### 献立明細表

١	)	$\cup$	Jυ	+,	一依八	1	1	

	1 1 4 4 4	吏用量(g)	注文量	Т	1人分使	田景(水	注文量		1 1 人 公//	更用量(g)	注文量	1	1 1 4 分后	使用量(g)	注文量	高山	市学校紀   1 A 分使		<u>『センタ</u> ・ 注文量
10月01日(水)				10月02日(木)				10月03日(金)				10月06日(月)				10月07日(火)	17 03 12	رن کی در	
1073012131	小学	中学	合計		小学	中学	合計	1073000 (227	小学	中学	合計	10,3000 03,	小学	中学	合計	10/301230	小学	中学	合計
麦飯】				【麦飯】				【麦飯】				【吹き寄せごはん】				【中華麺のみ】			
学校給食用 精白米	70	100	13.85 kg	学校給食用 精白米	70	100	12.04 kg	学校給食用 精白米	70	100	12.37 kg	学校給食用 精白米	70	84	12.81 kg	蒸し中華めん 160g	160		29
辺断無圧ぺん精麦	7	10	1.36 kg	切断無圧ぺん精麦	7	10	1.18 kg	切断無圧ぺん精麦	7	10	1.21 kg	ッナ 袋/1kg	10	12	2 袋	蒸し中華めん 180g	180		21
												干ししいたけ	1	1.2	0.2 kg	蒸し中華めん 200g	200		48
牛乳】				【牛乳】				【牛乳】				さつまいも	10	12	2.04 kg	蒸し中華めん 250g		250	72
普通牛乳	206	206	163 本	普通牛乳	206	206	145 本	普通牛乳	206	206	152 本	(冷)まいたけ	10	12	2.04 kg	_			
												にんじん	8	10.4	1.5 kg	【ちゃんぽんスープ】			
「焼き豆腐の肉みそかけ】				【鶏肉のみそチーズ焼き】				【揚げぎょうざ】				(冷)むき枝豆	4	5.2	0.8 kg	豚小間切り	22	28	4.3
焼き豆腐 枚	49.5	112.5	15 枚	鶏もも肉皮つき・50g	50		22 枚	野菜餃子 (鶏レバー入り) 18g	36	54	406 個	酒	0.9	1.2	174 g	おろししょうが	0.5	0.8	0.11
焼き豆腐 枚 150g	49.5	112.5	78 枚	鶏もも肉皮つき・60g	60		70 枚	サラダ油(缶)	3	5	660 缶	みりん	0.9	1.2	174.18 g	おろしにんにく	0.5	0.8	0.11
鶏ミンチ	15		2.7 kg	鶏もも肉皮つき・70g		70	53 枚	2 2 2 18 18 1			""	うすくちしょうゆ	4	4.8	734 g	もやし	20	24	3.8
米サラダ油	0.3		0.04 本		0.6	0.8		【もやしの中華和え*】				和風だし	1	1.2	0.18 kg	にんじん	10	12	1.9
ボッシッ温 にんじん	5		1 kg	: ありしにがにく : 酒	2	2.0	279 g	もやし	20	26	3.5 kg	TIME CO	'	1.2	0.10 kg	皮なし短冊イカ	8	10	2
玉葱	5		1 kg	みりん	1.5	2	_	キャベツ	15	l	3 kg	【牛乳】				キャベツ	10	12	2.2
赤みそ	3		0.5 kg	ミックスみそ	2.5	3		きゅうり	5		0.9 kg	普通牛乳	206	206	170 本	きくらげ(生)地元	10	12	1.86
三温糖	2.5		0.5 kg	三温糖	1.5	_		(冷)ホールコーン	5			自进千乳	200	200	170 4	ねぎ(地元)	6	7	1.85
			_		1.5	1.8					1 kg	[= 7\$+\\\]					_		
みりん	0.8		144 g	ナチュラルチーズ・ミックス	5	6	1 kg	にんじん	3	l	0.5 kg	【えびカツ】	40			かまぼこ(ピンク)	8	9.6	1.49
でんぷん	0.5		0.09 kg					うすくちしょうゆ	1.5		242 g	えびカツ 40g	40		50 個	中華だしの素	1.5	1.8	276
干しいたけ スライス	0.2	0.24	44.45 g	【秋縞ささげごまあえ】				酢	1.5		240 g	えびカツ 60g	60	60	120 個		1	1.3	192
				秋縞ささげ	25	30		三温糖	0.9		0.15 kg	サラダ油(缶)	4	6	920 缶		20	24	4
【ほう菜とコーンのサラダ】				じゃがいも	22	27	4 kg	ごま油	0.15	0.2	26.03 g					こしょう	0.05	0.08	11
ほうれんそう(地元)	40		7.8 ks	にんじん	8	10	1.4 kg	米サラダ油	0.9	1.2	0.11 本	【ゆかり和え(キャペツ、きゅうり】				鶏がら(液体	10	12	1.83
(冷)ホールコーン	10		2 kg	三温糖	0.5	0.6	0.08 kg	こしょう	0.01	0.02	2 g	キャベツ	32	38.4	6.9 kg	オイスターソース	2	2.4	367
