

獻立明細表

高山市学校給食清見センター																										
12月01日(月)	1人分使用量(g)		注文量		12月02日(火)	1人分使用量(g)		注文量		12月03日(水)	1人分使用量(g)		注文量		12月04日(木)	1人分使用量(g)		注文量		12月05日(金)						
	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	小学	中学	合計							
	60	70	130	27	食	93	精米 切断無圧ペん精麦	70	100	3.4×4 袋	45	55	27 個	77	110	3.8×4 袋	中なし	小学	中学	合計						
【一食うどん】	うどん 60g	うどん 70g	うどん 80g	うどん 100g	80	100	24 食	7	10	0.3×4 kg	65	75	24 個	75	75	24 個	70	100	3.5×2 袋	【麦ごはん】	精米	切断無圧ペん精麦	7	10	0.3×2 kg	
【カレーうどん】	皮つき鶏手羽肉	玉葱	人参	葱	5	10	15	19.5	26	2 kg	10	13	2 kg	45	60	575 個	5	6	1 kg	【清見米ごはん】	精米 (小5米)	ア お米パン、乳なし黒パン	20	26	2.2 kg	
皮つき鶏手羽肉	玉葱	人参	葱	GKちらしかまほこ	5	10	13	19.5	2.1	1 kg	10	13	2 kg	2	2.6	0.4 kg	20	26	2.2 kg	【麦ごはん】	精米	切断無圧ペん精麦	7	10	0.3×2 kg	
玉葱	人参	葱	GKちらしかまほこ	こくと旨みのまろやかカレー	10	13	5	6.5	1	1 kg	10	13	2 kg	45	60	575 個	5	6	1 kg	【高野豆腐と豚肉のあげ煮】	高野豆腐	豆乳	8	10.4	0.9 kg	
人参	葱	GKちらしかまほこ	こくと旨みのまろやかカレー	冷凍カットほうれんそう	10	13	10	13	2	kg	10	13	2 kg	2	2.6	0.4 kg	8	10.4	1 kg	【清見米ごはん】	精米 (小5米)	ア お米パン、乳なし黒パン	0.6	0.78	0.07 kg	
葱	GKちらしかまほこ	こくと旨みのまろやかカレー	冷凍カットほうれんそう	削り節	1	1.3	1	1.3	0.2	kg	1.3	1.3	0.2 kg	0.8	1	0.15 kg	20	26	2.2 kg	【さばのピリ辛焼き】	さば切り身 50g 小	さば切り身 60g 中	50	98	切	
GKちらしかまほこ	こくと旨みのまろやかカレー	冷凍カットほうれんそう	削り節	うすくちしょうゆ	1.5	1.95	1.5	1.95	0.3	kg	1.95	1.95	0.3 kg	2	2.6	0.4 kg	60	76	切	【さばのピリ辛焼き】	さば切り身 50g 小	さば切り身 60g 中	60	98	切	
削り節	うすくちしょうゆ	でん粉	でん粉	【ニギスのから揚げ】	~小2・2、小3~・3、中4	2	2.6	0.4 kg	45	60	575 個	7	10	0.4 kg	2.6	3.2	0.4 kg	1	1.5	0.15 kg	【高野豆腐と豚肉のあげ煮】	高野豆腐	豆乳	8	10.4	0.9 kg
うすくちしょうゆ	でん粉	【ニギスのから揚げ】	~小2・2、小3~・3、中4	ニギスのからあげ 15g	米油	2	2.6	0.4 kg	2	2.6	0.4 kg	2.6	3.2	0.4 kg	0.1	0.13	0.2 kg	20	26	2.2 kg	【清見米ごはん】	精米 (小5米)	ア お米パン、乳なし黒パン	0.6	0.78	0.07 kg
でん粉	【ニギスのから揚げ】	ニギスのからあげ 15g	米油	【小松菜ののり酢あえ】	~小2・2、小3~・3、中4	25	32.5	5.8 kg	25	32.5	5.8 kg	15	19.5	3.5 kg	10	9.1	1.5 kg	15	19.5	3.2 kg	【高野豆腐と豚肉のあげ煮】	高野豆腐	豆乳	8	10.4	0.9 kg
