食	保育	小学	中学	合計	10月06日(月)	保育	小学	中学	合計	10月07日(火)	保育	小学	中学	合計
	休月	기/壬	Ψ.	+	D81		休月	小子	中子	D81		休月	11-3-	中子	D81		休月	기구	中子	D81		休月	기·子	ሞታ	D81
[コッペパン]						【麦ごはん】					【麦ごはん】					【一食うどん】				2	【麦ごはん】				
普通パン 30g	30		_		21 個	精米		70		2.5×2 kg	精米		70		3.2×2 kg	うどん 50g	50			21 食	精米		70	100	3.3×2 kg
普通パン 45g		4			5個	切断無圧べん精麦		7	10	0.2×2 kg	切断無圧べん精麦		7	10	0.3×2 kg	うどん 60g		60		5 食	切断無圧べん精麦		7	10	0.3×2 kg
普通パン 55g		5			9個	7-1-0-3					F.M. 40. 4. 1					うどん 70g		70		9 食	F-4-7				
普通パン 65g		6	-		11 個	[白飯]					【救給力レー】					うどん 80g		80		11 食	【白飯】				
普通パン 75g				75	50 個	精米	50			1.1 kg	救給力レー	250			値	うどん 100g			100	49 食	精米	55			1.1 kg
【メルルーサのムニエル】						【松風焼き】					【あぶりやきチキン】					【月見うどん】					【肉団子の甘酢あんかけ】				
メルルーサ・生 切り身 30g	30				3 切	殺菌液卵	40	50		4 kg	もも肉皮つき・若鶏 60g		60		25 個	皮つき鶏手羽肉	8		13	1 kg	FMうす味肉団子(15) 15g	30	45	60	321 個
メルルーサ・生 切り身 40g	40		-		23 切	にわとり ひき肉	16	20		1.7 kg	もも肉皮つき・若鶏 70g			70	49 個	大根	12		20	1.8 kg	米油	1.6	2	2.6	0.2 kg
メルルーサ・生 切り身 50g		50			20 切	玉葱	8	10		0.9 kg	食塩		0.08	0.1	7 g	人参	8	10	13	1.1 kg	玉葱	4	5	6.5	0.6 kg
メルルーサ・生 切り身 60g				60	50 切	人参	8	10		0.9 kg	こしょう		0.01	0.02	1 g	油揚げ	4	5	6.5	22 枚	食酢 穀物酢	1.6	2	2.6	210 kg
食塩	0.16		_	.26	21 g	米油ペット	0.8	1	1.3	80 g	料理酒		0.5	0.6	40 g	葱	6.4	8	10.4	0.9 kg	三温糖	1.6	2	2.6	210 kg
こしょう	0.01	0.0		.01	1 g	パン粉	2.4	3		250 g	おろしにんにく		0.3	0.4	25 g	干しいたけ	0.4	0.5	0.65	50 g	こいくちしょうゆ	1.2	1.5	2	160 kg
白ワイン	_ 1	1.2		1.3	110 g	こうじみそ	4	5		430 g	ポッカレモン無糖		3	3.6	250 g	うずら卵・水煮	16	20	20	2 kg	でん粉	0.24	0.3	0.39	30 kg
薄力粉・1等	2.4			3.9	320 g	三温糖	1.6	2		170 g	こいくちしょうゆ		2	2.2	160 g	みりん	0.8	1	1.3	100 g	水	4.8	6	7.8	650 kg
マーガリン 450g	2.4	:		3.9	320 g	料理酒	0.8	1	1.3	85 g						うすくちしょうゆ	2.4	3	3.9	320 g					
ポッカレモン無糖	0.56			.91	75 g	青のり	0.16	0.2	0.26	17 g	【糸かまぼこのごま酢あえ】					めんつゆ	3.2	4	5.2	420 g	【パンサンスー】				
うすくちしょうゆ	1.28	1.6	6 2.	.08	170 g						スクール糸かまぼこ	8	10	13		フレーク節 (F3)	1.6	2	2.6	210 g	マロニー	4	5	6.5	550 kg
			4			【キャベツのおかかあえ】					きゅうり	12	15	19.5	1.7 kg						きゅうり	8	10	13	1.1 kg
【かぼちゃのサラダ】						キャベツ	16	20		2 kg	キャベツ	16	20	26	2.5 kg	【焼き栗コロッケ】					ほうれんそう	12	15	19.5	1.9 kg
西洋かぼちゃ・生	32			52	4.8 kg	こまつな 葉・生	8	10		0.9 kg	人参	4	5	6.5	_	焼き栗コロッケ40g	40			28 個	もやし	8	10	13	1 kg
人参	4			6.5	0.6 kg	もやし	8	10		1 kg	ホールコーン(冷凍)	4	5	6.5	0.5 kg	焼き栗コロッケ60g		60	60	68 個	人参	6.4	8	10.4	0.9 kg
きゅうり	8	10		13	1.1 kg	スクールちくわ	4	5		6 本	三温糖	0.8	1	1.3	_	米油	2	2	2	0.1 kg	うすくちしょうゆ	0.96	1.2	1.56	130 kg
さいのめチーズ	4			6.5	0.5 kg	岐阜県産大豆水煮	6.4	8		1 kg	食塩	0.16	0.2	0.26	21 g						食酢 穀物酢	1.6	2	2.6	220 kg
マヨネーズ エッグケア	3.2			5.2	430 g	花かつお 500g	0.8	1	1.3	85 g	食酢 穀物酢	1.6	2	2.6	210 g	【のり酢あえ】					食塩	0.02	0.03	0.04	3 g
食塩	0.02			.04	3 g	うすくちしょうゆ	1.04	1.3		110 g	胡麻油	0.32	0.4	0.52	35 g	こまつな 葉・生	20		32.5	3.1 kg	胡麻油	0.4	0.5	0.65	50 kg