千切りハム	5	6	0.89 kg	うすくちしょうゆ	2	2.4	312 g	油揚げ	5	6	0.8 kg	きゅうり	10	12	1.9 kg	食塩	0.2	0.24	37
香作	2	3	389 g	すりごま(白)	2	2.4	0.31 kg					減塩ゆかり	0.5	0.6	93 g	三温糖	1	1.2	0.18
米サラダ油	0.9	1.2	0.12 本	練りごま かどや	2	2.4	312.2 g	【麻婆豆腐】								ごま油	1	1.2	183.4
三温糖	0.9	1.2	0.17 kg	:				豆腐・木綿	120	150	19.8 kg	【お月見だんご汁】				1			1
うすくちしょうゆ	0.9	1.2	169 g	【昆布汁】				豚ミンチ	25	31.25	4.2 kg	白玉団子	30	36	6 kg	【牛乳】			
こしょう	0.01	0.02	2 g	すき昆布	0.5	0.7	86 g	にんじん	12	14	2 kg	しめじ	10	12	2.2 kg	普通牛乳	206	206	170
塩	0.04	0.07	9 g	葱	5	6	1.3 kg	葱	10	12	2.6 kg	にんじん	5	7	1 kg				1
粒マスタード	0.1	0.2	1 g	うす塩味 肉団子	20	24	3.17 ks	おろししょうが	0.6	0.75	O.1 kg	大根	20	24	4.1 kg	【焼き栗コロッケ】			
				大根	20	30	4.1 kg	おろしにんにく	0.6	l	0.1 kg	白菜	10	13		焼き栗コロッケ	40		50
【たぬき汁】				油揚げ	3	3.6	0.5 kg	ごま油	0.9	1.2	151.6 g	角切昆布	0.5	0.6	92 g	焼き栗コロッケ	60	60	120
大根	20	24	4 kg	甲芋・牛・洗い	20	24	3.1 kg	三温糖	4	5	0.66 kg		10	12	_	サラダ油(缶)	4	6	920
にんじん	10		1.9 kg	うすくちしょうゆ	4	4.8	624 g	こいくちしょうゆ	1.8	2.2	299 g	(冷)里芋 2S	15	18	2.8 kg			Ŭ	. 020
笹がきごぼう	10		2.1 kg	荒削り節(だし用)	2.5	3.25	0.4 kg	酒	2.3	l	392 g	酒	0.5	0.6	94 g	【こまつなのじゃこ和え】			
板こんにゃく	20		3672 g	洒	2.0	1.2	156 g	中華だしの素	0.9		152 g	うすくちしょうゆ	4	4.8	734 g	こまつな葉・生	33	43	7.5
えのきたけ	6		1.3 kg		' '	1.2	100 g	トウバンジャン	0.3		49 g	みりん	1	1.3	193.5 g	白菜	18	24	3.8
油揚げ	5		0.9 kg					でんぷん	3	l	0.48 kg		3	3.6	550.2		6	8	1.2
	10	_	_						5			だしパック(桜)	3	3.0	550.2	にんじん	0		
(冷)里芋 2S			1.8 kg	1				赤みそ			0.8 kg	[#DB5  =3]				うすくちしょうゆ	0.00	1.2	186
だしパック(桜)	2.5		468					まめプラスM(ミンチ)	2	2.4	0.32 kg	【お月見クレープ】	- 00		470 /8	三温糖	0.28	0.35	0.05
うすくちしょうゆ	4	4.8	711 g									フレンズクレープお月見 28g	28	28	170 個	乾燥しらす干し	1.5	1.8	280
酒	0.9		170 g													花かつお	1	1.2	0.18
みりん	0.9		169.6 g									<u> </u>							
でんぷん	1	1.3	0.19 kg	1			された	おホームページにPDFデ	bt	(推)	ています					【オレンジ6等分】			
				ED TOUTA	avo and	_	1-4		- × ~:	対戦し	CA.97 A					オレンジ	35.36	35.36	29
					(KA)	₽.		Rコードを読み取るか											i
				( ( ( ( ( ( ( ( ( ( ( ( ( ( ( ( ( ( (		1	おい高	FHPで「学校給食 献立	′2表」と	:検索し	、て下さい	۰							
				<u>27906</u> 3	15 N.M	<b>.</b>					•								
				<b>3696</b> 406	1-1	11													i
				300000	X = Y	55													
				37 <b>26</b> 740	外提了	M.													i
				<u> </u>	<b>ሲ</b> ችችች	<b>.</b>													
					$\mathbf{r}_{\mathbf{M}}$														
						_													i
					1 1		ı	I	1 1	l	l								
							1												
	1	1	i	ii .				ii	1	1	1	1	i	Ì		II .	1		

