

献立明細表

高山市学校給食清見センター

12月01日(月)				12月02日(火)				12月03日(水)				12月04日(木)				12月05日(金) 中なし			
1人分使用量(g)				1人分使用量(g)				1人分使用量(g)				1人分使用量(g)				1人分使用量(g)			
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			
【一食うどん】				【麦ごはん】				【黒パン】				【清見米ごはん】				【麦ごはん】			
うどん 60g				精米				黒ざとうパン 45g				精米 (小5米)				精米			
うどん 70g				切断無圧べん精麦				黒ざとうパン 55g								切断無圧べん精麦			
うどん 80g								黒ざとうパン 65g								7			
うどん 100g				【ニギスのから揚げ】				黒ざとうパン 75g				さば切り身 50g 小							
				ニギスのからあげ 15g				ア お米パン、乳なし黒パン				さば切り身 60g 中				【高野豆腐と豚肉のあげ煮】			
				米油				【スペイン風オムレツ】				葱				凍り豆腐			
				～小2・2、小3～・3、中4				殺菌液卵				おろししょうが				8			
【カレーうどん】				【小松菜ののり酢あえ】				じゃがいも				おろしにんにく				8			
皮つき鶏手羽肉				こまつな 葉・生				食塩				トウパンジャン				20			
玉葱				キャベツ				玉葱				こいくちしょうゆ				2			
人参				白菜				カットトマト				三温糖				0.6			
葱				まぐろ・油漬け				ウインナー				みりん				4			
GKちらしかまぼこ				きざみのり				食塩				料理酒				2			
こくと旨みのまろやかカレー				食酢 穀物酢				こしょう				白ごま・すり				0.9			
冷凍カットほうれんそう				こいくちしょうゆ				料理牛乳								0.9			
削り節				【みそおでん】				マーガリン 450g				【ひじきの炒め煮】				【チンゲン菜のおひたし】			
うすくちしょうゆ				大根				高野豆腐 粉				長ひじき				チンゲンツアイ			
でん粉				板こんにゃく				レンズ豆				さつま揚げ				もやし			
				冷凍厚揚げ				【厚揚げのサラダ】				人参				10			
【いもちち】				スクールちくわ				ミニ絹厚揚げ				油揚げ				5			
おじゃがもち 30g 中2				削り節				きゅうり				さやいんげん・冷凍				10			
おじゃがもち 50g 小、セ				冷凍カット里芋				キャベツ				米油ペット				5			
米油				にわとり ひき肉				ホールコーン(冷凍)				三温糖				0.8			
うすくちしょうゆ				玉葱				米油ペット				こいくちしょうゆ				1.1			
三温糖				人参				食酢 穀物酢				みりん				0.8			
料理酒				あわせみそ				三温糖								1.2			
				みりん				うすくちしょうゆ				【豚汁】				【けんちん汁】			
				【牛乳】				【大根と人参のスープ煮】				ささがきごぼう				冷凍カット里芋			
				普通牛乳				大根				キャベツ				葱			
								人参				豆腐・木綿				大根			
								皮つき鶏手羽肉				じゃがいも				10			
								グリーンピース・冷凍				大根				13			
								おろししょうが				ささがきごぼう				10			
								料理酒				板こんにゃく				5			
								食塩				あわせみそ				5.6			
								こしょう				煮干しだし				3			
								コンソメスープの素				おろしにんにく				0.5			
								うすくちしょうゆ				【牛乳】				普通牛乳			
								でん粉				普通牛乳							
								鶏がらスープ											
																</			