食酢 穀物酢	0.8			1.3	100 g	米油ペット	0.96	1.2		100 g	白いりごま	0.8	1	1.3	90 g	キャベツ	12	15	19.5	1.9 kg	三温糖	0.8	1	1.3	110 kg
アーモンド・いりスライス	3.2	4	4	5	340 g	食酢 穀物酢	1.2	1.5	1.95	130 g	うすくちしょうゆ	0.8	1	1.3	110 g	きゅうり	5.6	7		0.7 kg	白いりごま	0.8	1	1.3	90 kg
F			4	_		食塩	0.08	0.1	0.13	9 g	きざみのり	0.16	0.2	0.26	20 g	まぐろ・油漬け	5.6	7	9.1	0.5 kg	·				
【ほうれん草のスープ】	0.4			00	0.1	こしょう	0.01	0.01	0.01	1 g	C-L-III control 113					きざみのり	0.64	0.8		85 g	【豆腐の中華煮】				
冷凍カットほうれんそう	24			39	3 kg	三温糖	4	5	6.5	40 g	【大根の味噌汁】				0.1	食酢 穀物酢	0.8	1	1.3	105 g	豆腐・木綿	24	30	39	8 丁
人参	8	10		13	1.1 kg	F					大根		20	26	2 kg	こいくちしょうゆ	1.6	2	2.6	210 kg	ぶた こまぎれ	16	20	26	2.2 kg
玉葱	12			9.5	1.8 kg	【のっぺい汁】					じゃがいも		20	26		The court of					玉葱	28	20	26	2.6 kg
ホールコーン(冷凍)	4			6.5	0.5 kg	冷凍力ット里芋	8	10		0.9 kg	油揚げ		5	6.5	18 枚	【お月見ゼリー】					人参	8	10	13	1.2 kg
鶏がらスープ	6.4			0.4	1 kg	焼き豆腐	8	10		4枚	カットわかめ		0.8	1.04	70 g	月見ゼリー	40	40	40	95 個	国産たけのこ水煮	4	5	6.5	1 kg
コンソメスープの素	0.48	0.6		.78 .25	70 g 270 g	しめじ 大根	8	10 10		1 kg 1 kg	煮干しだし		2	2.6 3.9	210 g	FH III I	1				干しいたけ 三温糖	0.8	1	1.3	100 kg
うすくちしょうゆ	_				0		_			1 1/0	赤みそ		3		_	【牛乳】		000	000	74 +		1.2	1.5	~	165 kg
食塩	0.08			.12	10 g	角切昆布	0.4	0.5		40 g	こうじみそ		3	3.9	320 g	普通牛乳		206	206	74 本	おろしにんにく	0.16	0.2	0.26	20 kg
こしょう	0.01	0.0	1 0.	.02	1 g	葱 ささがきごぼう	8	10 10		0.9 kg 0.9 kg	【牛乳】										料理酒 中華だしの素	0.8 0.64	0.8	1.3 1.04	110 kg 90 kg
【牛乳】			+	_		削り節	2	2.5	13	0.9 kg 190 g	普通牛乳		206	206	74 本						こいくちしょうゆ	2.8	3.5	4.55	380 kg
普通牛乳		200	6 2	206	75 本	うすくちしょうゆ	3.2	2.5	5.2	340 g	白进十孔		200	200	74 本						でん粉	0.8	3.5	1.3	110 kg
自煙工和		200	ے ا	.00	10 4	でん粉	0.8	1	1.2	80 g	【ジョア】										米油ペット	0.8	0.5	0.65	50 kg
						4, 413	0.0			00 0	ジョア	125			21 本						7,700		0.0	0.00	00 10
						【牛乳】															【牛乳】				
						普通牛乳		206	206	54 本											普通牛乳		206	206	76 本
1																									

		/\/		446			/\/#m=		V2-4-11			/\#m=					. /\ /+m=	/ \	V-1-8					センター
10月08日(水) 曹空給食	保育	、分使用量 小学	(g) 中学	注文量	10月09日(木)	保育	、分使用量 小学	中学	注文量	10月10日(金)	保育	人分使用量 小学	中学	注文量	10月14日(火)	保育	人分使用量 小学	(g) 中学	注文量	10月15日(水)	保育	、分使用量 小学	g) 中学	注文量合計
1320020	休月	小子	中子	- at		休月	小子	中子	□6T		休月	小字	中子	- at		休月	小子	中子	□āT		休月	小子	中子	□āT
【米粉パン】					【麦ごはん】		70	100	0.01/0.1	【麦ごはん】		70	100	0.01/0.1	【麦ごはん】		70	400	0.0040.1	【黒砂糖パン】		45		
米粉パン 45g 米粉パン 55g		45 55		5 1 9 1			70 7		3.6×2 kg 0.3×2 kg	精米 切断無圧べん精麦		70 7		3.2×2 kg 0.3×2 kg	精米 切断無圧べん精麦		70 7	100 10	3.3×2 kg 0.3×2 kg	黒ざとうパン 45g		45 55		5個 9個
未粉パン 65g		65		11 1			,	10	0.3 × 2 kg	切断無圧への相支		· ·	10	0.3×2 kg	切断無圧への相友		l '	10	0.3 × 2 kg	黒ざとうパン 55g 黒ざとうパン 65g		65		11 個
未粉パン 75g		65	75	50 1						【レバーとポテトのケチャップから】					【白飯】					黒ざとうパン 75g		65	75	51 個
木机ハフ TOB			15	50 1	□ 料米	56			1,1 kg	加熱レバー	12	15	19.5	1 缶	精米	56			1.1 kg	無色と リハン 108			75	31 10