#### (書式: AL0131E) 作成日:2025年09月18日 発行No.1 【アレルギー様式7】

### 献立明細表

## 高山市学校給食本郷センター

	4 1 / \		**=		4 1 / \		***	П	1111	.m=/ \	×		4 1 7 7	-m=/	***	pWI		10000000000000000000000000000000000000	1 6 7 · 9 -
10月08日(水)		用量(g)	注文量	10月09日(木)		用量(g)	注文量	10月10日(金)		更用量(g)	注文量	10月14日(火)		使用量(g)	注文量	10月15日(水)		用量(g)	
10/3008(30	小学	中学	合計	10/3000000	小学	中学	合計	10/3/10 🗆 ( 🕮 /	小学	中学	合計	10/314800	小学	中学	合計	10/3100/30	小学	中学	合計
【麦飯】				【麦飯】				【発芽玄米ご飯】				【麦飯】				【麦飯】			
学校給食用 精白米	70	100	12.4 kg	学校給食用 精白米	70	100	12.4 kg	学校給食用 精白米	70	100	14.37 kg	学校給食用 精白米	70	100	14.37 kg	学校給食用 精白米	70	95	13.51 kg
切断無圧べん精麦	7	10	1.22 kg		7	10		発芽玄米	7	10		切断無圧べん精麦	7		1.41 kg		7	10	1.39 kg
奶酚無圧 70桶及	· '	10	1.22 NS	奶奶無圧 70稍发	'	10	1.22 NB	元才五木	· '	10	1.41 NS	奶奶無圧 70相交	,	10	1.41 NS	奶剧無圧, (70相及	'	10	1.55 kg
Fall roll 3				F.L. 651 N				FAL III	1			F.L. (SI)		-		7-4 - D 1) - D 1			
【牛乳】				【牛乳】			, 50 ±	【牛乳】			. <del></del>	【牛乳】		000	. = 0 +	【ポークハヤシライス】			
普通牛乳	206	206	152 本	普通牛乳	206	206	152 本	普通牛乳	206	206	172 本	普通牛乳	206	206	172 本	豚小間切り	30	36	5.6 kg
																玉葱	45	54	8.8 kg
【鮭の紅葉焼き】				【豆腐ハンパーグトマトと舞茸のソース】				【飛騨牛とパプリカの炒め物】				【ししゃもの磯辺揚げ①】				にんじん	15	18	2.9 kg
さけ・切り身 40g	40		29 切	とうふハンバーグ	60		98 個	飛騨牛 小間切れ	40	48	7424	ししゃも	40	60	416 尾	じゃがいも	40	52	8.5 kg
さけ・切り身 50g	50		69 切	とうふハンバーグ		80	54 個	こいくちしょうゆ	0.5	0.6	94 g	薄力粉•学校給食用	10	15	2.08 kg	(冷)まいたけ	13	15.6	2.67 kg
さけ・切り身 60g		60	54 切	玉葱	20	24	3.5 kg	酒	1	1.25	192 g	三温糖	1	1.5	0.21 kg	米サラダ油	0.5	1	0.09 本
酒	1	1	152 g	おろししょうが	0.2	0.24	0.03 kg	おろししょうが	1	1.25		ベーキングパウダー	0.1	0.15	0.21 缶	おろしにんにく	0.5	0.6	0.09 kg
にんじん	9	11	1.5 kg		1	1.2	0.16 kg	赤ピーマン(地元)	10	12		青のり	0.6		114 g		10	12	1.82 kg
ノンエッグマヨネーズ	9	11	1.42 ks	こいくちしょうゆ	2		326 g	黄ピーマン(地元)	10	12		サラダ油(缶)	4	4	688 缶		8	10	2 kg
					_		_					9 J 9 / (III)	4	-	000 ш		1		
スキムミルク	2	2.4	0.31 kg	みりん	1	1.2		たまねぎ(地元)	10	12						中濃ソース	2	2.4	370.2 g
こしょう	0.01	0.01	2 g	酒	1	1.2	163 g	米サラダ油	1	1.25						食塩	0.05	0.06	9 g
しめじ	8	9.6	1.5 kg		6			おろしにんにく	0.5	0.7	0.11 kg		20		4.2 kg	1	0.01	0.01	2 g
				でんぷん	0.5	0.6	0.08 kg	うすくちしょうゆ	1.5	1.7	275 g	にんじん	9	12	1.8 kg	赤ワイン	1	1.2	185.1 g
【白菜のごまあえ】				トマト	15	18	2.5 kg	酒	1	1.25	192 g	れんこん・水煮スライス	10	12	1.86 kg	(冷)グリンピース	4	5	1 kg
白菜	40	36	5.6 kg	(冷)まいたけ	10	12	1.8 kg	オイスターソース	2	2.6	392 g	(冷)さつま揚げ	8	10	1514 g	ローリエ	0.05	0.06	9.2 g
チンゲンサイ 葉	10	12	1.92 kg					塩	0.05	0.06	10 g	突きこんにゃく	10	13	9.79 袋				
