

B 献立明細表

【給食アレルギー様式7】

高山市学校給食センター

02月02日(月)				02月03日(火)				02月04日(水)				02月05日(木)				02月06日(金)					
1人分使用量(g)		注重量		1人分使用量(g)		注重量		1人分使用量(g)		注重量		1人分使用量(g)		注重量		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			
【麦ごはん】				【麦ごはん】				【黒砂糖パン】				【麦ごはん】				【ソフト麺】					
学校給食用精白米		220 kg		学校給食用精白米		220 kg		黒砂糖パン		45 個		学校給食用精白米		220 kg		ソフト麺		70 個			
米粒麦（大麦）		22 kg		米粒麦（大麦）		22 kg		黒砂糖パン		55 個		米粒麦（大麦）		22 kg		ソフト麺		80 個			
								黒砂糖パン		65 個						ソフト麺		90 個			
								黒砂糖パン		75 1012 個						ソフト麺		115 1012 個			
【さといものみそ汁】				【みぞれ汁】				【ABCスープ】				【たまごスープ】				【中華あんかけ】					
にんじん		46 kg		鶏肉 もも 皮つき 1cm角		34 kg		たまねぎ		100 kg		冷凍豆腐		45.17 kg		豚 もも 平切り					
さといも 乱切り(小) 冷凍		79 kg		おろししょうが		1.5 kg		食塩		407.5 g		にんじん		31 kg		おろししょうが					
ぶなしめじ 冷凍		60 袋		米ぬか油		1.51 kg		白こしょう 粉末		64 g		たまねぎ		64 kg		米ぬか油					
えのきたけ カット		64 袋		つきごんにゃく		45 kg		米ぬか油		1.29 kg		しいたけ スライス 乾燥		2 kg		たまねぎ					
みそ(柴田)		9 kg		にんじん		31 kg		にんじん		32 kg		ほうれんそう 冷凍		30 kg		にんじん					
みそ(日下部)		9 kg		だいこん		100 kg		じゃがいも		74 kg		鶏卵 凍結全卵		60 kg		はくさい					
煮干し(だし用パック)		24 袋		まいたけ 冷凍		30 kg		アルファベットマカロニ		21 袋		食塩		392.6 g		たけのこ水煮 短冊					
				食塩		156.2 g		洋風コンソメ		2214 g		こいくちしょうゆ		2.7 kg		しいたけ スライス 乾燥					
				うすくちしょうゆ		9 kg		うすくちしょうゆ		2.2 5.3 kg		うすくちしょうゆ		6 kg		三温糖					
				フレーク節F1(だし用)		9.03 kg		乾燥バセリ		161 g		じゃがいもでんぷん		0.35 0.46 1.1 kg		食塩					
				じゃがいもでんぷん		3 kg						フレーク節F1(だし用)		3 3.9 9.03 kg		中華だし					
【切干大根煮】				【きんぴらごぼう】				【グリーンサラダ】				【海藻サラダ(青じそドレ)】									
油揚げ		365 個		ごぼう せん切り		90 kg		ブロッコリー 冷凍		90 袋		だいこん		92 kg		鶏がらスープ					
切干大根		19 kg		にんじん		31 kg		キャベツ		84 kg		きゅうり		31 kg		こいくちしょうゆ					
しいたけ スライス 乾燥		2 kg		米ぬか油		1.51 kg		きゅうり		31 kg		海藻ミックス		4 kg		うすくちしょうゆ					
米ぬか油		1.43 kg		三温糖		3.9 kg		白こしょう 粉末		49 g						清酒					
三温糖		3.8 kg		本みりん		1.5 kg		穀物酢		3601 g		鶏肉 もも 皮つき(数) 60g		60 1664 個		白こしょう 粉末					
和風だし		458 g		清酒		3.1 kg		うすくちしょうゆ		1.4 kg		鶏肉 もも 皮つき(数) 80g		80 1012 個		じゃがいもでんぷん					
うすくちしょうゆ		6.7 kg		こいくちしょうゆ		6.9 kg		一味とうがらし		27 g						ごま油					
こいくちしょうゆ		1.4 kg		白いりごま		3 kg				1											
清酒		1.6 kg						【いわし天ぷら】				【鶏肉の照り焼き】									
水		45 kg		国産いわし天ぷら 35g		1664 個		【白身魚のマヨネーズ焼き】				【海菜サラダ(青じそドレ)】									
				国産いわし天ぷら 50g		1012 個		ホキ 切り身 50g		1664 個		だいこん				28 36		鶏がらスープ			