【コッペパン】					相外	50			1.1 NS	もも肉皮つき・若鶏	12	15	19.5	1.6 kg	村木	30			1.1 NS	【コッペパン】				
普通パン 30g	30			21 (【さばの山椒みそ焼き】					米粉	3.2	4	5.2		【さんまのみぞれ煮】					普通パン 30g	30			21 個
					さば切り身 30g	30			3 t/J	じゃがいも	24	30			さんまみぞれ煮 40g	40	40		46 個	22.7				
【煮込みハンパーグ】					さば切り身 40g	40	40		23 切	米油	1.6	2		0.2 kg	さんまみぞれ煮 25g	25		50	99 個	【豚肉の富有柿風味焼き】				
ホットドッグ用ハンバーグ 50g	50	50	50	96 1	固 さば切り身 50g		50		20 切	ケチャップ	5.6	7	9.1	750 g						ぶた かたロース 15g	30			6 枚
玉葱	8	8	8	0.8 k	g さば切り身 60g			60	58 切	ウスターソース	1.92	2.4	3.12	250 g	【高野豆腐のゴロっとサラダ】					ぶた かたロース 40g	40			18 枚
トマト	15	15	15	1.5 k	g おろししょうが	0.24	0.3	0.36	30 g	三温糖	1.92	2.4	3.12	260 g	凍り豆腐	4.8	6	7.8	650 g	ぶた かたロース 50g		50		25 枚
ケチャップ	5		5	0.5 k	g 赤みそ	2.2	2.75	3.43	310 g	赤ワイン	0.8	1	1.3	100 g	豆乳	6.4		10.4	1 Q	ぶた かたロース 60g			60	51 枚
ウスターソース	3	3	3	290 (葱	4	5	6	0.6 kg						ブロッコリー(冷凍)	12			1.5 kg	食塩	0.04	0.05	0.06	5 g
三温糖	2	2	2	190	うすくちしょうゆ	0.4	0.5		55 g	【プロッコリーの味噌ドレッシング】					人参	5.6		9.1	0.8 kg	こしょう	0.01	0.01	0.02	1 g
赤ワイン	2	2	2	190	三温糖	1.6	2	2.5	230 g	ブロッコリー(冷凍)	16	20		2 kg	ホールコーン(冷凍)	4	5	6.5	550 g	こいくちしょうゆ	1.6	2	2.4	0.2 kg
					料理酒	1.2	1.5		160 g	キャベツ	12	15			うすくちしょうゆ	1.6		2.6	220 g	料理酒	0.8	1	1.3	100 g
【キャベツのソテー】					山椒 粉	0.01	0.01	0.02	3 g	大根	8	10			胡麻油	0.8		1.3	100 g	富有柿ピューレ	2.4	3	3.9	1 kg
キャベツ	36		58.5	5.7 k	[m					ホールコーン(冷凍)	6.4	8		_	食塩	0.04		0.07	6 g	ポッカレモン無糖	0.8	1	1.3	100 g
ホールコーン(冷凍)	5.6		9.1	0.8 k	g 【切干大根のサラダ】	0.0	٥٢	4.55	440	三温糖	0.72	0.9		95 g	おろしにんにく	0.04	0.05	0.07	5 g	F+				
人参 ピーマン	4	5 3		0.6 k	g 切干し大根	2.8 16	3.5		410 g	みりん	0.72	0.9		90 g	「田井のコスは】	-				[キャベツのさっぱりサラダ] ************************************	20	OF.	20.5	20 1-
食塩	2.4 0.16	0.2	3.9 0.26	0.4 k	g ほうれんそう ホールコーン(冷凍)	10	20 5		2.7 kg 0.6 kg	こしょう 白みそ	0.01 1.28	0.01 1.6	0.01 2.08	1 g 170 g	【里芋のみそ汁】 冷凍カット里芋	24	30	39	2.7 kg	キャベツ きゅうり	20 12	25 15	32.5 19.5	3.2 kg 1.7 kg
こしょう	0.10	0.01	0.20	1		2.4	3		0.0 kg	食酢 穀物酢	1.20	1.5			切干し大根	2.4		3.9	320 g	ほうれんそう	8	10	13	1.7 kg
米油ペット	0.4	0.5	0.65	50		0.8	1		120 g	米油ペット	0.8	1.0	1.3		ささがきごぼう	8	10	13	1.1 kg	赤ピーマン	4	5	6.5	1 kg
700 171	0.1	0.0	0.00	, 55	こいくちしょうゆ	0.8	1		120 g	7K/W 15 1	0.0	·	1.0	100 8	人参	8	10	13	1.2 kg	米油ペット	0.8	1	1.3	100 g
【フライドポテト】					白いりごま	1.6	2		200 g	【かぼちゃの味噌汁】					カットわかめ	0.64	0.8	1.04	85 g	食酢 穀物酢	0.8	1	1.3	110 g
じゃがいも	40	50	65	6 k	g 米油ペット	0.8	1		110 g	西洋かぼちゃ・生	32	40	52	4.7 kg	煮干しだし	1.6	2	2.6	220 g	うすくちしょうゆ	1.44	1.8	2.34	200 g
米油	1.6			0.2 k		1.2	1.5		180 g	玉葱	16	20			こうじみそ	5.2	6.5	8.45	710 g	三温糖	0.4	0.5	0.65	55 g
										油揚げ	4	5	6.5	20 枚						ポッカレモン無糖	0.4	0.5	0.65	55 g
【なし】					【秋の味覚汁】					葱	8	10	13	1.2 kg	【牛乳】									
なし	34.85	34.85	50	21 1	3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3	8	10	13	1.1 kg	あわせみそ	2.4	3	3.9	320 g	普通牛乳		206	206	76 本	【パンプキンスープ】				
