


献立明細表

ス々野学校給食センター

01月14日(水)	1人分使用量(g)		注分量	01月15日(木)	1人分使用量(g)		注分量	01月16日(金)	1人分使用量(g)		注分量	01月19日(月)	1人分使用量(g)		注分量	01月20日(火)	1人分使用量(g)		注分量		
	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		
【牛乳】 普通牛乳	206	206	278 本	【牛乳】 普通牛乳	206	206	201 本	【牛乳】 普通牛乳	206	206	196 本	【牛乳】 普通牛乳	206	206	277 本	【牛乳】 普通牛乳	206	206	277 本		
【麦ごはん】 麦飯 66g 麦飯 77g 麦飯 88g 麦飯 110g	66 77 88		55 人 43 人 67 人 113 人	【きのこうどん】 一食うどん60 60g 一食うどん70 70g 一食うどん80 80g 一食うどん100 100g ぶなしめじ しいたけ 生 えのきたけ まいたけ 冷凍 にんじん 油揚げ ねぎ 根深ねぎ 若とりむね 皮つき こま切れ しょうゆ うすくち しょうゆ こいくち みりん 料理酒 食塩 フレーク節F3(だし)	60 70 80		27 個 19 個 42 個 113 個 2 kg 1.25 kg 2.2 kg 1 kg 1.9 kg 1.1 kg 2.3 kg 2.4 kg 0.8 本 3.5 袋 0.1 本 0.1 本 0.14 本 0.03 kg 0.71 kg	【ひじきごはん】 学校用精白米 米ひじき にんじん 干しいたけ 油揚げ 若とりむね 皮つき こま切れ しょうゆ うすくち 料理酒 三温糖 米油 紙	74 1.2 10 0.8 6 10 4.5 2 0.6 1	98 1.6 12 1 8 14 5.8 2.4 1 1.2	18 kg 0.3 kg 2.3 kg 0.2 kg 1.4 kg 2.4 kg 0.57 本 0.24 本 0.2 kg 0.2 本	【麦ごはん】 麦飯 66g 麦飯 77g 麦飯 88g 麦飯 110g	66 77 88		55 人 43 人 66 人 113 人	【コッペパン】 コッペパン 45g コッペパン 55g コッペパン 65g コッペパン 75g	45 55 65		55 個 43 個 66 個 113 個		
【さわらの照り焼き】 さわら切り身 50g さわら切り身 60g 料理酒 おろししょうが みりん しょうゆ こいくち 三温糖 水 でん粉	50 60 1 1 1 2 1 5 0.5		165 個 113 個 0.19 本 0.3 kg 0.2 本 0.32 本 0.3 kg 1.7 kg 0.1 kg	【ちくわのゆかり揚げ】 焼き竹輪 揚げ用 薄力粉・学校給食用 ベーキングパウダー ゆかり 米油(てんぷら用)	30 0 0.2 0.5 0.3	45 0 0.3 0.8 0.5	128.8 本 1.23 kg 51.5 g 0.9 袋 82.9 缶	【とり肉のおろし焼き】 若とりむね肉 皮付き 50g 若とりむね肉 皮付き 70g 料理酒 だいこん しょうゆ こいくち みりん 三温糖	50 70 0.6 20 2.2 1 1.3		83 枚 113 枚 0.08 本 5.1 kg 0.28 本 0.1 本 0.3 kg	【鶏肉のころみ揚げ】 とりもも皮付き 40g おろししょうが おろしにんにく しょうゆ うすくち 三温糖 ベーキングパウダー ねぎ 根深ねぎ でん粉 米油(てんぷら用)	40 1 0.7 2.5 0.2 0.4 2 5 4.5		456 個 0.3 kg 0.23 kg 0.43 本 0.1 kg 133.4 g 0.8 kg 1.9 kg 1515 缶	【ポテトのピザ風】 スライスじゃがいも(冷凍) こしょう 白 スライスウインナー たまねぎ ピーマン 米油 紙 ケチャップ シュレッドチーズ	40 0.01 5 25 7 1 6 10		45 0.02 6.5 30 10 1.2 8 13	11.6 kg 3.9 g 1.56 kg 8 kg 2.7 kg 0.2 本 1.89 kg 3 kg	