ごま油	0.3	0.36	49.41 g	【飛騨ほうれん草のサラダ】				こしょう	0.01	0.02	2 g	うすくちしょうゆ	2.3		440 g	【牛乳】			
三温糖	0.5	0.6	0.08 kg	ほうれんそう(地元)	35	45	6.47 ks	きくらげ(生)地元	10	12	1.89 kg	三温糖	1.5		0.28 kg		206	206	169 本
														0.75		白进千孔	200	200	109 4
うすくちしょうゆ	1.85	2	290 g	きゅうり	5	l		酢 。	0.3	0.36	57 g	酒	0.6		115 g	7 1			
いりごま	1	1.2	0.16 kg	(冷)ホールコーン	5		_	でんぷん	1	1.2	0.19 kg	一味	0.01	0.01	2 g	【大豆と小魚の揚げ煮】			
きざみのり	0.2	0.24	32.94 g	乾燥しらす干し	1	1.2	162 g					和風だし	0.25		0.05 kg		8		1.5 kg
				香作	1	1.2	157 g	<b>【ささみのみそドレッシングサラダ】</b>				アーモンド・スライス	3		0.57 kg	サラダ油(缶)	1.2	1.6	235 缶
【けんちん汁】				食塩	0.1	0.12	16 g	ほぐしササミ水煮(レトルト)	10	12	1.86 kg	ごま油	0.5	0.6	94.25 g	パリッシュ	7	9	1.34 kg
大根	15	18	2.7 kg	うすくちしょうゆ	1.5	1.8	243 g	キャベツ	25	30	5.5 kg	米サラダ油	0.5	0.6	0.07 本	こいくちしょうゆ	1	1.25	189 g
笹がきごぼう	10	12	1.8 kg	三温糖	0.6	0.72	0.1 kg	きゅうり	10	13	2 kg					三温糖	1	1.5	0.2 kg
にんじん	10	12	1.7 kg	米サラダ油	1	1.2	0.12 本	カットわかめ	0.3	0.36		【なめこみそ汁】				洒	0.58	0.65	103 g
(冷)里芋 2S	20	24	3.3 kg		0.01	0.01	2 g	こうじみそ	1.3	1.8	O.11 gc	大根	25	30	5.2 kg	みりん	0.9	1	160.15 g
豆腐・木綿	25	30	4 kg	2023	0.01	0.01	2 5	m	1.5	1.8	0	なめこ	20		3.77 kg		0.5	1	0.12 kg
			_	I 50 7				01		l						11000	0.5	'	U.IZ Kg
油揚げ	5	6	0.8 kg	【卵スープ①】				三温糖	0.8	0.96	0.14 kg	豆腐・木綿	20		3.7 kg				
だしパック(桜)	4	4.8	658.8	玉葱	10		1.7 kg	こいくちしょうゆ	0.3	0.36	56 g	じゃがいも	15		3.1 kg				
うすくちしょうゆ	3.5	3.8	545 g	にんじん	5			こしょう	0.01	0.02	2 g	葱	5		1.5 kg		25	32.5	5.7 kg
酒	1	1.2	165 g	きくらげ (生) 地元	5	6	0.81 kg	米サラダ油	1	1.2	0.14 本	角切昆布	0.55	0.7	105 g	きゅうり	10	13	2 kg
みりん	1	1.2	164.7 g	クリームコーン(乳なし)	10	12	2 缶	ねりごま (白)	2	2.4	0.37 kg	煮干しだし	2	2.4	0.38 kg	(冷)プロッコリー	15	19	2.83 kg
				中華だしの素	1	1	152 g					荒削り節(だし用)	2	2.4	0.38 kg	米サラダ油	1.6	2	0.22 本
				うすくちしょうゆ	2	2.4	324 g	【さつま汁】				あいだみそ	6	7	1116.6	西作 一	1.2	1.56	231 g
				食塩	0.1	0.12	_	豚小間切り	10	12	1.9 kg		_			うすくちしょうゆ	0.4	0.52	77 g
				こしょう	0.01	0.01	2 g	さつまいも	30	36						食塩	0.15	0.18	28 g
							_			l									_
				でんぷん	1.5		0.25 kg	だいこん(地元)	20	25						こしょう	0.02	0.03	4 g
				殺菌液卵	20	24	3.8 kg	にんじん	10	12									
				ごま油	0.15	0.19	30.43 g	ねぎ(地元)	5	6									
								カットわかめ	0.3	0.36									
								煮干しだし	2	2.4	0.38 kg								
								赤みそ	3	3.6	0.6 kg								
								こうじみそ	3	3.6	1 kg								
											_								
								【りんごゼリー】											
									40	40	170 畑								
								ぎふの果物ゼリー りんご 40g	40	40	172 個								
1									1										
1									1										
1									1										
1						]			1	1			1			I			