【小松菜ののり酢あえ】	~小2・2、小3~・3、中4	【小松菜ののり酢あえ】	~小2・2、小3~・3、中4	キャベツ	10	13	10	13	1	kg	10	13	1.5 kg	7	9.1	1 kg	20	26	2.2 kg	【清見米ごはん】	精米 (小5米)	ア お米パン、乳なし黒パン	0.6	0.78	0.07 kg	
~小2・2、小3~・3、中4	【小松菜ののり酢あえ】	【小松菜ののり酢あえ】	~小2・2、小3~・3、中4	白菜	7	9.1	7	9.1	1	kg	7	9.1	1 kg	0.8	1.04	1袋	0.8	1.04	0.15 kg	【高野豆腐と豚肉のあげ煮】	高野豆腐	豆乳	8	10.4	0.9 kg	
~小2・2、小3~・3、中4	【小松菜ののり酢あえ】	【小松菜ののり酢あえ】	~小2・2、小3~・3、中4	まぐろ・油漬け	0.8	1.04	0.8	1.04	1	袋	0.8	1.04	1袋	1	1.3	0.2 kg	2.6	3.2	0.2 kg	【清見米ごはん】	精米 (小5米)	ア お米パン、乳なし黒パン	0.6	0.78	0.07 kg	
~小2・2、小3~・3、中4	【小松菜ののり酢あえ】	【小松菜ののり酢あえ】	~小2・2、小3~・3、中4	きざみのり	1	1.3	1	1.3	0.2	kg	1	1.3	0.2 kg	1	1.3	0.2 kg	2.6	3.2	0.2 kg	【高野豆腐と豚肉のあげ煮】	高野豆腐	豆乳	8	10.4	0.9 kg	
~小2・2、小3~・3、中4	【小松菜ののり酢あえ】	【小松菜ののり酢あえ】	~小2・2、小3~・3、中4	食酢 穀物酢	1.5	1.95	1.5	1.95	0.3	kg	1.95	1.95	0.3 kg	2	2.6	0.4 kg	0.8	1.04	0.15 kg	【清見米ごはん】	精米 (小5米)	ア お米パン、乳なし黒パン	0.6	0.78	0.07 kg	
~小2・2、小3~・3、中4	【小松菜ののり酢あえ】	【小松菜ののり酢あえ】	~小2・2、小3~・3、中4	こいくちしょうゆ	2	6.5	2	6.5	0.4	kg	6.5	6.5	0.4 kg	2	2.6	0.4 kg	1.5	2	0.3 kg	【高野豆腐と豚肉のあげ煮】	高野豆腐	豆乳	8	10.4	0.9 kg	
【みそおでん】	【みそおでん】	【みそおでん】	【みそおでん】	大根	40	52	40	52	9	kg	20	26	16 枚	20	26	4 kg	5	6.5	1 kg	【ひじきの炒め煮】	長ひじき	さつま揚げ	3	3.9	0.59 kg	
【みそおでん】	【みそおでん】	【みそおでん】	【みそおでん】	板こんにゃく	60	148	50	104	9	kg	20	26	16 枚	20	26	4 kg	1	1.3	0.2 kg	【ひじきの炒め煮】	長ひじき	さつま揚げ	10	13	4 kg	
【みそおでん】	【みそおでん】	【みそおでん】	【みそおでん】	冷凍厚揚げ	2	2.5	2	2.5	0.4	kg	20	26	4 kg	20	26	4 kg	1	1.3	0.2 kg	【ひじきの炒め煮】	長ひじき	さつま揚げ	10	13	4 kg	
【みそおでん】	【みそおでん】	【みそおでん】	【みそおでん】	スープ	1.5	2	1.5	2	0.3	kg	15	19.5	47 本	15	19.5	47 本	5	6.5	1 kg	【ひじきの炒め煮】	長ひじき	さつま揚げ	10	13	4 kg	
【みそおでん】	【みそおでん】	【みそおでん】	【みそおでん】	スープ	2.5	3.5	2.5	3.5	0.5	kg	25	32.5	5 kg	25	32.5	5 kg	5	6.5	1 kg	【ひじきの炒め煮】	長ひじき	さつま揚げ	10	13	4 kg	
【みそおでん】	【みそおでん】	【みそおでん】	【みそおでん】	にわとりひき肉	1.5	2	1.5	2	0.3	kg	10	13	2 kg	10	13	2 kg	1	1.3	0.2 kg	【ひじきの炒め煮】	長ひじき	さつま揚げ	10	13	4 kg	
【みそおでん】	【みそおでん】	【みそおでん】	【みそおでん】	玉葱	5	6.5	5	6.5	1	kg	5	6.5	1 kg	5	6.5	1 kg	0.5	0.65	0.1 kg	【ひじきの炒め煮】	長ひじき	さつま揚げ	10	13	4 kg	
