

## 献立明細表

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		
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	
<b>【黒パン】</b>			<b>【麦ご飯】</b>			<b>【麦ご飯】</b>			<b>【麦ご飯】</b>			<b>【麦ご飯】</b>			
黒パン 45g	45	39 個	学校給食用精白米	70	20.6 kg	学校給食用精白米	70	20.6 kg	学校給食用精白米	70	20.6 kg	学校給食用精白米	70	20.6 kg	
黒パン 55g	55	44 個	給食用精麦	7	2.1 kg	給食用精麦	7	2.1 kg	給食用精麦	7	2.1 kg	給食用精麦	7	2.1 kg	
黒パン 65g	65	57 個													
黒パン 75g		106 個													
<b>【煮込みハンバーグ】</b>			<b>【豆腐の山椒みそかけ】</b>			<b>【高野豆腐と豚肉の揚げに】</b>			<b>【さけの塩焼き】</b>			<b>【あじのレモン煮】</b>			
あらびきハンバーグ 60g	60	140 個	豆腐ステーキ 40g	40	251 個	高野豆腐	10	3 kg	さけ・生 50g	50	39 個	あじ・生 40g	40	39 個	
あらびきハンバーグ 80g		80	豆腐ステーキ 60g	60	101 個	豆乳(無調整)	6	2 kg	さけ・生 60g	60	101 個	あじ・生 50g	50	101 個	
たまねぎ	12	3.5 kg	とりひき肉	4	1.1 kg	豚もも肉 角切り	25	7.3 kg	さけ・生 70g	0.4	106 個	あじ・生 70g	70	106 個	
おろししょうが	0.5	0.65	め麺ラスM	4	1.1 kg	清酒2級	2	0.6 kg	食塩	0.5	109 g	清酒2級	1.2	0.3 kg	
三温糖	2	0.6 kg	にんじん	4.5	1.4 kg	米粉	4	1.1 kg				でん粉	2.5	0.7 kg	
こいロしょうゆ	2	0.6 kg	ねぎ 根深ねぎ	4.5	1.3 kg	でん粉	2	0.6 kg				米粉	2.5	0.7 kg	
清酒2級	1.5	0.4 kg	あいだみそ	4.5	1.3 kg	米ぬかサラダ油 缶	2	0.6 kg				米ぬかサラダ油 缶	2	0.6 kg	
みりん	0.8	1.04	三温糖	3.5	1 kg	うす口しょうゆ	0.7	0.91				三温糖	1.8	0.5 kg	
みりん	0.8	1.04	清酒2級	1.5	0.4 kg	こいロしょうゆ	1	0.3 kg				こいロしょうゆ	1.6	0.5 kg	
でん粉	0.3	0.39	みりん	2	0.5 kg	三温糖	2.6	0.7 kg				みりん	1.1	0.3 kg	
水	4	0.1 kg	水	3.5	0.45	みりん	0.8	0.2 kg				レモン・果汁	1.5	0.4 kg	
			粉山しょう	0.02	0.02	粉山しょう	0.02	4.92 g							
<b>【キャベツのさっぱりサラダ】</b>			<b>【のり酢あえ】</b>			<b>【はりはり漬け】</b>			<b>【大根と人参のスープ煮】</b>			<b>【三色あえ】</b>			
キャベツ	30	99 kg	ほうれんそう	35	10.9 kg	切干し大根	4	1.1 kg	大根こん	75	23.5 kg	ほうれんそう	32	10 kg	
きゅうり	5	1.4 kg	キャベツ	10	3.3 kg	にんじん	5	1.5 kg	にんじん	20	5.9 kg	もやし	20	5.7 kg	
パプリカ(冷)	5	1.4 kg	にんじん	5	1.5 kg	若どりもも 1cm角	5	1 kg	若どりもも 1cm角	30	9 kg	ホールコーン(冷凍)	5	1 kg	
にんじん	5	1.5 kg	ささみのり角30g	0.7	0.91	ホールコーン(冷凍)	4	1 kg	ホールコーン(冷凍)	5	1.4 kg	おろししょうが	0.3	84 g	