### 献立明細表

# 【アレルギー様式7】

	1人分付	用量(g)	注文量	<u> </u>	1人分位	用量(g)	注文量	<u> </u>	1人分使	用量(๑) 【	注文量		1人分位	用量(g)			山市学校給食 1人分使用量(		<u>『センター</u> <sup>注文量</sup>
10月16日(木)	小学	中学	合計	10月17日(金)	小学	中学	合計	10月20日(月)	小学	中学	合計	10月21日(火)	小学	中学	合計	10月22日(水)	小学	中学	合計
	71.3-	中子	081		기구	中子	081		11-3-	中子			11-3-	中子	D81		11-3-	4+	
【黒砂糖パン】				【麦飯】				【麦飯】				【ソフト麺】				【わかめしらすご飯】			
黒ざとうパン 45g	45		29 個		70	100		学校給食用 精白米	70	100	7.6 kg	スパゲッティ式麺 70g	70		29 個	学校給食用 精白米	70	100	14.1
黒ざとうパン 55g	55		21 個	切断無圧ぺん精麦	7	10	1.4 kg	切断無圧ぺん精麦	7	10	0.74 kg	スパゲッティ式麺 80g	80		21 個	切断無圧ぺん精麦	7	9	1.32
黒ざとうパン 65g	65		48 個									スパゲッティ式麺 90g	90		48 個	三島・減塩炊き込みわかめ	1	1.2	1
黒ざとうパン 75g		75	72 個	【牛乳】	000	000	474 +	【牛乳】	000	000	404 +	スパゲッティ式麺 1 115g		115	71 食	乾燥しらす干し	2	2.4	365
Fall on 3				普通牛乳	206	206	171 本	普通牛乳	206	206	104 本	7=700U () ( 3)				FAL III V			
(牛乳)	206	206	170 +	「美術と言葉言葉のしつしだ」。				restant our consideration				【えびのクリームソース】	10	105	1 0C l-	【牛乳】	206	206	169
普通牛乳	206	206	170 本	【 <b>鶏肉と高野豆腐のトマトダレ</b> 】 鶏もも 皮付き 2cm角切り	40	48	7.38 kg	【鶏とレバーのケチャップがらめ】 鶏もも 皮付き 2cm角切り	40	48	4.17 kg	ベーコン 冷むきえび 2L	10 25	12.5 30	1.86 kg 4.6 kg	普通牛乳	206	206	169
【鶏肉のカレー焼き】				おろししょうが	0.6	0.72		舞りも 反切さ 2011角切り こいくちしょうゆ	0.5	0.6	4.17 kg		30	36	4.0 kg 5.8 kg				
鶏もも肉皮つき 60g	60		98 枚	あろししょうか 酒	0.5	0.72	0.11 kg 94 g	おろししょうが	0.3	0.25	0.02 kg	・	10	12	2 kg	ぶた かたロース 50g	50		98
鶏もも肉皮つき 70g	00	70	72 枚	でんぷん	0.5	10	1.53 kg		0.2	1.2	104 g	しめじ	10	12	2.1 kg	ぶた かたロース 60g	30	60	71
舞りも内皮 Je 70g こいくちしょうゆ	0.4	0.48	74 g	サラダ油(缶)	2.5	3.25	486 缶	加熱レバー1号缶	10	1.2	0.58 缶	マーガリン(乳なし)	2	2.4	0.36 g	おろししょうが	4	1.1	0.18
酒	0.4	0.46	148 g	高野豆腐	2.5	3.23 7	1.09 kg	でんぷん	10	12	1.04 kg	米粉	5	6	0.30 g 0.9 kg	おろしにんにく	0.6	0.8	0.18
三温糖	1.6	1.92	0.3 kg	三温糖	1.5	1.8		フレンチポ テト(15mmクリンクル)	30	36	3.13 kg	料理牛乳	50	60	9.3 L	洒	0.0	1.2	182
三温棉 純カレー粉	0.25	0.3	0.3 kg 46 g	三温棺 こいくちしょうゆ	2.1	2.5	0.∠8 kg 391 g	ナラダ油(缶)	30	3.6	3.13 個	科理牛乳 食塩	0.4	0.45	9.3 L 71 g	2000 2000 2000 2000 2000 2000 2000 200	1.5	1.2	304.3
純ガレー材 食塩	0.25	0.3	46 g 37 g	酒	2.1	2.5	391 g	トマトケチャップ	5	3.6	0.52 kg	良塩 こしょう	0.4	0.43	71 g 4 g	こいくちしょうゆ	1.5	∠ 1.8	266
<b>戍</b> 恤	0.2	0.24	31 g	ドマト	15	2.4 18	375 g 2.85 kg		_	2	0.52 kg 0.17 kg	コンソメ	1.6	1.9	4 g 0.58 袋	うすくちしょうゆ	1.5	1.8	177
【キャベツとツナのサラダ】	-					12.5			1.7	_			0.3	0.4		三温糖	0.5	0.6	0.09
キャベツ	O.F.	20	5.4 kg	黄ピーマン、生	10 0.5	0.6	2.1 kg 92.2 g	みりん 三温糖	2	1.2 2.4	104.2 g 0.21 kg	(乾)パセリ ナツメグ	0.01	0.4	58 g 1.69 g	三温橋   玉葱	10	12	1.9
	25	30 7		ごま油 酢	0.5			二温棉		2.4	U.ZIK	プラスク スキムミルク	0.01		0.38 kg	工念	10	12	1.9
にんじん	5		1 kg		٦	1.2	184 g	(TAH= #)						2.5		[T = 6 / # 0 0 / P + = ]			