【みそおでん】	【みそおでん】	【みそおでん】	【みそおでん】	人参	5	6.5	5	6.5	1	kg	5	6.5	1 kg	5	6.5	1 kg	0.5	0.65	0.1 kg	【ひじきの炒め煮】	長ひじき	さつま揚げ	10	13	4 kg	
【みそおでん】	【みそおでん】	【みそおでん】	【みそおでん】	あわせみそ	6	7.8	6	7.8	1.2	kg	1	1.3	0.2 kg	2	2.6	0.4 kg	0.5	0.65	0.1 kg	【ひじきの炒め煮】	長ひじき	さつま揚げ	10	13	4 kg	
【みそおでん】	【みそおでん】	【みそおでん】	【みそおでん】	三温糖	1	1.3	1	1.3	0.2	kg	2	2.6	0.2 kg	2	2.6	0.4 kg	0.7	0.91	0.14 kg	【ひじきの炒め煮】	長ひじき	さつま揚げ	10	13	4 kg	
【みそおでん】	【みそおでん】	【みそおでん】	【みそおでん】	三温糖	15	20	15	20	3	kg	10	13	2 kg	10	13	2 kg	5	6.5	4 枚	【ひじきの炒め煮】	長ひじき	さつま揚げ	10	13	4 kg	
【コリッコリあえ】	千切だいこん漬け	人参	きゅうり	せんぎりごぼう	三温糖	0.5	0.65	0.5	0.65	0.1	kg	5	6.5	1 kg	5	6.5	1 kg	5.6	7.28	1.1 kg	【豚汁】	ぶた こまぎれ	キャベツ	10	13	2 kg
【コリッコリあえ】	千切だいこん漬け	人参	きゅうり	せんぎりごぼう	三温糖	1	1.3	1	1.3	0.2	kg	1	1.3	0.2 kg	1	1.3	0.2 kg	10	13	2 kg	【豚汁】	ぶた こまぎれ	キャベツ	10	13	2 kg
【コリッコリあえ】	千切だいこん漬け	人参	きゅうり	せんぎりごぼう	三温糖	2	2.6	2	2.6	0.5	kg	10	13	2 kg	10	13	2 kg	20	26	2.3 kg	【豚汁】	ぶた こまぎれ	キャベツ	10	13	2 kg
【コリッコリあえ】	千切だいこん漬け	人参	きゅうり	せんぎりごぼう	三温糖	10	13	10	13	2.5	kg	206	206	173 本	206	206	173 本	20	26	2.3 kg	【豚汁】	ぶた こまぎれ	キャベツ	10	13	2 kg
【牛乳】	普通牛乳	普通牛乳	普通牛乳	普通牛乳	普通牛乳	206	206	206	206	173	本	206	206	173 本	206	206	173 本	206	206	173 本	【牛乳】	普通牛乳	普通牛乳	206	206	105 本
【牛乳】	普通牛乳	普通牛乳	普通牛乳	普通牛乳	普通牛乳	206	206	206	206	173	本	206	206	173 本	206	206	173 本	206	206	173 本	【牛乳】	普通牛乳	普通牛乳	206	206	105 本
【牛乳】	普通牛乳	普通牛乳	普通牛乳	普通牛乳	普通牛乳	206	206	206	206	173	本	206	206	173 本	206	206	173 本	206	206	173 本	【牛乳】	普通牛乳	普通牛乳	206	206	105 本
【牛乳】	普通牛乳	普通牛乳	普通牛乳	普通牛乳	普通牛乳	206	206	206	206	173	本	206	206	173 本	206	206	173 本	206	206	173 本	【牛乳】	普通牛乳	普通牛乳	206	206	105 本
【牛乳】	普通牛乳	普通牛乳	普通牛乳	普通牛乳	普通牛乳	206	206	206	206	173	本	206	206	173 本	206	206	173 本	206	206	173 本	【牛乳】	普通牛乳	普通牛乳	206	206	105 本
【牛乳】	普通牛乳	普通牛乳	普通牛乳	普通牛乳	普通牛乳	206	206	206	206	173	本	206	206	173 本	206	206	173 本	206	206	173 本	【牛乳】	普通牛乳	普通牛乳	206	206	105 本
【牛乳】	普通牛乳	普通牛乳	普通牛乳	普通牛乳	普通牛乳	206	206	206	206	173	本	206	206	173 本	206	206	173 本	206	206	173 本	【牛乳】	普通牛乳	普通牛乳	206	206	105 本