献立明細表

高山市学校給食清見センター

12月08日(月)				12月09日(火)				12月10日(水)				12月11日(木)				12月12日(金)			
	1人分使用量(g)		注定量		1人分使用量(g)		注定量		1人分使用量(g)		注定量		1人分使用量(g)		注定量		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
【ソフト麺】				【玄米入り清見米ごはん】				【米粉入りパン】				【麦ごはん】				【麦ごはん】			
ソフトスバグッティ式麺 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
ソフトスバグッティ式麺 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
ソフトスバグッティ式麺 90g	90		46 食					米粉パン 65g	65		46 食								
ソフトスバグッティ式麺 115g		115	76 食	【ハンバーグのみぞれソース】				米粉パン 75g		75	74 食	【中華飯】				【大豆の包み揚げ】			
				国産鶏肉と豚肉のハンバーグ 60g 小	60		100 個	ア お米パン、乳なしパン				ぶた こまぎれ	20	26	4 kg	大豆の包み揚げ 30g	60	60	330 個
【シェーフードクリームソース】				国産鶏肉と豚肉のハンバーグ 80g 中		80	77 個	【豚肉のアップルソース】				冷むきえび 2L	10	13	1.8 kg	米油	2	2	0.3 kg
冷切りいか皮むき	10	13	2 kg	大根	20	26	4.3 kg	ぶた かたロース 50g 小	50		99 枚	白菜	30	39	6.4 kg	～小2・1、小3～・2			
冷むきえび 2L	10	13	1.8 kg	おろししょうが	0.3	0.39	0.06 kg	ぶた かたロース 60g 中		60	76 枚	人参	12	15.6	2.5 kg	【切干し大根のさわやか煮】			
あさり冷凍	10	13	2 kg	三温糖	1.5	1.95	0.3 kg	食塩	0.1	0.12	19 g	玉葱	30	39	6.4 kg	切干し大根	5	6.5	1 kg
玉葱	30	39	6.5 kg	こいくちしょうゆ	2	2.6	0.4 kg	こしょう	0.01	0.01	2 g	ゆの子・ゆで	15	19.5	3 kg	干しいたけ	1	1.3	0.2 kg
人参	10	13	2.1 kg	みりん	0.8	0.96	0.15 kg	りんご	13	15.6	2.8 kg	ピーマン	10	13	2.3 kg	油揚げ	3	3.9	24 枚
マッシュルーム 水煮	10	13	2 kg					ケチャップ	7.5	9	1 kg	きくらげ	4	5.2	0.8 kg	ささがきごぼう	15	20	3 kg
冷凍カットほうれんそう	10	13	2 kg	【糸寒天のあえもの】				赤ワイン	2	2.4	0.37 kg	うすずら卵・水煮	20	26	4 kg	白ごま・すり	1	1.3	0.2 kg
マーガリン 450g	1	1.3	0.2 kg	カット細寒天 在限り	1	1.3	0.31 kg	三温糖	0.5	0.6	0.1 kg	鶏がらスープ	5	6.5	1 kg	三温糖	1.5	2	0.3 kg
米粉	6	7.8	1.2 kg	人参	7	9.1	1.5 kg	うすくちしょうゆ	1	1.2	0.19 kg	うすくちしょうゆ	1.7	2.21	0.34 kg	人参	5	6.5	1 kg
料理牛乳	55	71.5	11 kg	キャベツ	25	32.5	5.9 kg	ウスターソース	1.5	1.8	0.28 kg	三温糖	1	1.3	0.2 kg	オレンジジュース	8	10.4	2 L
コンソメスープの素	1	1.3	0.2 kg	きゅうり	15	19.5	3.1 kg					こしょう	0.5	0.65	0.1 kg	こいくちしょうゆ	2	2.6	0.4 kg
食塩	0.4	0.52	81 g	米油ベット	0.5	0.65	0.1 kg	【ごぼうサラダ】				胡麻油	0.01	0.01	3 g	米油ベット	0.5	0.65	0.1 kg