					ほんしめじ	4	5	6.5	0.7 kg	赤みそ	2.4	3	3.9	0						カポチャ・ペースト(冷凍)	28	35	45.5	4 kg
【牛乳】					人参	4	5		0.8 kg	煮干しだし	2	2.5	3.25	270 g						玉葱	32	40	48	4.4 kg
普通牛乳		206	206	75 7		16	20		2.7 kg											じゃがいも	16	20	24	2.3 kg
					カットわかめ	0.4	0.5		55 g	【ブルーベリーゼリー】										ホールコーン(冷凍)	8	10	12	1 kg
					油揚げ	1.6	2		14 枚	ブルーベリーゼリー	50	50	50	95 個						パセリ	0.4	0.5	0.65	6 g
					里芋皮むき	8	10		1.8 kg	Full mit 3										マーガリン 450g	0.8	1	1.2	100 g
					煮干しだし	1.6	2		240 g	【牛乳】		000	000	74 +						米粉	1.6	2	2.6 1.04	220 g 90 g
					食塩こいくちしょうゆ	0.16 2.4	0.2		20 g 350 g	普通牛乳		206	206	74 本						コンソメスープの素 料理牛乳	0.64 24	0.8 30	36	3.1 l
					うすくちしょうゆ	0.8	1		120 g											科理牛乳 食塩	0.12	0.15	0.19	3.1 ½ 17 g
					79 (50 a 51 a	0.0	'	1.5	120 6											こしょう	0.12	0.13	0.13	1 g
					【牛乳】															生クリーム	0.01	5	0.01	1 2
					普通牛乳		206	206	83 本											大豆ペースト	4	5	6	0.5 kg
					3/2/170		200	200	30 4								1				-	٥	J	J.J 1/8
																	1			【牛乳】				
																				普通牛乳		206	206	76 本
																							J	
																							J	
																							J	
																	1						J	
	1									Ĭ		1	1				1			Ĭ				

	- 41	、分使用量	(m)	注文量	T	- 41	、分使用量	₹(≈)	注文量	T	- 4	人分使用量	E(m)	注文量	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	- 41	、分使用量	₽ (~)	注文量			学校給食	注川も	<u>2ンター</u> 注文量
10月16日(木) まるごと飛騨の日	保育	小学	(g) 中学	注义重 合計	10月17日(金)	保育	小学	中学	注义重 合計	10月20日(月)	保育	小学	中学	注义重 合計	10月21日(火)	保育	小学	中学	注义重 合計	10月22日(水)	保育	2012/10=10	中学	合計
	ин	0.5	7.5	U81	「中づけくる	MН	0.5	7.5	UB1	7 40 20 / 3	IA HI	31-3-	7.5	U81	7 ±→₩ / 3	МH	31-3-	7.5		[] A8 (P) (]	МH	3.5	1.3	ш.
【発芽玄米ごはん】 精米		70	100	3.3×2 kg	【麦ごはん】 _{精米}		70	100	3.2×2 kg	【一食うどん】 うどん 60g	60	60		26 🗊	【麦ごはん】 結米		70	100	3.3×2 kg	【 コッペパン 】 : 普通パン 45g	45	45	_	26 個
発芽玄米		7	100		り 相本 : 切断無圧べん精麦		70			うどん 70g	00	70		9 €	・ 州本 切断無圧べん精麦		70		_	音通パン 40g 音通パン 55g	45	55		9個
76324		,	10	0.0 / 2 1/6	90BI/MIL 170785C		'	10	0.0/12 1/8	うどん 80g		80		11 1	90BIMIL (701850		· '	10	0.0/\Z NS	普通パン 65g		65		11 個
【白飯】					【白飯】					うどん 100g		00	100	49 🛊	白飯					普通パン 75g		00	75	52 個
精米	55			1.1 袋		55			1.1 袋	_					精米	56			1.1 kg	5				
										【きのこうどん】										【魚と豆のケチャップがらめ】				
【にじますの揚げ煮】					【飛騨牛ビビンバ】					手羽皮付き・若鶏	8		13		- 11					ホキ角切り	40	50	65	6 kg
まいわし・生 開き 40g	40			21 切	牛肉もも細切り	24			3.2 kg	人参	8	10	13		g 国産鶏肉と豚肉のハンバーグ 40g	40			21 個	1 米粉	3.2	4	5.2	450 g
にじますS		40		25 尾	胡麻油	0.8	1	1.3	100 g	なめこ	8	10	13		g 国産鶏肉と豚肉のハンバーグ 60g		60		25 個	米油	1.6		2.6	0.2 kg
にじます M 50g			50	52 尾	おろししょうが	0.8	1	1.3	_	ほんしめじ	8	10	13		g 国産鶏肉と豚肉のハンバーグ 80g			80	51 個	白いんげん豆	9.6		15.6	1 kg
米粉	0.8	1	1.2	110 kg	おろしにんにく	0.4	0.5		50 g	まいたけ 冷	8	10	13		玉葱	8	10		1.2 kg	むき枝豆・冷凍	5.6		9.1	0.8 kg
米油	1.6	2	3	0.2 kg	人参	12	15		1.7 kg	干しいたけ	0.8	1	1.3	100 g	ほんしめじ	4	5	0.0	0.6 kg	赤ピーマン	2.4	3	3.9	1 kg