				米ぬか油(揚げ油)		6 kg		ホキ 切り身 60g		1012 個		きゅうり				10 13		こいくちしょうゆ			
【さばのごまだれかけ】												きゅうり				1.2 1.6		うすくちしょうゆ			
さば 切り身 60g		1664 個										海藻ミックス				5 5.8		清酒			
さば 切り身 70g		1012 個										青じそドレッシング				14 本		三温糖			
清酒		2.9 kg																中華だし			
水		12 kg																鶏がらスープ			
三温糖		6 kg																こいくちしょうゆ			
こいくちしょうゆ		7.2 kg																うすくちしょうゆ			
本みりん		3.5 kg																清酒			
じゃがいもでんぷん		1.2 kg																白こしょう 粉末			
白いりごま		3 kg																じゃがいもでんぷん			
【牛乳】				【牛乳】				【白身魚のマヨネーズ焼き】				【鶏肉の照り焼き】				【ナムル】					
普通牛乳		2676 本		牛乳		2676 本		ホキ 切り身 50g		1664 個		鶏肉 もも 皮つき(数) 60g		60 1664 個		ほうれんそう					
								食塩		298 g		鶏肉 もも 皮つき(数) 80g		1012 個		もやし					
								白こしょう 粉末		90 g						にんじん					
								たまねぎ		19 kg						三温糖					
								白ワイン		3 kg						一味とうがらし					
								マヨネーズタイプ調味料		36 kg						穀物酢					
								乾燥バセリ		90 g						こいくちしょうゆ					
【牛乳】				【牛乳】				【白身魚のマヨネーズ焼き】				【鶏肉の照り焼き】				【ナムル】					
普通牛乳		2676 本		牛乳		2676 本		ホキ 切り身 50g		1664 個		鶏肉 もも 皮つき(数) 60g		60 1664 個		ごま油					
								食塩		298 g		鶏肉 もも 皮つき(数) 80g		1012 個		白いりごま					
								白こしょう 粉末		90 g											
								たまねぎ		19 kg											
								白ワイン		3 kg											
								マヨネーズタイプ調味料		36 kg											
								乾燥バセリ		90 g											
【牛乳】				【牛乳】				【白身魚のマヨネーズ焼き】				【鶏肉の照り焼き】				【ナムル】					
普通牛乳		2676 本		牛乳		2676 本		ホキ 切り身 50g		1664 個		鶏肉 もも 皮つき(数) 60g		60 1664 個		ほうれんそう					
								食塩		298 g		鶏肉 もも 皮つき(数) 80g		1012 個		もやし					
								白こしょう 粉末		90 g						にんじん					
								たまねぎ		19 kg						三温糖					
								白ワイン		3 kg						一味とうがらし					
								マヨネーズタイプ調味料		36 kg						穀物酢					
								乾燥バセリ		90 g						こいくちしょうゆ					
【牛乳】				【牛乳】				【白身魚のマヨネーズ焼き】				【鶏肉の照り焼き】				【ナムル】					
普通牛乳		2676 本		牛乳		2676 本		ホキ 切り身 50g		1664 個		鶏肉 もも 皮つき(数) 60g		60 1664 個		ごま油					
								食塩		298 g		鶏肉 もも 皮つき(数) 80g		1012 個		白いりごま					
								白こしょう 粉末		90 g											
								たまねぎ		19 kg											
								白ワイン		3 kg											
								マヨネーズタイプ調味料		36 kg											
								乾燥バセリ		90 g											
【牛乳】				【牛乳】				【白身魚のマヨネーズ焼き】				【鶏肉の照り焼き】				【ナムル】					
普通牛乳		2676 本		牛乳		2676 本		ホキ 切り身 50g		1664 個		鶏肉 もも 皮つき(数) 60g		60 1664 個		ほうれんそう					
								食塩		298 g		鶏肉 もも 皮つき(数) 80g		1012 個		もやし					