きゅうり ツナ 袋/1kg	10 6	12 10	1.9 kg 1 袋	おろししょうが	0.5	0.6	0.09 kg	<b>【五色サラダ】</b> もやし	20	24	2.4 kg	だいず ペースト国産 生クリーム	10	12 1.2	2 kg 182 g	【ほうれん草ののり酢あえ】 ほうれんそう(地元)	30	36	6.49
プノ 表/ IKB ポッカ・レモン汁	0.5	0.6		「小小井のから」 ちょう								至グリーム	'	1.2	10∠ g		10		
			0.09 kg	【小松菜のからしあえ】	200	04	27 1-	にんじん	6.5	8	0.7 kg	【牛乳】				きゅうり	10	12 12	1.9
米サラダ油 うすくちしょうゆ	1.3 1.5	1.6 1.8	0.18 本 275 g	もやし こまつな 葉・生	20 25	24 32.5	3.7 kg 5.6 kg		12	6 15	0.5 kg 1.5 kg	【 <b>午乳</b> 】   普通牛乳	206	206	169 本	ツナ 袋/1kg ポッカ・レモン汁	0.5	0.6	0.09
		0.02	_		25 4	32.5 4.8				9.6		百进午乳	206	206	169 本		0.5	0.96	
こしょう 酢	0.02	0.02	3 g	スクール糸かまぼこ	1.8		1 kg		8	2.04	1 kg	【変わり大学いも】				きざみのり 酢	0.8		148.08
#F	0.6	0.75	112 g	うすくちしょうゆ		2.16	332 g	うすくちしょうゆ	1.7		182 g			7.0	4 4 1.	01		0.84	130
「キのこのなり」 シュブー・ユ	-			ねりからし 三温糖	0.2	0.24	36.88 g	米サラダ油	0.9	1.08	0.07 本	だいず(乾燥)	6 35	7.2	1.1 kg	こいくちしょうゆ	1.3	1.56	241
【きのこのクリームシチュー】	4.5	00	0.07		0.3	0.39	0.06 kg	香 一词 wit	1.2	1.44	129 g	さつまいも		42	7.09 kg	いりごま	1.2	1.44	0.22
鶏もも (1センチ角)	15		2.97 kg	乾燥しらす干し	1	1.2	185 g	三温糖	0.1	0.12	0.01 kg	サラダ油(缶)	3	3.5	543 缶	「ちゃんのフ·フン」			
食塩 こしょう	0.2	0.24	37 g 2 g	【大根と舞茸の味噌汁】				【みそけんちん汁】				パリッシュ 三温糖	4 2	5 2.4	0.75 kg 0.36 kg	【あさりのみそ汁】	10	12	2.1
			_		- 00	٥٢	40.1		4.4	00	1.7 kg		1.2			えのきたけ	10 25	30	
しめじ 玉葱	10 40	12	2.2 kg	大根	20	25	4.2 kg	大根	14 7	20 10		水あめ		1.44	0.22 kg	豆腐・木綿		30 18	4.6
	15	48 18	7.8 kg 2.8 kg	(冷)まいたけ	15 5	18	3.07 kg 0.9 kg	にんじん 洗いごぼう			0.8 kg 0.9 kg	みりん	0.5 0.5	0.6	92.55 g	クラム水煮(あさり)	15 0.5	0.6	2.73   0.18 :
にんじん じゃがいも	40	48		油揚げ じゃがいも	15	6 18	0.9 kg 3.1 kg	洗いこはう (冷)里芋 2S	8 11	11 15	_	酒	0.5	0.6	93 g	カットわかめ	5	0.6	1.5
(冷)ホールコーン	10	12	8.2 kg 2 kg	をかいも 葱	5	6	3.1 kg 1.5 kg	. — .	20	25	1.3 kg 2.1 kg	【小松菜サラダ】				煮干しだし	2	2.4	0.36
コンソメ	10	1.2	0.37 袋	煮干しだし	2	2.4	0.37 kg	板こんにゃく	10	13	2.1 kg 1077 g	こまつな 葉・生	30	39	6.8 kg	荒削り節(だし用)	1	1.2	0.30
米粉	4	1.2 4.8	0.37 装 0.7 kg	煮干したし 荒削り節(だし用)	1	1.2		放こんにゃく   葱	10	5	0.7 kg	しょうな 乗・主 ツナ 袋/1kg	30	4.8	1袋	売削り即(たし用)   赤みそ	4.5	1.∠ 5.4	0.18
		2.16	0.7 kg	7.0.00 2 2 = - 7.0.	6			窓   煮干しだし	4	2	0.7 kg	ジノ 表/ IKB きゅうり	10		1.9 kg		1.5	1.8	
マーガリン(乳なし)料理牛乳	1.8 35	42	0.33 g 6.4 L	あいだみそ 角切昆布	0.5	1.2	1106.4 118 g	煮干したし 荒削り節(だし用)	1.5	1.3	0.17 kg 0.11 kg		6	12 7	. –	ミックスみそ	1.5	1.8	273
				月 切 昆 巾	0.5	1	118 g	7.0.00 5 5 = - 7.0.	1			(冷)ホールコーン	_		1 kg				
生クリーム	2	2.4	367 g					赤みそ	2	2.4	0.2 kg	うすくちしょうゆ	1.5	1.8	278 g				
スキムミルク	2	2.4	0.37 kg					ミックスみそ	4	4.8	417 g	ポッカ・レモン汁	0.3	0.37	0.06 kg				
だいず ペースト国産	10	12	2 kg									こしょう		0.01	2 g				
T/0 / -17	-											米サラダ油	1	1.25	0.14 本				
【りんご】		20.05	O4 III									[							
りんご 個	30	39.95	24 個									【オレンジ】	25.00	25.20	00 Æ				
												オレンジ	35.36	35.36	29 個				