こいくちしょうゆ	2.24	2.8	3.36	290 kg	: もやし	16	20		2 kg	葱	8	10	13		えのき水煮	2.4	3		0.4 kg	おろししょうが	0.16		0.26	20 g
みりん	2	2.5	2.5	230 kg	さやいんげん・冷凍	8	10		1 kg	フレーク節 (F3)	2.4	3	3.9		おろししょうが	0.4	0.5		50 g	おろしにんにく	0.16		0.26	20 g
料理酒三温糖	0.8 1.6	2	1	90 kg 190 kg	; ぜんまい水煮 : 冷凍カットほうれんそう	12	15 15		1 kg 2 kg	めんつゆ うすくちしょうゆ	2.4	3	3.9 3.9	320 g 340 g	こいくちしょうゆ みりん	1.6 0.8	2	2.6 1.3	210 g 100 g	ケチャップ 三温糖	0.4	5 0.5	6.5 0.65	600 g 55 g
ニ温福 白いりごま	0.8		_	190 kg		12 4	5		2 Kg 530 g	みりん	3.2 0.8	3	1.3	100 g	三温糖		1.8		190 g	二	0.4		0.65	55 g
日いりこま	0.0		'	OU KE	; うすくちしょうゆ 料理洒	1.6	2		210 g	みりん	0.8	'	1.3	100 g	料理酒	1.44 1.12	1.0		150 g	料理酒 こいくちしょうゆ	0.4	0.5	1.3	110 g
【かぼちゃの煮付け】	1				三温糖	1.6	2		210 g 210 g	【大学学】	+				科理 でん粉	0.32	0.4		40 g	これくらしょうゆ	0.8	'	1.3	110 g
西洋かぼちゃ・生	56	70	91	8.5 kg	二価M6 白いりごま	1.6	2		170 g	さつまいも	48	60	78	7.1 ks	Z 7K	2.88	3.6		0.4 kg	【シャキシャキサラダ】	 			
三温糖	6.4	8	10.4	870 kg	トウバンジャン	1.0	0.05		5 g	米油	0.96	1.2	1.5		5 3	2.00	3.0	4.00	0.4 kg	じゃがいも	16	20	26	2.5 kg
一 <u>畑</u> **。 うすくちしょうゆ	1.6	2	2.4	210 kg	中華だしの素	0.4	0.5	0.65	50 g	三温糖	3.04	3.8			【ほうれん草の白あえ】					まぐろ・油漬け	6.4		10.4	500 g
削り節	0.4	0.5	0.6	50 kg	++/COO/M	0.4	0.0	0.00	00 8	うすくちしょうゆ	0.64	0.8	1.04	0.1 ks	ほうれんそう	16	20	26	2.5 kg	人参	4		6.5	0.6 kg
水	24	30	39	3.3 kg	【厚揚げのサラダ】					黒ごま	0.64	0.8	1.04	85 g	キャベツ	8	10		1.3 kg	ホールコーン(冷凍)	4	5	6.5	550 g
			-	0.0 10	冷凍ミニ絹厚揚げSI1000R	16	20	26	2 kg	はちみつ	2.4	3	3.9	320 g	人参	4	5	6.5	0.6 kg	キャベツ	12		19.5	2 kg
【美女もち汁】					きゅうり	8	10		1.1 kg			_			きくらげ	1.6	2	2.6	0.2 kg	食酢 穀物酢	1.2		1.95	165 g
美女餅		20	26	2 kg	人参	4	5	6.5	0.6 kg	【けんこうサラダ】					むき枝豆・冷凍	2.4	3	3.9	320 g	三温糖	0.4	0.5	0.65	55 g
大根	16	20	26	2.5 kg	キャベツ	8	10	13	1.3 kg	米ひじき	2	2.5	3.25	260 g	大豆ペースト	10.4	13	16.9	1.5 kg	うすくちしょうゆ	0.64	0.8	1.04	90 g
人参	8	10	13	1.2 kg	ホールコーン(冷凍)	4	5	6.5	530 g	こいくちしょうゆ	0.32	0.4	0.52	40 g	うすくちしょうゆ	1.28	1.6	2.08	175 g	米油ペット	0.8	1	1.3	110 g
まいたけ 冷	6.4	8	10.4	1 kg	米油ペット	0.8	1	1.3	100 g	人参	4	5	6.5	0.6 kg	上白糖	0.96	1.2	1.56	130 g					
葱	4	5	6.5	0.6 kg	食酢 穀物酢	1.04	1.3	1.7	140 g	キャベツ	8	10	13		削り節	0.4	0.5	0.65	50 g	【大根と人参のスープ煮】				
削り節	1.6	2	2.6	220 kg	三温糖	0.4	0.5	0.65	50 g	きゅうり	4.8	6	7.8	0.7 kg	自ごま·すり	1.2	1.5	1.95	160 g	大根	28	35	45.5	4.3 kg
うすくちしょうゆ	1.6	2	2.6	220 kg	うすくちしょうゆ	2	2.5		270 g	ホールコーン(冷凍)	4	5	6.5	530 g						人参	16	20	26	2.2 kg
こいくちしょうゆ	1.76	2.2	2.86	240 kg	練りごま	0.56	0.7	0.91	70 g	まぐろ・油漬け	4.8	6	7.8		【じゃがいものみそ汁】					もも肉皮つき・若鶏	16	20	26	2.2 kg
料理酒	0.8	1	1.3	110 kg						米油ペット	0.4	0.5	0.65	50 g	豆腐・木綿	8	10		2 丁	さやいんげん	2.4		3.9	300 g
					【わかめスープ】					こいくちしょうゆ	0.64	0.8	1.04	85 g	じゃがいも	16			2.5 kg	おろししょうが	0.4		0.65	55 g
【ひだりんごゼリー】					カットわかめ	0.8	1	1.3	100 g	食酢 穀物酢	0.72	0.9	1.17	100 g	ささがきごぼう	8	10		1.1 kg	料理酒	0.56		0.91	75 g