【牛乳】	普通牛乳	普通牛乳	普通牛乳	普通牛乳	普通牛乳	206	206	206	206	173	本	206	206	173 本	206	206	173 本	206	206	173 本	【牛乳】	普通牛乳	普通牛乳	206	206	105 本
【牛乳】	普通牛乳	普通牛乳	普通牛乳	普通牛乳	普通牛乳	206	206	206	206	173	本	206	206	173 本	206	206	173 本	206	206	173 本	【牛乳】	普通牛乳	普通牛乳	206	206	105 本
【牛乳】	普通牛乳	普通牛乳	普通牛乳	普通牛乳	普通牛乳	206	206	206	206	173	本	206	206	173 本	206	206	173 本	206	206	173 本	【牛乳】	普通牛乳	普通牛乳	206	206	105 本
【牛乳】	普通牛乳	普通牛乳	普通牛乳	普通牛乳	普通牛乳	206	206	206	206	173	本	206	206	173 本	206	206	173 本	206	206	173 本	【牛乳】	普通牛乳	普通牛乳	206	206	105 本
【牛乳】	普通牛乳	普通牛乳	普通牛乳	普通牛乳	普通牛乳	206	206	206	206	173	本	206	206	173 本	206	206	173 本	206	206	173 本	【牛乳】	普通牛乳	普通牛乳	206	206	105 本
【牛乳】	普通牛乳	普通牛乳	普通牛乳	普通牛乳	普通牛乳	206	206	206	206	173	本	206	206	173 本	206	206	173 本	206	206	173 本	【牛乳】	普通牛乳	普通牛乳	206	206	105 本
【牛乳】	普通牛乳	普通牛乳	普通牛乳	普通牛乳	普通牛乳	206	206	206	206	173	本	206	206	173 本	206	206	173 本	206	206	173 本	【牛乳】	普通牛乳	普通牛乳	206	206	105 本
【牛乳】	普通牛乳	普通牛乳	普通牛乳	普通牛乳	普通牛乳	206	206	206	206	173	本	206	206	173 本	206	206	173 本	206	206	173 本	【牛乳】	普通牛乳	普通牛乳	206	206	105 本
【牛乳】	普通牛乳	普通牛乳	普通牛乳	普通牛乳	普通牛乳	206	206	206	206	173	本	206	206	173 本	206	2										

## 献立明細表

高山市学校給食清見センター

12月08日(月)	1人分使用量(g)			注文量			12月09日(火)	1人分使用量(g)			注文量			12月10日(水)	1人分使用量(g)			注文量			12月11日(木)	1人分使用量(g)			注文量			12月12日(金)	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	小学	中学	合計		小学	中学	合計	小学	中学	合計		小学	中学	合計			
【ソフト麺】				【玄米入り薄見米ごはん】			【米粉入りパン】				【麦ごはん】			【麦ごはん】				【中華飯】				【大豆の包み揚げ】				【切干し大根のさわやか煮】								
ソフトスパゲッティ式麺 70g	70		27 食	精米（小5米）	74	105	3.7×4 袋	米粉/パン 45g	45	27 食	精米	70	100	3.4×4 袋	精米	70	100	3.4×4 袋	ぶた こまぎれ	20	26	4 kg	大豆の包み揚げ 30g	60	60	330 個								
ソフトスパゲッティ式麺 80g	80		24 食	玄米	3	5	125g×4 kg	米粉/パン 55g	55	24 食	切断無圧べん精麦	7	10	0.3×4 kg	切断無圧べん精麦	7	10	0.3×4 kg	冷むきえび 2L	10	13	1.8 kg	米油	2	2	0.3 kg								
ソフトスパゲッティ式麺 90g	90		46 食	【ハンバーグのみぞれソース】	60		100 個	米粉/パン 65g	65	46 食	【豚肉のアップルソース】	75		74 食	ア お米パン、乳なしパン	【豚肉のアップルソース】				【豚肉のアップルソース】	50	99	99 枚	【豚肉のアップルソース】	50	60	76 枚							