#### (書式: AL0131E) 作成日:2025年09月18日 発行No.1 【アレルギー様式7】

### 献立明細表

享山市学校经合木:	細わいねー

	1 4 1 7 5	-m=/ `	****	1	4 1 7 1 1	-m=/ `		T	11/1/1	-m=/ )	***		1 1 1 1 1 1	-m=/ -	***				<u> 『センター</u>
10月23日(木)		用量(g)	注文量	10月24日(金)		用量(g)	注文量	10月27日(月)		用量(g)	注文量	10月28日(火)		用量(g)		10月29日(水)		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
【アーモンドトースト】				【麦飯】				【麦飯】				【麦飯】				【麦飯】			
普通食パン 55g	55		50 個	学校給食用 精白米	70	100	14.37 kg	学校給食用 精白米	70	100	14.3 kg	学校給食用 精白米	70	100	14.2 kg	学校給食用 精白米	70	100	11.2 k
普通食パン 65g	65		48 個	切断無圧ぺん精麦	7	10	1.41 kg	切断無圧ぺん精麦	7	10	1.41 kg	切断無圧ぺん精麦	7	10	1.4 kg	切断無圧ぺん精麦	7	10	1.11 k
普通食パン 75g		75	72 個																
アーモンドプードル	5	6	0.92 kg	【牛乳】				【牛乳】				【親子丼①】				【牛乳】			
アーモンド・スライス	5	6	0.92 kg	普通牛乳	206	206	172 本	普通牛乳	206	206	171 本	鶏手羽 2cm角	20	24	3.2 kg	普通牛乳	206	206	131 2
マーガリン(乳なし)	8	9.6	1.48 g									殺菌液卵	40	48	8.8 kg				
ざらめ糖・グラニュー	2.5	3	0.46 kg	【焼さんま(おろし付】				【鶏肉とさつまいもの甘酢がらめ】				干しいたけ	1	1	213 g	【さばの西京焼き】			
				さんま1/2腹抜き 40g	40		50 尾	鶏もも 皮付き 2㎝角切り	35	42	6.46 kg	白かまぼこ	5	6	0.89 kg	さば切り身 40g	40		29 ti
【牛乳】				さんま1/2腹抜き 50g	50	50	122 尾	おろししょうが	0.3	0.4	0.06 kg	玉葱	50	60	9.9 kg	さば切り身 50g	50		30 t
普通牛乳	206	206	170 本	食塩	0.15	0.2	32 g	酒	1.8	2.4	351 g	こいくちしょうゆ	4	5.2	774 g	さば切り身 60g		60	72 t
				大根	8	10	1.7 kg	でんぷん	6.4	8.2	1.21 kg	うすくちしょうゆ	3	3.6	559 g	白みそ	4	4.8	1 k
【ごぼうサラダマヨ】				めんつゆ	1	1.2	O.1 kg	サラダ油(缶)	3.5	3.6	576 缶	i みりん	1	1	170 g	三温糖	1.5	2	0.25 k
干切りごぼう	25	30	5.2 kg	ポッカ・レモン汁	0.5	0.6	O.1 kg	さつまいも	40	48	8.2 kg	三温糖	1.8	2.16	0.34 kg	みりん	1	1.5	167 8
きゅうり	10	12	1.9 kg					こいくちしょうゆ	2	2.4	375 g	荒削り節(だし用)	3	3.6	0.56 kg	酒	1	1.3	153 8
にんじん	10	12	1.9 kg	【里芋と鶏肉の旨煮①】				三温糖	2.5	4	0.55 kg		3	4	0.7 kg				
(冷)ホールコーン	4	4.8	2 kg		30	36	5.8 kg	酢	1.5	2	289 g	でんぷん	1.5	1.8	0.28 kg	【キャベツのおかかあえ】			
すりごま(白)	2		0.33 kg	鶏手羽 2cm角	30			でんぷん	0.5	0.6	0.09 kg		1	1.2	186 g	キャベツ	30	39	5.4 k
ノンエッグマヨネーズ	4	4.8	0.75 ks	にんじん	15							絹ごし豆腐	5	6	917	こまつな 葉・生	13	17	2.3 k
三温糖	0.4	0.48	0.07 kg		10	12		【切干し大根おひたし】				,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,			•	きゅうり	7	9	1.1 k
うすくちしょうゆ	0.3	0.36	55 g	米サラダ油	0.5		_	ほうれんそう(地元)	30	36	6.15 ks	【牛乳】				だいず ゆで 国産	8	11	1 k
こしょう	0.01	0.02	2 g		2.5			切干し大根	5	6	1 kg	普通牛乳	206	206	170 本	米サラダ油	1.2	1.5	0.13 4
2003	0.01	0.02		酒	1	1	_	ツナ 袋/1kg	6	_	1 袋		200	200	110 141	酢	1.26	1.64	192 g
【ミネストローネ】	1			みりん	1	1	_	いりごま	1.5	1.8	0.28 kg	【金時豆の甘煮】				食塩	0.09	0.12	14 g
ベーコン	4	5	0.76 kg	和風だし	0.4	1		うすくちしょうゆ	2	2.5	377 g	金時豆	15	20	2.97 kg	こしょう	0.01	0.01	1 8
にんじん	10		1.9 kg	(冷)絹さやえんどう	5			三温糖	0.3		0.06 kg		6	7.8	1.17 kg	三温糖	0.4	0.52	0.06 k
玉葱	15		2.9 kg	(10)					0.0	0.1	0.00 1/8	食塩	0.2	0.24	38 g	うすくちしょうゆ	1.5	2.02	233 g
キャベツ	25	30	5.4 kg	【ほうれんそうのみそ汁】				【みそワンタンスープ】				うすくちしょうゆ	0.8	1	150 g	花かつお	1	1.3	0.15 k
だいず ゆで 国産	10	12	2 kg		20	24	4.12 ks	ワンタン	10	12	1.85 kg	-1	0.0		100 8	18/3 2 00		1.0	0.10 10
セロリー 葉柄	10	13	3 kg		20		4 kg	豚小間切り	15		2.8 kg					【のっぺいじる】			
トマト水煮(ホール	30	36	6 kg	_	5		_	もやし	20	24	3.7 kg		30	36	6.53 ks	大根	10	12	1.6 k
おろしにんにく	0.5	0.6	0.09 kg		8	_		にんじん	8	9.6	1.5 kg		10	12	1.9 kg	にんじん	10	12	1.5 k
米サラダ油	0.5	0.6	0.07 本		1.5			キャベツ	20	25	4.4 kg	II	10	12	2 袋	鶏手羽 1 c m 角	6	7.2	0.9 k
コンソメ	1.2	1.44	0.44 袋		1.5			(冷)ホールコーン	5	6	1 kg	ポッカ・レモン汁	0.5	0.6	0.09 kg	笹がきごぼう	10	12	1.6 k
食塩	0.2	0.24	37 g	あいだみそ	6	_	1113.6	葱	3	4	1 kg		0.8	0.96	149.04 g	(冷)里芋 2S	25	30	3.6 k
こしょう	0.01	0.02	2 g	350 17C05 C		1.2	1110.0	おろししょうが	0.5	0.6	0.09 kg		0.7	0.84	130 g	生揚げ	20	24	2.9 k
ローリエ	0.01	0.02	2.4 g	【ヨーグルト(中のみ)】				おろしにんにく	0.2	0.24	0.04 kg		1.3	1.56	242 g	葱	5	-6	1.1 k
鶏がら(液体	4	4.8	0.75 ks	ヨーグルト 加糖 70g		70	72 個	米サラダ油	0.4	0.5	0.04 版		1.2	1.44	0.22 kg	角切昆布	1	1.2	143 8
Nava D OIXIT	1 '	1.0	0.10	2 2701 201/2 108		'0	12 12	中華だしの素	1.3	1.69	247 g	にんじん	5	6	0.9 kg	煮干し(だし用)	1	1.2	0.15 k
[りんご]	1			1				こいくちしょうゆ	1.6	2.2	313 g	1270070			0.0 16	荒削り節(だし用)	1.5	1.8	0.10 k
りんご 個	30	39.95	24 個					ミックスみそ	1.0	4.8	738 g					うすくちしょうゆ	4	4.8	570 £
970C III		00.00	2-7 10					酒	0.5	0.6	95 g					酒	0.9	1.2	140 8
								こしょう	0.02	0.02	3 g					みりん	0.9	1.2	139.6
								みりん	0.02	0.02	92.3 g					でんぷん	1.5	1.87	0.22 k
								03.370	0.0	0.0	32.0 g					C7013170	1.0	1.07	0.ZZ K
								【パリッシュ(中のみ)】				4							
								パリッシュ 5g		5	0.07 kg	1							
								713331 OS			0.01 1/8	1							
•																			
									1										
	1	l .	I		1	l .		II	1			II .	1	1			1		