ぎふだもん (りんご)	40	40	40	98 個		16	20		_	三温糖	0.56	0.7	0.91	75 g	葱	8	10		1.2 kg	食塩	0.08		0.13	11 g
F共型3					豆腐・木綿	16	20		5 J	[りんご]					カットわかめ	0.64	0.8		85 g	こしょう	0.01	0.01	0.01	1 g
【牛乳】		206	206	77 本	えのきたけ水煮 料理酒	16 0.8	20		3 袋		32.98	32.98	50	15個	こうじみそ	2.4 2.4	3	0.0	330 g	コンソメスープの素	0.8	1	1.3	110 g
普通牛乳		206	206	114	中華だしの素	0.8	1	1.3 1.3	100 g 110 g	りんご 個	32.90	32.90	50	15 16	動 赤みそ 削り節	1.6	_		320 g 210 g	うすくちしょうゆ でん粉	0.8 1.6	2	1.3 2.6	110 g 220 g
					食塩	0.16	0.2		21 g	【牛乳】					HI ORL	1.0		2.0	210 g	C7040	1.0	~	2.0	220 g
					こしょう	0.10	0.01	0.20	1 g	普通牛乳	-	206	206	74 本	【牛乳】					【牛乳】				
					鶏がらスープ	6.4	8	10.4	1 kg	自煙干和		200	200	14 4	*		206	206	76 本	・ 普通牛乳	 	206	206	77 本
					***************************************	0.4	0	10.4	I NE						自起于抗		200	200	10 4	日四十九		200	200	11 4
					【牛乳】																			
					普通牛乳		206	206	74 本															
					22130		200	250	1															
ł										ĺ			1	1					1					
ł										ĺ														
										ĺ														
										ĺ			1	1					1					
										ĺ			1	1					1					
													1											
				1						ĺ			1	1					1					

	1 41	(分使用量	(a)	注文字		4.1	、分使用量	(a)	注文書		1 41	、分使用量	E(m)	注文量	11	1 41	、分使用量	(m)	注文書	1	高山市	5学校紹 分使用量	食荘川	センター
10月23日(木)	保育	小学	(g) 中学	注文量合計	10月24日(金)	1 / 保育	、分使用量 小学	(g) 中学	注文量合計	10月27日(月) 学園なし	保育	、分使用量 小学	(g) 中学	注文量合計	10月28日(火)	保育	、分使用量 小学	(g) 中学	注文量合計	10月29日(水)	保育	、分使用量 小学	g) 中学	注文量 合計
【麦ごはん】					【麦ごはん】					【白飯】	1				【麦ごはん】					【パターロールパン】				
精米		70	100	3.3×2 kg	精米		70	100	3.2×2 kg	精米	56			1.1 kg	精米		70	100	3.3×2 kg	パターロールパン 45g		45		5 個
切断無圧べん精麦		7	10	0.3×2 kg	切断無圧べん精麦		7	10	0.3×2 kg						切断無圧べん精麦		7	10	0.3×2 kg	バターロールパン 55g		55		9 個
					F + 400					【中華飯】					*****					パターロールパン 65g		65		11 個
[白飯]	55			44.1	白飯】	55			4.4.1.	ぶたこまぎれ	25			0.5 kg	(白飯)	56			1.1 kg	バターロールパン 75g			75	50 個
精米	55			1.1 kg	精米	55			1.1 kg	おろししょうが 料理酒	0.6			10 g 20 g	精米	56			1.1 Kg	【コッペパン】	-			
【鶏肉とさつまいもの揚げ煮】					【秋の味覚ハッシュドピーフ】					キャベツ	25			0.6 kg	【かぼちゃひき肉フライ】					普通パン 30g	30			21 個
もも肉皮つき・若鶏	32	40	52	4.5 kg	+肉ももスライス	24	30	39	3.3 kg	にんじん	8			0.2 kg	かぼちゃひき肉フライ 40g	40			26 個					
おろししょうが	0.8		1.3	110 g	おろしにんにく	0.4	0.5		50 kg	たけのこ水煮	7			150 g	かぼちゃひき肉フライ 60g		60	60	71 個	【さけの紅葉焼き】				
料理酒	1.6			220 g	玉葱	32	40		4.6 kg	たまねぎ	20			0.4 kg	米油	1.6	2	2	0.2 kg	さけ・切り身 30g	30			4 切
米粉	2.4			0.4 kg	人参	8	10		1.1 kg	こまつな	8			0.2 kg		4				さけ・切り身 40g	40	40		24 切
さつまいも	32		52		里芋	16	20		2.1 kg	干ししいたけ	0.8			15 g	【コリッコリあえ】		_	0.5	4 48	さけ・切り身 50g		50		20 切
米油三温糖	1.6 3.2		2.6 5.2	0.2 kg	: 蒸し栗 ほんしめじ	8 6.4	10 8		1 kg	こめ油ペット	80			40 g	・ 千切だいこん漬け・ 人参	8	5 10	6.5 13	1 袋 1.2 kg	さけ・切り身60g マヨネーズ エッグケア	4.8	6	60 7.5	50 tJ 630 g