ソフトスパゲッティ式麺 115g	115		76 食	国産鶏肉と豚肉のハンバーグ 60g 小	20	26	4.3 kg	ぶた かたロース 50g 小	50		【豚肉のアップルソース】	50		99 枚	【豚肉のアップルソース】	50	60	76 枚	白菜	30	39	6.4 kg	【豚肉のアップルソース】	50	60	76 枚								
【シーフードクリームソース】				おろししょうが	0.3	0.39	0.06 kg	ぶた かたロース 60g 中	60		【豚肉のアップルソース】	60		99 枚	【豚肉のアップルソース】	60	60	76 枚	人参	30	39	6.4 kg	【豚肉のアップルソース】	60	60	76 枚								
冷切りいか皮むき	10	13	2 kg	三温糖	1.5	1.95	0.3 kg	玉葱	0.1	0.12	19 g	竹の子・ゆで	15	19.5	3 kg	【豚肉のアップルソース】	60	60	76 枚	【豚肉のアップルソース】	60	60	76 枚											
冷むきえび 2L	10	13	1.8 kg	こいくちしようゆ	2	2.6	0.4 kg	竹の子・ゆで	0.01	0.01	2 g	ビーマン	10	13	2.3 kg	【豚肉のアップルソース】	60	60	76 枚	白菜	30	39	6.4 kg	【豚肉のアップルソース】	60	60	76 枚							
あさり冷凍	10	13	2 kg	みりん	0.8	0.96	0.15 kg	けチャップ	7.5	9	1 kg	きくらげ	4	5.2	0.8 kg	【豚肉のアップルソース】	60	60	76 枚	人参	30	39	6.4 kg	【豚肉のアップルソース】	60	60	76 枚							
玉葱	30	39	6.5 kg	【糸巻天のあえもの】				赤ワイン	2	2.4	0.37 kg	うすら卵・水煮	20	26	4 kg	【豚肉のアップルソース】	60	60	76 枚	玉葱	30	39	6.4 kg	【豚肉のアップルソース】	60	60	76 枚							
人参	10	13	2.1 kg	カット細巻天 在限り	1	1.3	0.31 kg	三温糖	0.5	0.6	0.1 kg	うすら卵・水煮	5	6.5	1 kg	【豚肉のアップルソース】	60	60	76 枚	竹の子・ゆで	15	19.5	3 kg	【豚肉のアップルソース】	60	60	76 枚							
マッシュルーム 水煮	10	13	2 kg	人参	7	9.1	1.5 kg	うすくちしようゆ	1	1.2	0.19 kg	鶏がらスープ	1.7	2.21	0.34 kg	【豚肉のアップルソース】	60	60	76 枚	ビーマン	10	13	2.3 kg	【豚肉のアップルソース】	60	60	76 枚							
冷凍カットほうれんそう	10	13	2 kg	キャベツ	25	32.5	5.9 kg	ウスターーソース	1.5	1.8	0.28 kg	うすくちしようゆ	1.7	2.21	0.34 kg	【豚肉のアップルソース】	60	60	76 枚	玉葱	30	39	6.4 kg	【豚肉のアップルソース】	60	60	76 枚							
マークガリン 450g	1	1.3	0.2 kg	きゅうり	15	19.5	3.1 kg	【ごぼうサラダ】				うすくちしようゆ	0.01	0.01	3 g	【豚肉のアップルソース】	60	60	76 枚	竹の子・ゆで	15	19.5	3 kg	【豚肉のアップルソース】	60	60	76 枚							
米粉	6	7.8	1.2 kg	米油ベット	0.5	0.65	0.1 kg	【ごぼうサラダ】	28	36.4	5.6 kg	胡麻油	1.5	1.95	0.3 kg	【豚肉のアップルソース】	60	60	76 枚	ビーマン	10	13	2.3 kg	【豚肉のアップルソース】	60	60	76 枚							