こしょう	0.01	0.01	1.7 g	うすくちしょうゆ	0.6	0.78	0.12 kg	せんざりごぼう	28	36.4	5.6 kg	でん粉	1.5	1.95	0.3 kg				
ロリエ	0.05	0.07	11 g	三温糖	1	1.3	0.2 kg	人参	10	13	2.1 kg	中華だしの素	3	3.9	0.6 kg	【白みそ汁】			
大豆ペースト	5	6.5	1 kg	ポッカレモン無糖	0.75	0.98	0.15 kg	きゅうり	10	13	2 kg	おろしにんにく	1	1.3	0.2 kg	大根	20	26	4.5 kg
ア ケチャップ、ソース、三温糖				めんつゆ	0.6	0.78	0.12 kg	まぐろ・油漬け	5	6.5	1 kg	おろししょうが	0.4	0.52	0.08 kg	ほんしめじ	10	13	2.5 kg
【れんこんチップ】				胡麻油	0.15	0.2	30 g	白ごま・すり	0.03	0.04	6 g	食塩	0.8	1.04	0.16 kg	冷凍カット里芋	15	19.5	3 kg
はす れんこん・水煮	50	65	10 kg	白いりごま	1	1.3	0.2 kg	マヨネーズ エッグケア	1	1.3	0.2 kg		0.05	0.07	10 g	葱	5	6.5	1.1 kg
米油	1	1.3	0.2 kg									【大豆と剣えびのからあげ】				カットわかめ	0.5	0.65	0.1 kg
食塩	0.03	0.04	6 g	【里芋のみそ汁】				【白菜とベーコンのスープ】				岐阜県産乾燥大豆	12	15.6	2.4 kg	大豆ペースト	2.5	3.25	1 kg
				冷凍カット里芋	30	39	6 kg	白菜	50	65	10.5 kg	剣えびからあげ	10	13	2 kg	白みそ	5.6	7.28	1.1 kg
【げんきサラダ】				切干し大根	1.5	1.95	0.3 kg	玉葱	10	13	2.1 kg	米油	2	2.6	0.4 kg	煮干しだし	2.5	3.25	0.5 kg
人参	10	13	2.1 kg	ささがきごぼう	7	9.1	1.4 kg	ベーコン	5	6.5	1 kg					【みかん】			
キャベツ	25	32.5	5.9 kg	こまつな 葉・生	10	13	5 丁	ホールコーン(冷凍)	5	6.5	1 kg	【パンサンヌー】				みかん	60	60	176 個
きゅうり	10	10.4	1.7 kg	角切昆布	1	1.3	0.2 kg	米油ベット	0.8	1.04	0.16 kg	マロニー	5	6.5	1 kg				
ホールコーン(冷凍)	5	10.4	2 kg	煮干しだし	2	2.6	0.4 kg	コンソメスープの素	1	1.3	0.2 kg	きゅうり	10	13	2 kg	【牛乳】			
こんぶ 塩昆布 80g残す	0.7	0.91	0.12 kg	こうじみそ	5.6	7.28	1.1 kg	食塩	0.1	0.13	20 g	ほうれんそう	18	19.5	4 kg	普通牛乳	206	206	174 本
花かつお 500g	0.3	0.39	0.06 kg					こしょう	0.01	0.01	2 g	もやし	15	13	3 kg				
胡麻油	0.8	1.04	0.16 kg	【牛乳】				鶏がらスープ	8	10.4	2 kg	うすくちしょうゆ	1.2	1.56	0.24 kg				
三温糖	0.2	0.26	0.04 kg	普通牛乳	206	206	173 本	【小魚】				ポッカレモン無糖	2	2.6	0.4 kg				
こいくちしょうゆ	0.2	0.26	0.04 kg					バリッシュ	5	5	180 個	食塩	0.03	0.04	6 g				
白いりごま	1	1.3	0.2 kg					【牛乳】				胡麻油	0.5	0.65	0.1 kg				
								普通牛乳	206	206	171 本	三温糖	1	1.3	0.2 kg				
【牛乳】												白いりごま	1	1.3	0.2 kg				
普通牛乳	206	206	173 本									【牛乳】							
												普通牛乳	206	206	171 本				