### 献立明細表

## 【アレルギー様式7】

	1人分使	用量(g)	注文量		1人分使	用量(g)	注文量	1人分使	見用量(g)	注文量	1	1人分	使用量(g)	注文量	高山		合食本組 閉量(g)	『センター <sup>注文量</sup>
10月30日(木)	小学	中学	合計	10月31日(金)	小学	中学	合計	小学	中学	合計	1	小学	中学	合計	1	小学	中学	合計
【パターロールパン】				【麦飯】				1										
バターロールパン 45g	45		29 個		70	100	12.82 kg											
バターロールパン 55g	55		21 個	切断無圧ぺん精麦	7	10	1.26 kg											
バターロールパン 65g	65		48 個															
バターロールパン 75g		75	72 個		000	000	440 +											
【牛乳】				普通牛乳	206	206	142 本											
普通牛乳	206	206	170 本	【香林鶏①】														
				鶏もも肉皮つき 50g	50		71 枚											
【かぼちゃココット】				鶏もも肉皮つき 60g		60	71 枚											
冷)かぼちゃ ダイスカット	36	48		酒	0.9	1.2	154 g											
ベーコン (冷)ホールコーン	5	4.8 6		おろししょうが でんぷん	0.55	0.7 7.8	0.09 kg 1.04 kg											
クリームコーン(乳なし)	10	12	_		6	7.8	1040 缶											
生クリーム	6	7.2		ラー油	0.03	0.04	1 瓶											
塩	0.09	0.12	_	葱	4	5.2	1.1 kg											
コンソメ	0.25	0.4		酢	1.5	2	259 g											
こしょう スキムミルク	0.02	0.03	_	うすくちしょうゆ 三温糖	2 1.5	2.4	322 g 0.26 kg											
*************************************	10	2.4 12		二温橋   酒	1.5	2	0.26 kg 259 g											
(乾)パセリ	0.03			水	1.5	1.8												
紙カップ小			1 枚	おろししょうが	0.5	0.6	0.08 kg											
				ごま油	0.3	0.36	48.36 g											
【プロッコリーサラダ(高】				F + 4 11 3														
(冷)プロッコリー にんじん	30 10	36 12		【ナムル】 ほうれんそう (地元)	25	31	4.53 ks											
きゅうり	15	18		もやし	20	24	3.3 kg											
米サラダ油	1.5	1.8		にんじん	10	12.5	1.7 kg											
ほぐしササミ水煮(レトルト)	5	6		いりごま	0.5	0.6	0.08 kg											
酢	1.2	1.5		酢	0.4	0.48	64 g											
すりごま(白) 食塩	2 0.15	2.4 0.18		こいくちしょうゆ ごま油	1.5 0.5	1.8 0.6	242 g 80.6 g											
三温糖	0.13	0.16			0.05	0.06	1 瓶											
うすくちしょうゆ	0.5	0.8		中華だしの素	0.3	0.36	49 g											
こしょう	0.01	0.12	10 g															
				【キムチスープ】														
【 <b>肉団子スープ】</b> うす塩味 肉団子	30	36	5.5 ks	豚小間切り えのきたけ	8 15	10 18	1.3 kg 2.8 kg											
チンゲンサイ 葉	10	12.5		にんじん	10	12	2.0 kg 1.7 kg											
しめじ	10	12		白菜キムチ	10	12.5	2 kg											
マロニー	2.5	3.1	0.46 kg	はくさい	30	36	5.14 kg											
白菜	20	25		<b>125</b>	5	6	0.8 kg											
食塩	0.1	0.12	-	豆腐・木綿	30	36	4.8 kg											
コンソメ 鶏がら(液体	5	1.2 6		中華だしの素 荒削り節(だし用)	2	1.25 2.4	165 g 0.32 kg											
うすくちしょうゆ	1.5			ミックスみそ	2	2.4	322 g											
白ワイン	1	1.2		こいくちしょうゆ	1.5	1.8	242 g											
				酒	1	1.25	165 g											
【オレンジ】	25.20	25.20	00 Æ	ごま油	0.3	0.36	48.36 g											
オレンジ	35.36	35.36	29 個															
												1						