【筑前煮】 若とりむね 皮つき こま切れ 米油 紙 干しいたけ 乱切りレンコン ささがきごぼう(水煮) にんじん 板こんにゃく むきえだ豆(冷凍) 和風だし 三温糖 しょうゆ こいくち みりん 料理酒	8 1 1 8 8 10 10 5 2 0.7 3.8 0.5 0.4	10 1.3 1.3 10 10 13 13 6.5 2.6 0.9 4.9 0.65 0.5	2.5 kg 0.3 本 0.4 kg 2.46 kg 2.7 kg 3.2 kg 3.1 kg 2 kg 0.6 kg 0.2 kg 0.65 本 0.1 本 0.07 本	【こもどうふサラダ】 こも豆腐 キャベツ きゅうり にんじん 香りごまドレッシング	20 15 8 8 3	26 19.5 10.4 10.4 3.9	4.73 kg 4 kg 1.9 kg 1.9 kg 0.71 L	【ほうれんそうのごまあえ】 ほうれんそう もやし にんじん 白すりごま しょうゆ うすくち 三温糖	23 20 6 0.5 1.4 0.3	30 24 8 0.7 2 0.5	5.31 kg 4.4 kg 1.4 kg 0.1 kg 0.19 本 0.1 kg	【ブロッコリーサラダ】 カットブロッコリー 黄ピーマン だいこん ツナ 油漬 米油 紙 食酢 食塩 こしょう 白 三温糖 しょうゆ うすくち	25 3 15 5 1 1.9 0.05 0.03 1 1		32.5 5 22 6.5 2.1 0.07 0.04 1.3 1.5	7.8 kg 1.2 kg 5.5 kg 2 kg 0.3 本 0.31 本 0.02 kg 8.89 g 0.3 kg 0.19 本	【イタリアンサラダ】 キャベツ きゅうり 黄ピーマン 赤ピーマン 食酢 レモン 生果・果汁 オリーブ油 食塩 こしょう 白	30 10 4 4 0.6 0.7 1.1 0.1 0.02		39 13 6 6 0.78 0.9 1.3 0.13 0.04	11 kg 3.2 kg 1.5 kg 1.5 kg 0.1 本 0.2 本 0.33 本 0.03 kg 8.46 g
【白玉雑煮】 だいこん にんじん こまつな はくさい 焼き豆腐 白玉もち ねぎ 根深ねぎ しょうゆ こいくち しょうゆ うすくち けずり節(だし)	15 5 10 10 10 24 5 2.3 2 2.5	19.5 6.5 13 13 13 30 6.5 2.9 2.6 3.2	5.2 kg 1.6 kg 3.7 kg 3.3 kg 3 kg 7.37 kg 2 kg 0.39 本 0.35 本 1 kg	【ソファールヨーグルト ストロベリー】 ソファールヨーグルト ストロベリー 100g	100	100	201 個	【のっぺい汁】 だいこん 里芋(S冷凍) ねぎ 根深ねぎ にんじん 板こんにゃく 生揚げ しょうゆ うすくち しょうゆ こいくち 料理酒 でん粉 けずり節(だし)	12 18 5 5 10 20 2.3 2 1.2 1.2 2.2	15 23 6.5 6.5 13 26 3 2.6 1.6 1.6 2.6	2.9 kg 4.1 kg 1.4 kg 1.2 kg 2.3 kg 5 kg 0.29 本 0.26 本 0.16 本 0.3 kg 1 kg	【大豆の変身汁】 豆腐・木綿 油揚げ だいこん えのきたけ むきえだ豆(冷凍) 大豆ペースト 豆乳 けずり節(だし) しょうゆ うすくち しょうゆ こいくち	36 7 15 10 7 8 26 2.8 2.3 2		43.2 8.4 18 12 8.4 9.6 31.2 3.6 2.9 2.6	24 丁 2.1 kg 5 kg 3.5 kg 2 kg 2.41 kg 7.82 L 1 kg 0.39 本 0.35 本	【ミネストローネ】 シエルマカロニ ベーコン にんじん たまねぎ セロリー じゃがいも 大豆水煮 トマトスूपベース トマトピューレ 乾燥パセリ コンソメ 食塩 こしょう 白 ケチャップ しょうゆ こいくち 三温糖	5 5 10 20 3 18 8 34 5 0.03 1.3 0.1 0.02 2.2 0.3 0.3		6 6.5 12 26 4 25 12 43 7 0.03 1.6 0.13 0.03 2.8 0.4 0.4	1.5 kg 1.6 kg 3.1 kg 6.7 kg 1.5 kg 6 kg 2.7 kg 4 L 2 kg 8 g 0.39 kg 0.03 kg 6.67 g 0.67 kg 0.05 本 0.1 kg