料理牛乳	55	71.5	11 kg	【里芋のみぞ汁】				【ごぼうサラダ】	10	13	2.1 kg	白いりごま	1	1.3	0.2 kg	【豚肉のアップルソース】	60	60	76 枚	玉葱	30	39	6.4 kg	【豚肉のアップルソース】	60	60	76 枚							
コンソメスープの素	1	1.3	0.2 kg	米油ベット	0.5	0.65	0.1 kg	【里芋のみぞ汁】	1	1.3	0.2 kg	【白菜とベーコンのスープ】	50	65	10.5 kg	【豚肉のアップルソース】	60	60	76 枚	【豚肉のアップルソース】	60	60	76 枚											
食塩	0.4	0.52	81 g	【里芋のみぞ汁】	1.5	1.95	0.3 kg	【白菜とベーコンのスープ】	10	13	2.1 kg	【白菜とベーコンのスープ】	50	65	10.5 kg	【豚肉のアップルソース】	60	60	76 枚	【豚肉のアップルソース】	60	60	76 枚											
こしょう	0.01	0.01	1.7 g	米油ベット	0.5	0.65	0.1 kg	【白菜とベーコンのスープ】	5	6.5	1 kg	【白菜とベーコンのスープ】	50	65	10.5 kg	【豚肉のアップルソース】	60	60	76 枚	【豚肉のアップルソース】	60	60	76 枚											
口りエ	0.05	0.07	11 g	【里芋のみぞ汁】	1	1.3	0.2 kg	【白菜とベーコンのスープ】	0.03	0.04	20 g	【白菜とベーコンのスープ】	50	65	10.5 kg	【豚肉のアップルソース】	60	60	76 枚	【豚肉のアップルソース】	60	60	76 枚											
大豆ペースト	5	6.5	1 kg	【里芋のみぞ汁】	0.6	0.78	0.12 kg	【白菜とベーコンのスープ】	1	1.3	0.2 kg	【白菜とベーコンのスープ】	50	65	10.5 kg	【豚肉のアップルソース】	60	60	76 枚	【豚肉のアップルソース】	60	60	76 枚											
ア チャップ、ソース、三温糖	1	1.3	0.2 kg	【里芋のみぞ汁】	0.75	0.98	0.15 kg	【白菜とベーコンのスープ】	5	6.5	1 kg	【白菜とベーコンのスープ】	50	65	10.5 kg	【豚肉のアップルソース】	60	60	76 枚	【豚肉のアップルソース】	60	60	76 枚											
【れんこんチップ】				【里芋のみぞ汁】	0.6	0.78	0.12 kg	【白菜とベーコンのスープ】	0.03	0.04	20 g	【白菜とベーコンのスープ】	50	65	10.5 kg	【豚肉のアップルソース】	60	60	76 枚	【豚肉のアップルソース】	60	60	76 枚											
はすれんこん・水煮	50	65	10 kg	【里芋のみぞ汁】	1	1.3	0.2 kg	【白菜とベーコンのスープ】	0.1	0.13	20 g	【白菜とベーコンのスープ】	50	65	10.5 kg	【豚肉のアップルソース】	60	60	76 枚	【豚肉のアップルソース】	60	60	76 枚											
米油	1	1.3	0.2 kg	【里芋のみぞ汁】	1.5	1.95	0.3 kg	【白菜とベーコンのスープ】	0.01	0.01	2 g	【白菜とベーコンのスープ】	50	65	10.5 kg	【豚肉のアップルソース】	60	60	76 枚	【豚肉のアップルソース】	60	60	76 枚											
食塩	0.03	0.04	6 g	【里芋のみぞ汁】	1.5	1.95	0.3 kg	【白菜とベーコンのスープ】	0.03	0.04	20 g	【白菜とベーコンのスープ】	50	65	10.5 kg	【豚肉のアップルソース】	60	60	76 枚	【豚肉のアップルソース】	60	60	76 枚											
【げんきサラダ】				【里芋のみぞ汁】	30	39	6 kg	【白菜とベーコンのスープ】	0.01	0.01	2 g	【白菜とベーコンのスープ】	50	65	10.5 kg	【豚肉のアップルソース】	60	60	76 枚	【豚肉のアップルソース】	60	60	76 枚											