高山市学校給食清見センター

12月15日(月) 中1年なし	1人分使用量(g)		注重量	12月16日(火)	1人分使用量(g)		注重量	12月17日(水)	1人分使用量(g)		注重量	12月18日(木)	1人分使用量(g)		注重量	12月19日(金)	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
【1食中華】				【麦ごはん】				【食パン】				【発芽玄米ごはん】				【麦ごはん】			
蒸し中華めん 120g	120		27 食	精米	70	100	3.4×4 袋	普通パン 55g	55		51 個	精米	70	100	3.4×4 袋	精米	70	100	3.4×4 袋
蒸し中華めん 160g	160		24 食	切断無圧パン精麦	7	10	0.3×4 kg	普通パン 65g	65		46 個	発芽玄米	7	10	0.3×4 kg	切断無圧パン精麦	7	10	0.3×4 kg
蒸し中華めん 180g	180		46 食					普通パン 75g		75	74 個								
蒸し中華めん 200g		200	61 食	【厚揚げのみそチーズ焼き】				ア お米パン、乳なしパン				【あじの南蛮漬け】				【冬野菜カレー】			
【みそラーメン】				冷凍厚揚げ		56	8 袋	【ジャム】				あじ 50g 小	50		98 切	大根	20	26	4.5 kg
ぶた こまぎれ	15	19.5	2.7 kg	しめじ	8	10.4	2 kg	国産いちご ジャム	10	10	171 個	あじ 60g 中		60	76 切	かぶ 根・生	15	19.5	3.3 kg
おろしにんにく	2	2.6	0.37 kg	玉葱	15	19.5	3.2 kg	りんごジャム 職セ				米粉	4	5	0.8 kg	ブロックリー(冷凍)	10	13	2 kg
料理酒	0.8	1.04	0.16 kg	米油ベッ	0.3	0.39	0.06 kg	【鶏肉のピカタ】				米油	2	2.4	0.4 kg	カリフラワー冷凍	10	13	2 kg
白菜	20	26	3.9 kg	あわせみそ	4	5.2	0.8 kg	皮つきもも切り身 60g	60		99 個	玉葱	10	12	2 kg	玉葱	25	32.5	5.4 kg
葱	10	13	1.9 kg	三温糖	2	2.6	0.4 kg	皮つきもも切り身 70g		70	76 個	三温糖	2	2.6	0.39 kg	じゃがいも	10	13	2.2 kg
人参	15	19.5	2.8 kg	みりん	2	2.6	0.4 kg	食塩	0.1	0.13	20 g	うすくちしょうゆ	2	2.6	0.39 kg	人参	5	6.5	1 kg
もやし	20	26	3.7 kg	料理酒	2	2.6	0.4 kg	こしょう	0.01	0.01	2 g	食酢 穀物酢	2	2.6	0.39 kg	ぶた こまぎれ	15	19.5	3 kg
きくらげ	5	6.5	0.9 kg	うすくちしょうゆ	0.6	0.78	0.12 kg	薄力粉・1等	0.5	0.65	0.1 kg	料理酒	1	1.2	0.18 kg	おろししょうが	0.6	0.78	0.12 kg
竹の子・ゆで	10	13	2 kg	でん粉	0.5	0.65	0.1 kg	殺菌液卵	13	16.9	3 kg	食塩	0.08	0.1	15 g	米油ベッ	1	1.3	0.2 kg
うずら卵・水煮	20	26	3 kg	シュレッドチーズ	5	6.5	1 kg	パン粉	2	2.6	0.4 kg	【大根の浅漬け】				アレルギーフリーカレーフレーク	5	6.5	1 kg
鶏がらスープ	10	13	2 kg	【大根とツナの煮物】				パセリ	0.5	0.65	0.1 kg	大根	30	39	6.6 kg	こくと旨みのまろやかカレー	5	6.5	1 kg
あわせみそ	5	6.5	0.9 kg	大根	60	78	13.5 kg	粉チーズ	1.5	1.95	80g×4 本	人参	10	13	2 kg	大豆ペースト	5	6.5	1 kg
赤みそ	4	5.2	0.71 kg	人参	10	13	2.1 kg	【花野菜サラダ】				きゅうり	7	9.1	1.4 kg	高野豆腐 粉	1	1.3	0.2 kg
うすくちしょうゆ	1.6	2.08	0.34 kg	まぐろ・油漬け	10	13	2 kg	ブロックリー(冷凍)	15	19.5	3 kg	こんぶ 塩昆布 在限り	0.4	0.52	0.08 kg	レンズ豆	5	6.5	1 kg