米ぬかサラダ油	1	0.3 kg	穀物酢	0.7	0.91	グリンピース(冷凍)	1.4	0.4 kg	おろししょうが	0.3	84 g	うす口しょうゆ	1.2	0.3 kg	
穀物酢	0.9	1.17	こいロしょうゆ	1.5	0.4 kg	こいロしょうゆ	1.7	0.5 kg	食塩	0.1	0.13	こいロしょうゆ	0.5	0.1 kg	
うす口しょうゆ	1.6	0.5 kg	白いりごま	1.5	0.4 kg	三温糖	1	0.3 kg	こしらえ 白	0.01	0.01	三温糖	1	0.3 kg	
三温糖	1	0.3 kg				ういりごま	1	0.3 kg	こしらえ 白	0.5	0.1 kg	コンソメ	0.65	0.1 kg	
白いりごま	1	0.3 kg							ういりごま	2.4	0.7 kg	うす口しょうゆ	3.12	0.7 kg	
レモン・果汁	0.8	1.04													
食塩	0.08	0.1	22 g												
<b>【コーンスープ2】</b>			<b>【のり酢あえ】</b>			<b>【かぼちゃのみぞ汁】</b>			<b>【牛乳】</b>			<b>【豚汁】</b>			
たまねぎ	40	52	ほうれんそう	25	7.9 kg	かぼちゃ 1/4カット	30	8 kg	豚もも スライス+カット	15	4.2 kg	豚もも スライス+カット	15	20	4.2 kg
食塩	0.11	0.14	キャベツ	20	5.6 kg	里芋(洗い)	5	1.4 kg	米ぬかサラダ油	0.4	0.52	米ぬかサラダ油	25	32.5	16 丁
マークリン450g(乳なし)	2	2.6	にんじん	5	1.5 kg	板こんにゃく	30	9.1 kg	豆腐・木綿	5	6.5	豆腐・木綿	5	6.5	1.5 kg
こしょう 白	0.02	0.03	油揚げ	5	1.4 kg	油揚げ	0.5	141 g	にんじん	10	3 kg	にんじん	10	13	3 kg
どうもろこしペースト	40	52	板こんにゃく	10	3 kg	生揚げ(厚揚げ)	3	0.8 袋	笹がきごぼう	30	9.4 kg	笹がきごぼう	30	40	9.4 kg
ホールコーン(冷凍)	10	13	油揚げ	5	1.5 kg	カットわかめ	5.4	7.02	じゃがいも	5	6.5	ねぎ 根深ねぎ	5	6.5	1.4 kg
レンズ豆 ドライパック	5	6.5	ういりごま	1.4	1.82	だしパック 富士印	1.1	0.3 kg	ねぎ 根深ねぎ	5.4	7.02	あいだみそ	5.4	7.02	1.5 kg
料理牛乳	55	71.5	ういりごま	1.1	1.43	だしパック 富士印	1	0.3 kg	煮干しだし	3	3.9	煮干しだし	3	3.9	0.8 kg
脱脂粉乳・国産	2	3.5	0.7 kg	1.4	0.4 kg	だしパック 富士印	3	0.8 袋							
パルメザンチーズ	2	2.6	0.6 kg	1.1	0.3 kg										
コンソメ	0.5	0.65	0.1 kg	1.1	0.3 kg										
米粉	1.8	2.34	0.5 kg	1	1.3										
粉バセリ	0.03	0.04	9 g												
<b>【牛乳】</b>			<b>【ヨーグルト(中のみ)】</b>			<b>【牛乳グミ】</b>			<b>【牛乳】</b>			<b>【牛乳】</b>			
普通牛乳	206	206	ヨーグルト 個別			果汁グミ(ドウ・青りんご) 12g	12	246 個	普通牛乳	206	246 本	普通牛乳	206	206	246 本
<b>【りんご】</b>															
りんご	28.08	39.78	35 個												

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。



### 獻立明細表

### 獻立明細表

### 獻立明細表