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。



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。

献立明細表

久々野学校給食センター

01月21日(水)	1人分使用量(g)		注重量	01月22日(木)	1人分使用量(g)		注重量	01月23日(金)	1人分使用量(g)		注重量	01月26日(月)	1人分使用量(g)		注重量	01月27日(火)	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												
【牛乳】 普通牛乳	206	206	276 本	【牛乳】 普通牛乳	206	206	275 本	【牛乳】 普通牛乳	206	206	274 本	【牛乳】 普通牛乳	206	206	276 本	【牛乳】 普通牛乳	206	206	278 本												
【麦ごはん】 麦飯 66g 麦飯 77g 麦飯 88g 麦飯 110g	66 77 88		55 人 43 人 66 人 110 人	【ソフト麺】 ソフトスパゲッティ 140g ソフトスパゲッティ 160g ソフトスパゲッティ 180g ソフトスパゲッティ 230g	140 160 180		55 個 43 個 64 個 113 個	【麦ごはん】 麦飯 66g 麦飯 77g 麦飯 88g 麦飯 110g	66 77 88		55 人 43 人 63 人 113 人	【麦ごはん】 麦飯 66g 麦飯 77g 麦飯 88g 麦飯 110g	66 77 88		55 人 43 人 65 人 113 人	【食パン】 食パン 55g 食パン 65g 食パン 75g	55 65		98 個 67 個 113 個												
【ちくわと高野豆腐の照り煮】 焼き竹輪 揚げ用 高野豆腐 でん粉 米油)紙 しょうゆ こいくち 三温糖 みりん 料理酒 水 白いりごま	34 4 3 2 1.8 3 0.5 0.5 1.5 2	44.2 5.2 3.9 2.6 2.34 3.9 0.65 0.65 1.95 2.6	176.1 本 1 kg 0.9 kg 0.5 本 0.9 kg 0.1 本 0.09 本 0.5 kg 0.6 kg	【ツナとなすのトマトソース】 なす たまねぎ ツナ 油漬 むきえだ豆(冷凍) おろしにんにく 米油)紙 コンソメ こしょう 白 ウスターソース ケチャップ トマトスープベース 米粉 白ワイン 食塩 水煮大豆 ひきわり	18 40 10 5 1 0.5 0.5 0.03 1.6 10 28 3 1 0.2 7	23 55 13 6.5 1.3 0.6 0.6 2 15 36 4.5 1.3 0.25 10	6.1 kg 13.6 kg 3 kg 2 kg 0.31 kg 0.1 本 0.15 kg 11.15 g 0.27 本 3.33 kg 3 L 1.03 kg 0.17 本 0.06 kg 2.27 kg	【あじの南蛮漬け】 あじ切り身 50g あじ切り身 60g 料理酒 米粉 米油(てんぷら用) 食酢 三温糖 食塩 しょうゆ うすくち みりん 赤ピーマン 細ねぎ たまねぎ	50 60 1.1 4 1.5 2.5 1.5 0.04 1 1.5 3 2.3 23		161 個 113 個 0.19 本 1.23 kg 缶 0.4 本 0.5 kg 0.01 kg 0.17 本 0.3 本 1 kg 0.71 kg 7.1 