中華だしの素	0.8	1.04	0.16 kg	こまつな 葉・生	12	15.6	2.9 kg	カリフラワー冷凍	15	19.5	3 kg	つぼ漬	5	6.5	1 袋	純カレー粉	0.1	0.13	20 g
胡麻油	0.5	0.65	0.09 kg	削り節	2	2.6	0.4 kg	キャベツ	15	19.5	3.5 kg	食酢 穀物酢	1	1.3	0.2 kg	フルーツチャツネ	2	2.6	1 瓶
こしょう	0.01	0.01	2 g	三温糖	1.2	1.56	0.24 kg	ホールコーン(冷凍)	10	13	2 kg	三温糖	0.55	0.72	0.11 kg	ロリエ	0.05	0.07	11 g
				こいくちしょうゆ	2.2	2.86	0.45 kg	三温糖	0.3	0.39	0.06 kg	白いりごま	0.7	0.91	0.14 kg	ナツメグ	0.05	0.07	11 g
【春巻き】				【まいだけのすまし汁】				食塩	0.1	0.13	20 g	【豆腐のみそ汁】				【きなこタフィ】			
安心素材春巻き 35g 中2		70	126 個	じゃがいも	30	39	6.7 kg	こしょう	0.01	0.01	2 g	豆腐・木綿	28	36.4	14 丁	岐阜県産乾燥大豆	12	15.6	2.3 kg
安心素材春巻き 50g 小	50		99 個	まいだけ 冷	10	13	2 kg	うすくちしょうゆ	1	1.3	0.2 kg	油揚げ	5	6.5	40 枚	米油	1	1.3	0.2 kg
米油	2	2.6	0.4 kg	葱	7	9.1	1.5 kg	食酢 穀物酢・レモン果汁	2.5	3.25	0.5 kg	葱	6	7.8	1.3 kg	きな粉	1	1.3	0.2 kg
【海藻サラダ】				冷凍カットほうれんそう	10	13	2 kg	米油ベッ	2	2.6	0.4 kg	ささがきごぼう	5	6.5	1 kg	三温糖	5	6.5	1 kg
海藻ミックス	0.8	1.04	0.15 kg	削り節	2	2.6	0.4 kg	【ポトフ】				こまつな 葉・生	10	13	2.3 kg	食塩	0.02	0.03	4 g
大根	15	19.5	3 kg	うすくちしょうゆ	2.8	3.64	0.57 kg	じゃがいも	25	32.5	5.5 kg	赤みそ	3	3.9	0.6 kg	水	1	1.3	0.2 kg
キャベツ	15	19.5	3.2 kg	食塩	0.1	0.13	20 g	さつまいも	25	32.5	5.5 kg	あわせみそ	3	3.9	0.6 kg				
ブロックリー(冷凍)	10	13	2 kg	【牛乳】				人参	20	26	4.1 kg	煮干しだし	2	2.6	0.4 kg	【ばりばりあえ】			
米ひじき	0.5	0.65	0.1 kg	普通牛乳	206	206	173 本	玉葱	30	39	6.4 kg	【ヨーグルト】				キャベツ	20	26	4.8 kg
三温糖	1	1.3	0.18 kg					ウィンナー	10	13	2 kg	一食3-グ ルト 70g	70	70	170 個	きゅうり	8	10.4	1.7 kg
食酢 穀物酢・レモン果汁	1.5	1.95	0.27 kg					さやいんげん・冷凍	10	13	2 kg	ア 豆乳ヨーグルト				もやし	20	26	4.1 kg
白こま・すり	1	1.3	0.18 kg					コンソメスープの素	1	1.3	0.2 kg	【牛乳】				福神漬け学給	8	10.4	2 kg
うすくちしょうゆ	1	1.3	0.18 kg					食塩	0.15	0.2	30 g	普通牛乳	206	206	170 本	うすくちしょうゆ	0.1	0.13	0.02 kg
胡麻油	0.8	1.04	0.14 kg					こしょう	0.02	0.03	4 g					【牛乳】			
食塩	0.1	0.13	18 g					【牛乳】								普通牛乳	206	206	173 本
こしょう	0.01	0.01	2 g					普通牛乳	206	206	171 本								
【りんご】																			
りんご 個	32.98	50	28 個																
【牛乳】																			
普通牛乳	206	206	158 本																