二価格 こいくちしょうゆ	3.2		5.2 5.2	450 g	マッシュルーム 水煮	6.4	8		1.1 kg 1 kg	水 中華だしの素	0.4			1.7 kg 10 g	キャベツ	8	10	13	1.∠ kg 1.3 kg	人参	4.0	6 5	7.5 6	0.5 kg
C 1 1 2 0 8 2 1 9	0.2	4	0.2	s	冷凍トマト	16	20		2 kg	こいくちしょうゆ	2.5			60 g	きゅうり	8	10	13	1.0 kg	食塩	0.04	0.05	0.06	5 g
【五色あえ】					ケチャップ	9.6	12		1.3 kg	食塩	0.2			5 g	せんぎりごぼう	12	15	20	1.7 kg	こしょう	0.01	0.01	0.02	1 g
キャベツ	16	20	26	2.5 kg	ウスターソース	2.4	3		320 g	こしょう	0.01			少々	うすくちしょうゆ	0.8	1	1.3	110 g	料理酒	0.32	0.4	0.5	40 g
きゅうり	4	5	6.5	0.6 kg	食塩	0.12	0.15	0.2	17 g	冷凍むきエビ	20			420 g	アーモンド・いりスライス	1.6	2	2.6	180 g	赤ピーマン	5.6	7	9	1 kg
ホールコーン(冷凍)	6.4	8		0.9 kg	: エリエ	0.02	0.03		3 g	でんぷん	1.8			38 g	三温糖	0.4	0.5	0.65	55 g	ピーマン	6.4	8	10	1 kg
人参	6.4			_	三温糖	0.8	1	1.2	100 g	ごま油	0.5			10 g		1				シュレッドチーズ	4	5	6.25	0.5 kg
こまつな 葉・生	12			2 kg	大豆ペースト	4	5		500 g		1				【かきたま汁】					7 Mar. 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1				
米油ペット	0.8 0.08		1.3 0.13	110 g	やさしさいちばんハヤシベース	8	10	13	1 kg	【切り干し大根とツナのサラダ】				405	殺菌液卵	16	20	26 19.5	2 kg	【グリーンサラダ】	40	00	00	05.1
三温糖 うすくちしょうゆ	1.44	1.8		10 g 200 g	【きなこタフィー】					切り干し大根 にんじん	5			105 g 0.2 kg	冷凍カットほうれんそう豆腐・木綿	12 14.4	15 18		1 kg 5 T	キャベツ きゅうり	16 8	20 10	26 13	2.5 kg 1.1 kg
食酢 穀物酢	1.44				岐阜県産乾燥大豆		12	15.6	1.1 kg	ホールコーン	10			0.2 kg	5 人参	14.4	10	13	1,2 kg		16	20	26	1.1 kg 2 kg
Deal Miles	1.2	1.0	1.00	110 8	米油		1	1.3	0.1 kg	まぐろ・油漬け	6			130 g	米ひじき	0.64	0,8		85 g	米油ペット	0.8	1	1.3	100 g
【なめこ汁】					きな粉		1.2		60 g	マヨネーズエッグケア	4			80 g	うすくちしょうゆ	3.2	4		440 g	食酢 穀物酢	0.96	1.2	1.56	130 g
豆腐・木綿	16	20	26	6 J	黒砂糖		5	6.5	460 g	食塩	0.1			2 g	削り節	2.4	3	3.9	330 g	うすくちしょうゆ	0.14	0.18	0.23	20 g
なめこ	16	20	26		食塩		0.02		2 g	こしょう	0.01			少々	でん粉	1.2	1.5	1.95	160 g	食塩	0.04	0.05	0.07	6 g
葱	4	5	6.5	0.6 kg	: 水		1	1.3	90 g							1				こしょう	0.01	0.01	0.01	1 g
大根	16		26	2.5 kg	Extended to the sets					[りんご]					【牛乳】					7.4. 70				
こうじみそ	2.4	3	3.9 3.9	340 g 330 g	【糸寒天のサラダ】	0.8	-	4.0	4.40	りんご	50			4 個	普通牛乳		206	206	76 本	【かぶのスープ】	24	30	20	3.6 kg
赤みそ 削り節	2.4 2.4	3	3.9		カット細寒天 人参	5.6	1 7		140 g 0,8 kg											かぶ 根・生 ほんしめじ	8	10	39 13	3.6 kg
מאכינה	2.4	3	0.0	330 s	キャベツ	16	20		2.9 kg											人参	8	10	13	1.1 kg
【牛乳】					きゅうり	12	15		1.7 kg											こまつな 葉・生	8	10	13	1.3 kg
普通牛乳		206	206	78 本	米油ペット	0.4	0.5	0.65	50 g											コンソメスープの素	0.64	0.8	1.04	90 g
					うすくちしょうゆ	0.48	0.6		70 g											鶏がらスープ	8	10	13	1 kg
					三温糖	0.8	1	1.3	100 g											うすくちしょうゆ	0.8	1	1.3	110 g
					ポッカレモン無糖	0.6	0.75		80 g											食塩	0.16	0.2	0.26	21 g
					めんつゆ	0.48	0.6		65 g											こしょう	0.01	0.01	0.02	1 g
					胡麻油 白いりごま	0.12 0.8	0.15	0.2 1.3	15 g 90 g											もも肉皮つき・若鶏	8	10	13	1.1 kg
					ロバツとみ	0.8	1	1.3	a∩ g											【牛乳】	1			
					【牛乳】															普通牛乳		206	206	75 本
					普通牛乳		206	206	75 本													_00	_50	
							_		·															