kg	【キントンプай】 きんとんパイ 45g 米油(てんぷら用)	45 4	45 4	276 個 1104 缶	【豆サラダ】 大豆水煮 キャベツ きゅうり にんじん ツナ 油漬 しょうゆ うすくち 米油)紙 三温糖 食酢 レモン 生果・果汁 こしょう 白	10 25 5 5 5 1.8 1 1 0.6 0.5 0.02	15 33 6.5 6.5 6.5 2.3 1.2 1.4 0.72 0.6 0.03	3.3 kg 9 kg 1.6 kg 1.6 kg 2 kg 0.3 本 0.2 本 0.3 kg 0.1 本 0.1 本 7.3 g	【ホキのノルウェー煮】 ホキ 角切り おろししょうが 料理酒 でん粉 米油)紙 ケチャップ ウスターソース 三温糖 赤ワイン	50 0.8 0.5 5 5 5 1.5 0.6 0.8	60 1.2 0.7 6 6 6 1.7 1	15,09 kg 0.27 kg 0.09 本 1.5 kg 1.1 本 1.51 kg 0.25 本 0.2 kg 0.1 本	【マカロニサラダ】 エルボマカロニ ほぐしきさみ水煮 にんじん キャベツ きゅうり サウザンアイランドドレッシング こしょう 白 食塩 レモン 生果・果汁	11 5 6 20 5 6 0.02 0.03 0.03 0.06	14 6.5 8 26 6.5 7 kg 0.04 0.04 0.04 0.07	3.4 kg 1.65 kg 2 kg 7 kg 1.6 kg 2 本 8.49 g 0.01 kg 0 本	【クリームシチュー】 若とりむね 皮つき こま切れ さいのめチーズ たまねぎ にんじん じゃがいも 食塩 こしょう 白 米油)紙 グリーンピース(冷凍) コーンペースト ホールコーン冷凍 マーガリン 米粉 スープストック コンソメ 調理用牛乳	10 5 20 6 25 0.1 0.03 0.5 5 20 15 3 3 1 30	13 6.5 26 8 32.5 0.11 0.04 0.65 6.5 26 20 3.6 3.9 1.3 40	3.1 kg 2 kg 6.7 kg 2 kg 9 kg 0.03 kg 10.14 g 0.2 本 2 kg 6.29 kg 5 kg 1.82 個 0.94 kg 0.31 kg 0.21 kg 10 L
【さつま汁】 さつまいも だいこん にんじん はくさい ささがきごぼう(水煮) ねぎ 根深ねぎ 若とりむね 皮つき こま切れ 煮干し(だし) 米みそ(あいだ)	23 18 8 10 12 5 15 2 7	27.6 21.6 9.6 13 14.4 6.5 18 2.6 9	8 kg 6 kg 2.5 kg 3.3 kg 4 kg 1.9 kg 4.5 kg 0.7 kg 2.16 kg	【オムレツ】 プレーンオムレツ 50g プレーンオムレツ 60g	50		162 個 113 個	【ポパイサラダ】 ほうれんそう にんじん ホールコーン冷凍 キャベツ 香りごまドレッシング	25 7 4 18 2.1	32.5 9 6 23 2.7	7.72 kg 2.2 kg 1 kg 7 kg 0.65 L	【小松菜のみそ汁】 こまつな だいこん 生揚げ えのきたけ ねぎ 根深ねぎ 煮干し(だし) 米みそ(あいだ)	16 15 20 9 5 2 6.3	208 19.5 26 11.7 6.5 2.6 8	5.8 kg 5.1 kg 6 kg 3.3 kg 1.9 kg 0.7 kg 1.92 kg	【果汁グミ】 ぶどうグミ	12	12	274 袋												