人参	10	13	2.1 kg	【里芋のみぞ汁】	7	9.1	1.4 kg	【白菜とベーコンのスープ】	0.03	0.04	20 g	【白菜とベーコンのスープ】	50	65	10.5 kg	【豚肉のアップルソース】	60	60	76 枚	【豚肉のアップルソース】	60	60	76 枚											
キャベツ	25	32.5	5.9 kg	【里芋のみぞ汁】	10	13	5 丁	【白菜とベーコンのスープ】	0.03	0.04	20 g	【白菜とベーコンのスープ】	50	65	10.5 kg	【豚肉のアップルソース】	60	60	76 枚	【豚肉のアップルソース】	60	60	76 枚											
きゅうり	10	10.4	1.7 kg	【里芋のみぞ汁】	10	13	2.4 kg	【白菜とベーコンのスープ】	0.03	0.04	20 g	【白菜とベーコンのスープ】	50	65	10.5 kg	【豚肉のアップルソース】	60	60	76 枚	【豚肉のアップルソース】	60	60	76 枚											
ホールコーン(冷凍)	5	10.4	2 kg	【里芋のみぞ汁】	1	1.3	0.2 kg	【白菜とベーコンのスープ】	0.03	0.04	20 g	【白菜とベーコンのスープ】	50	65	10.5 kg	【豚肉のアップルソース】	60	60	76 枚	【豚肉のアップルソース】	60	60	76 枚											
こんぶ 塩昆布 80 g 残す	0.7	0.91	0.12 kg	【里芋のみぞ汁】	2	2.6	0.4 kg	【白菜とベーコンのスープ】	0.03	0.04	20 g	【白菜とベーコンのスープ】	50	65	10.5 kg	【豚肉のアップルソース】	60	60	76 枚	【豚肉のアップルソース】	60	60	76 枚											
花かつお 500g	0.3	0.39	0.06 kg	【里芋のみぞ汁】	5.6	7.28	1.1 kg	【白菜とベーコンのスープ】	0.03	0.04	20 g	【白菜とベーコンのスープ】	50	65	10.5 kg	【豚肉のアップルソース】	60	60	76 枚	【豚肉のアップルソース】	60	60	76 枚											
胡麻油	0.8	1.04	0.16 kg	【牛乳】				【白菜とベーコンのスープ】	0.03	0.04	20 g	【白菜とベーコンのスープ】	50	65	10.5 kg	【豚肉のアップルソース】	60	60	76 枚	【豚肉のアップルソース】	60	60	76 枚											
三温糖	0.2	0.26	0.04 kg	普通牛乳				【白菜とベーコンのスープ】	0.03	0.04	20 g	【白菜とベーコンのスープ】	50	65	10.5 kg	【豚肉のアップルソース】	60	60	76 枚	【豚肉のアップルソース】	60	60	76 枚											
こいくちしようゆ	0.2	0.26	0.04 kg	普通牛乳	206	206	173 本	【白菜とベーコンのスープ】	0.03	0.04	20 g	【白菜とベーコンのスープ】	50	65	10.5 kg	【豚肉のアップルソース】	60	60	76 枚	【豚肉のアップルソース】	60	60	76 枚											
白いりごま	1	1.3	0.2 kg	【牛乳】				【白菜とベーコンのスープ】	0.03	0.04	20 g	【白菜とベーコンのスープ】	50	65	10.5 kg	【豚肉のアップルソース】	60	60	76 枚	【豚肉のアップルソース】	60	60	76 枚											
【牛乳】				【牛乳】				【白菜とベーコンのスープ】	0.03	0.04	20 g	【白菜とベーコンのスープ】	50	65	10.5 kg	【豚肉のアップルソース】	60	60	76 枚	【豚肉のアップルソース】	60	60	76 枚											
普通牛乳	206	206	173 本	【牛乳】				【白菜とベーコンのスープ】	0.03	0.04	20 g	【白菜とベーコンのスープ】	50	65	10.5 kg	【豚肉のアップルソース】	60	60	76 枚	【豚肉のアップルソース】	60	60	76 枚											

獻立明細表

獻立明細表

高川市学校給食清見ヤンター