献立明細表

高山市学校給食清見センター

12月22日(月)				12月23日(火)				12月24日(水)				12月25日(木)							
1人分使用量(g)				1人分使用量(g)				1人分使用量(g)				1人分使用量(g)				1人分使用量(g)			
注文量				注文量				注文量				注文量				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			
【一食うどん】				【麦ごはん】				【カレーピラフ】				【麦ごはん】							
うどん 60g			27 食	精米			70 100	3.4×4 袋	精米			70 100	3.4×4 袋						
うどん 70g			24 食	切断無圧ベン精麦			7 10	0.3×4 kg	純カレー粉			0.76 0.99	152 g						
うどん 80g			46 食						コンソメスープの素			0.5 0.65	0.1 kg						
うどん 100g		100	75 食	【鶏肉と芋の揚げ煮】					ウインナー			15 19.5	3 kg						
				もも肉皮つき・若鶏			40 52	8 kg	グリーンピース・冷凍			5 6.5	1 kg						
				おろししょうが			1 1.3	0.2 kg	人参			10 13	2.1 kg						
				料理酒			2 2.6	0.4 kg	玉葱			20 26	4.3 kg						
				米粉			3 3.9	0.6 kg	米油ベツ			3 3.9	0.6 kg						
				じゃがいも			40 52	8.9 kg	食塩			0.2 0.26	40 g						
				米油			2 2.6	0.4 kg	こしょう			0.01 0.01	2 g						
				三温糖			4 5.2	0.8 kg											
				こいくちしょうゆ			3.5 5	0.78 kg	【照り焼きチキン】										
				アーモンド・いり			2 2.6	0.5 kg	皮つきもも切り身 50g 小			50	99 個						
									皮つきもも切り身 60g 中				77 個						
				【白菜のおかかあえ】					こいくちしょうゆ			1.5 1.8	0.28 kg						
				ほうれんそう			15 19.5	3.3 kg	三温糖			1 1.3	0.2 kg						
				白菜			20 26	4.3 kg	みりん			1 1.3	0.2 kg						
				もやし			20 26	4.1 kg											
				人参			5 6.5	1 kg	【ベルベッパササラダ】										
				花かつお 500g			0.4 0.52	0.08 kg	キャベツ			20 26	4.7 kg						
				こいくちしょうゆ			1.2 1.8	0.29 kg	じゃがいも			10 13	2.2 kg						
									きゅうり			10 13	2 kg						
				【切干大根のみそ汁】					赤ピーマン			10 13	2 kg						
				豆腐・木綿			20 26	10 丁	さいのめチーズ			4 5.2	1 kg						
				切干し大根			3 3.9	0.6 kg	米油ベツ			1 1.3	0.2 kg						
				葱			8 10.4	1.7 kg	食酢 穀物酢			2 2.6	0.4 kg						
				油揚げ			5 6.5	41 枚	三温糖			0.5 0.65	0.1 kg						
				削り節			2 2.6	0.4 kg	食塩			0.1 0.13	20 g						
				あわせみそ			6 7.8	1.2 kg	こしょう			0.01 0.02	3 g						
				【牛乳】					【ポバイスープ】										
				普通牛乳			206 206	174 本	冷凍カットほうれんそう			30 39	6 kg						
									人参			10 13	2 kg						
									玉葱			15 19.5	3.2 kg						
									ホールコーン(冷凍)			5 6.5	1 kg						
									鶏がらスープ			8 10.4	2 kg						
									コンソメスープの素			0.6 0.78	0.12 kg						
									うすくちしょうゆ			2.5 3.25	0.5 kg						
									食塩			0.1 0.12	19 g						
									こしょう			0.01 0.02	3 g						
									【クリスマスデザート】										
									クリスマスカップデザート			38 38	172 個						
									【牛乳】										
									普通牛乳			206 206	172 本						