献立明細表

久々野学校給食センター

01月28日(水)				01月29日(木)				01月30日(金)											
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	
【牛乳】				【牛乳】				【牛乳】											
普通牛乳				普通牛乳				普通牛乳											
206	206	276	本	206	206	276	本	206	206	275	本								
【麦ごはん】				【1食うどん】				【麦ごはん】											
麦飯 66g	66		55 人	一食うどん60 60g	60		55 個	麦飯 66g	66		55 人								
麦飯 77g	77		43 人	一食うどん70 70g	70		43 個	麦飯 77g	77		43 人								
麦飯 88g	88		66 人	一食うどん80 80g	80		66 個	麦飯 88g	88		64 人								
麦飯 110g		110	112 人	一食うどん100 100g		100	112 個	麦飯 110g		110	113 人								
【さばの塩焼き】				【カレーうどん】				【つくねとポテトの揚げ煮】											
さば・生 切り身 50g	50		164 個	若とりむね 皮つき こま切れ	14	20	4.6 kg	レバー入り平つくね	22	28	6.76 kg								
さば・生 切り身 60g		60	112 個	米油)紙	1	1.2	0.2 本	シューストリングポテト(冷凍)	22	28	7 kg								
食塩	0.12	0.14	0.04 kg	たまねぎ	32	40	10.4 kg	米油)紙	2	2.4	0.4 本								
【つぼづけ和え】				にんじん	8	12	2.8 kg	たまねぎ	10	13	3.3 kg								
つぼづけ 県				ねぎ 根深ねぎ	10	13	3.9 kg	にんじん	8	10	2.5 kg								
きゅうり	5	6	1 kg	油揚げ	6	8	1.9 kg	ピーマン	5	7	1.9 kg								
キャベツ	10	15	3.4 kg	とろけるカレーフレーク	9	11	3 kg	しょうゆ こいくち	2.9	3.8	0.5 本								
しょうゆ うすくち	30	39	11 kg	カレー 粉 4	0.3	0.5	0.3 缶	三温糖	1.4	1.8	0.4 kg								
白いりこま	0.9	1.2	0.16 本	フレーク節F3(だし)	4	5.2	1.24 kg	料理酒	0.8	1.04	0.14 本								
【すいとん汁】				しょうゆ こいくち	3	3.9	0.52 本	水	2.7	3.5	0.8 kg								
薄力粉・学校給食用				でん粉	2	2.6	0.6 kg	【漬物ステーキ】											
でん粉	15	19.5	4.66 kg	【コーンと大豆のメンチカツ】				生揚げ	25	32.5	8 kg								
若とりむね 皮つき こま切れ	2	2.6	0.6 kg	FMメンチカツ(コーンと大豆) 50g	50		164 個	白菜の漬物	16	20	5.18 kg								
油揚げ	10	13	3.1 kg	FMメンチカツ(コーンと大豆) 60g		60	112 個	冷凍液卵	20	26	6 kg								
こまつな	5	6.5	1.6 kg	米油(てんぷら用)	4	6	1328 缶	ねぎ 根深ねぎ	9	12	3.5 kg								
ねぎ 根深ねぎ	20	26	7.3 kg	【小松菜サラダ】				ぶた 小間切れ	18	23	5.5 kg								
にんじん	5	6.5	1.9 kg	こまつな	25	30	8.8 kg	料理酒	0.5	0.65	0.09 本								
だいこん	10	13	3.2 kg	きゅうり	12	14.4	3.7 kg	三温糖	1	1.4	0.3 kg								
米みそ(あいだ)	12	16	4.2 kg	ホールコーン冷凍	6	7.2	2 kg	しょうゆ うすくち	1.8	2	0.29 本								
けすり節(だし)	6	7.8	1.86 kg	ツナ 油漬	5	6.5	2 kg	花かつお	0.55	0.65	163 g								
	2.5	3.2	1 kg	レモン 生果・果汁	0.2	0.24	0.1 本	マーガリン	0.7	0.9	0.42 個								
				食酢	0.5	0.6	0.08 本	【さといものみそ汁】											
				三温糖	0.6	0.72	0.2 kg	里芋乱切り(冷凍)	25	32.5	8 kg								
				しょうゆ うすくち	1	1.2	0.17 本	だいこん	20	26	6.9 kg								
				こしょう 白	0.02	0.02	5.52 g	えのきたけ	7	9	2.5 kg								
								油揚げ	5	6.5	1.5 kg								
								しいたけ 生	4	7	1.45 kg								
								ねぎ 根深ねぎ	5	7	2 kg								
								煮干し(だし)	2.2	2.6	0.7 kg								
								米みそ(あいだ)	6.3	8	1.92 kg								