

献立明細表

高山市学校給食荘川センター

01月28日(水)	1人分使用量(g)			注分量	01月29日(木)	1人分使用量(g)			注分量	01月30日(金) 1~6年なし	1人分使用量(g)			注分量	1人分使用量(g)			注分量
	保育	小学	中学			合計	保育	小学			中学	合計	保育		小学	中学	合計	
【コッペパン】					【発芽玄米ごはん】					【麦ごはん】								
普通パン 30g	30			23 個	精米		70	100	3.3×2 kg	精米		70	100	4 kg				
普通パン 45g		45		5 個	発芽玄米		7	10	0.3×2 kg	切断無圧べん精麦		7	10	0.4 kg				
普通パン 55g		55		9 個	【白飯】					【白飯】								
普通パン 65g		65		11 個	精米		55		1.1 kg	精米		55		1.1 kg				
普通パン 75g			75	50 個	【飛騨牛の味噌焼き】					【肉団子甘辛煮】								
【ホキのケチャップがらめ】					うしこまぎれ	32	40	52	4.5 kg	FMうす味肉団子 (15)	40			46 個				
ホキ角切り	40	50	65	6 kg	まいだけ 冷	12	15	19.5	2 kg	米油	0.8	1		0 kg				
米粉	3.2	4	5.2	440 g	葱	16	20	26	2.4 kg	三温糖	2.8	3.5		60 g				
米油	1.6	2	2.6	0.2 kg	おろししょうが	0.8	1	1.3	110 g	料理酒	0.8	1		20 g				
ケチャップ	4.8	6	7.8	700 g	赤みそ	2.4	3	3.9	330 g	こいくちしょうゆ	1.2	1.5		30 g				
三温糖	2	2.5	3.25	280 g	三温糖	1.6	2	2.6	220 g	【高野豆腐のゴロっとサラダ】								
みりん	0.4	0.5	0.65	55 g	料理酒	0.8	1	1.3	110 g	凍り豆腐	4.8	6	7.8	420 g				
うすくちしょうゆ	0.48	0.6	0.78	65 g	みりん	0.48	0.6	0.78	70 g	豆乳	6.4	8	10.4	600 g				
【マカロニサラダ(きゅうり・ツナ)】					【ほうれん草のおひたし】					米油	1.6	2	2.6	0.2 kg				
マカロニ	8	10	13	1.1 kg	ほうれん草	16	20	26	2.5 kg	フロッコリー(冷凍)	12	15	19.5	1 kg				
きゅうり	4	5	6.5	0.6 kg	白菜	16	20	26	2.7 kg	人参	5.6	7	9.1	0.5 kg				
まぐろ・油漬け	6.4	8	10.4	0.5 kg	もやし	16	20	26	2 kg	ホールコーン(冷凍)	4	5	6.5	0.5 kg				
人参	5.6	7	9.1	0.8 kg	人参	4	5	6.5	0.6 kg	うすくちしょうゆ	1.3	1.6	2.1	110 g				
玉葱	2.4	3	4	0.4 kg	花かつお 500g	0.32	0.4	0.52	40 g	胡麻油	0.6	0.8	1.04	50 g				
マヨネーズ エッグケア	4	5	6.5	0.5 kg	こいくちしょうゆ	1.28	1.6	2.08	180 g	食塩	0.02	0.04	0.05	2 g				
こしょう	0.01	0.01	0.01	1 g	【品漬】					おろしにんにく	0.02	0.05	0.05	2 kg				
					品漬け		5	6.5	0.6 kg	食酢 穀物酢	0.64	0.8	1.04	60 g				
【白菜と肉団子のスープ】					【美女餅汁】					三温糖	0.4	0.5	0.65	35 g				
白菜	40	50	65	5.9 kg	美女餅	0	20	26	2 kg	こしょう								
玉葱	8	10	13	1.2 kg	大根	16	20	26	2.5 kg	大根	24	30	39	2.3 kg				
FMうす味肉団子 (8)	16	20	26	3 個	人参	8	10	13	1.2 kg	ミニがんと	8	10	13	0.7 kg				
人参	4	5	6.5	0.6 kg	里芋・生	12	15	19.5	1.9 kg	さつま揚げ	8	10	13	14.1 枚				
米油ベット	0.64	0.8	1.04	80 g	干しいだけ	0.8	1	1.3	110 kg	皮つき鶏手羽肉	12	15	30	0.3 kg				
コンソメスープの素	0.64	0.8	1.04	100 g	煮干しだし	1.6	2	2.6	220 g	里芋・生	20	25	32.5	2 kg				
食塩	0.08	0.1	0.13	11 g	うすくちしょうゆ	1.6	2	2.6	220 g	スクールちくわ	12	15	19.5	16 本				
こしょう	0.01	0.01	0.01	1 g	こいくちしょうゆ	1.76	2.2	2.86	240 g	板こんにゃく	16	20	26	5 枚				
鶏がらスープ	6.4	8	10.4	1 kg	料理酒	0.8	1	1.3	110 g	人参	8	10	13	0.7 kg				
【みかん】					【牛乳】					角切昆布	1.2	1.5	1.95	0.1 kg				
みかん	30	30	30	49 個	普通牛乳		206	206	76 本	削り節	1.2	1.5	1.95	0.1 kg				
【牛乳】										料理酒	0.8	1	1.3	0.1 kg				
普通牛乳		206	206	75 本						みりん	2	2.5	3.25	0.1 kg				
										うすくちしょうゆ	2	2.5	3.25	0.1 kg				
										三温糖	1.3	1.3	1.69	0.1 kg				
										【1食チーズ】								
										学給型抜きチーズ 10g			10	40 個				
										【牛乳】								
										普通牛乳			206	40 本				