1																								
•																								
	1			1											II .						1			

1 1 1 4	分使用量(g) [注文量		1 1 1	、分使用量(g)		注文量	1.1	人分使用量	(g) I	注文量	1	1 1	分使用量	(gr)	注文量	高山	5学校系 分使用是	食莊」	センタ・
10月30日(木)		中学	合計	10月31日(金)	保育		中学	合計	保育	小学	中学	合計	1	保育	小学	中学	合計	保育	小学	中学	合計
【麦ごはん】				【秋の香りごはん】	2112		-		P11 F3	3.3			 					100	5.3		
精米	70	100	2.1×2 kg	精米	50	70	100 3	3.5×2 kg													
切断無圧べん精麦	7		0.2×2 kg	むき枝豆・冷凍	4	5	6.5	0.5 kg													
				蒸し栗	8	10	13	1 kg													
【白飯】				干しいたけ	0.8	1	1.3	0.1 kg													
精米 50			1.1 kg	さつまいも 米油ペット	8 0.8	10	13 1.3	1.2 kg 100 g													
【鶏肉の薬味ソース】				未油ペット みりん	2.4	3	3.9	320 g													
もも肉皮つき・若鶏 15g 30			8 個	うすくちしょうゆ	2.4	3	3.9	320 g													
もも肉皮つき・若鶏 40g 40		80	109 個	料理酒	1.6	2	2.6	210 g													
米油 1.6	2	2.4	0.1 kg	食塩	0.08	0.1	0.13	11 g													
葱 1.6	2	2.4	0.1 kg	[接线心 三曲]																	
おろししょうが 0.24 おろしにんにく 0.16		0.36 0.24	20 kg 10 kg	【揚げ出し豆腐】 豆腐ステーキ 40g	40	40	80	124 個													
三温糖 0.8	1	1.2	70 kg	豆腐ステーキ 60g	40	60	00	25 個													
うすくちしょうゆ 1.28	1.6	1.9	110 kg	米粉	4	5	7	560 g													
食酢 穀物酢 0.56		0.84	50 kg	米油	1.6	2	2.8	220 g													
料理酒 0.28		0.42	25 kg	大根	10.4		18.2	1.6 kg													
胡麻油 O.12 水 4	0.15	0.18	10 kg 350 kg	なめこ うすくちしょうゆ	1.6	5 2	2.6	0.6 kg													
4	5	0	330 kg	三温糖	0.88	1.1	1.5	120 g													
【チンゲン菜のおひたし】				みりん	0.4	0.5	0.7	55 g													
チンゲンツァイ 24	30	39	2 kg	削り節	1.6	2	2.8	220 g													
もやし 16	20	26	2 kg		1																
人参 8	10 5	13	0.8 kg	【磯香和え】	4.0	00	00	0.4													
千切だいこん漬け 4 うすくちしょうゆ 1.04	-	6.5 1.69	1 袋 100 kg	ほうれんそう 白菜	16 16	20 20	26 26	2.4 kg 2 kg													
みりん 1.04		1.69	90 kg	もやし	12		19.5	2 kg													
白ごま・すり 0.96		1.56	70 kg	人参	4	5	6.5	0.6 kg													
				花かつお 500g	0.4		0.65	50 g													
【さつま汁】	4.0	4.0	07.	こいくちしょうゆ	0.96		1.56	125 g													
皮つき鶏手羽肉 8 さつまいも 16	10 20	13 26	0.7 kg 1.7 kg	きざみのり	0.24	0.3	0.4	30 g													
大根 8	10	13	0.9 kg	【豚汁】																	
人参 8	10	13	0.8 kg	ぶたもも	12	15	19.5	1.6 kg													
ささがきごぼう 8	10	13	0.8 kg	葱	6.4		10.4	0.9 kg													
板こんにゃく 8	10	13	4枚	豆腐・木綿	16	20	26	5 丁													
油揚げ 4 削り節 2	5 2.5	6.5 3.25	16 枚 0.3 kg	じゃがいも 人参	16 5.6	20 7	26 9.1	2.4 kg 0.7 kg													
赤みそ 2.4	3	3.9	0.4 kg	ささがきごぼう	9.6		15.6	1.3 kg													
こうじみそ 2.4	3	3.9	0.4 kg	板こんにゃく	4	5	6.5	2 枚													
				あわせみそ	2.4	3	3.9	320 g													
【1食ヨーグルト】		70	00 m	赤みそ	2.4	3	3.9	320 g													
一食ヨーグルト 70g		70	66 個	削り節 おろしにんにく	2.4 0.4	0.5	3.9	320 g 50 g													
【牛乳】				00 2 010/010 \	0.4	0.0	0.00	50 g													
普通牛乳		206	45 本	【牛乳】	1																
				普通牛乳		206	206	74 本													
					1		1						II	1				1		1	
											J										