								白こしょう 粉末		90 g						にんじん					
								たまねぎ		19 kg						三温糖					
								白ワイン		3 kg						一味とうがらし					
								マヨネーズタイプ調味料		36 kg						穀物酢					
								乾燥バセリ		90 g						こいくちしょうゆ					
【牛乳】				【牛乳】				【白身魚のマヨネーズ焼き】				【鶏肉の照り焼き】				【ナムル】					
普通牛乳		2676 本		牛乳		2676 本		ホキ 切り身 50g		1664 個		鶏肉 もも 皮つき(数) 60g		60 1664 個		ごま油					
								食塩		298 g		鶏肉 もも 皮つき(数) 80g		1012 個		白いりごま					
								白こしょう 粉末		90 g											
								たまねぎ		19 kg											
								白ワイン		3 kg											
								マヨネーズタイプ調味料		36 kg											
								乾燥バセリ		90 g											
【牛乳】				【牛乳】				【白身魚のマヨネーズ焼き】				【鶏肉の照り焼き】				【ナムル】					
普通牛乳		2676 本		牛乳		2676 本		ホキ 切り身 50g		1664 個		鶏肉 もも 皮つき(数) 60g		60 1664 個		ほうれんそう					
								食塩		298 g		鶏肉 もも 皮つき(数) 80g		1012 個		もやし					
								白こしょう 粉末		90 g						にんじん					
								たまねぎ		19 kg						三温糖					
								白ワイン		3 kg						一味とうがらし					
								マヨネーズタイプ調味料		36 kg						穀物酢					
								乾燥バセリ		90 g						こいくちしょうゆ					
【牛乳】				【牛乳】				【白身魚のマヨネーズ焼き】				【鶏肉の照り焼き】				【ナムル】					
普通牛乳		2676 本		牛乳		2676 本		ホキ 切り身 50g		1664 個		鶏肉 もも 皮つき(数) 60g		60 1664 個		ごま油					
								食塩		298 g		鶏肉 もも 皮つき(数) 80g		1012 個		白いりごま					
								白こしょう 粉末		90 g											
								たまねぎ		19 kg											
								白ワイン		3 kg											
								マヨネーズタイプ調味料		36 kg											
								乾燥バセリ		90 g											
【牛乳】				【牛乳】				【白身魚のマヨネーズ焼き】				【鶏肉の照り焼き】				【ナムル】					
普通牛乳		2676 本		牛乳		2676 本		ホキ 切り身 50g		1664 個		鶏肉 もも 皮つき(数) 60g		60 1664 個		ほうれんそう					
								食塩		298 g		鶏肉 もも 皮つき(数) 80g		1012 個		もやし					
								白こしょう 粉末		90 g						にんじん					
								たまねぎ		19 kg						三温糖					
								白ワイン		3 kg						一味とうがらし					
								マヨネーズタイプ調味料		36 kg						穀物酢					
								乾燥バセリ		90 g						こいくちしょうゆ					
【牛乳】				【牛乳】				【白身魚のマヨネーズ焼き】				【鶏肉の照り焼き】				【ナムル】					
普通牛乳		2676 本		牛乳		2676 本		ホキ 切り身 50g		1664 個		鶏肉 もも 皮つき(数) 60g		60 1664 個		ごま油					
								食塩		298 g		鶏肉 もも 皮つき(数) 80g		1012 個		白いりごま					
								白こしょう 粉末		90 g											
								たまねぎ		19 kg											
								白ワイン		3 kg											
								マヨネーズタイプ調味料		36 kg											
								乾燥バセリ		90 g											
【牛乳】				【牛乳】				【白身魚のマヨネーズ焼き】				【鶏肉の照り焼き】				【ナムル】					
普通牛乳		2676 本		牛乳		2676 本		ホキ 切り身 50g		1664 個		鶏肉 もも 皮つき(数) 60g		60 1664 個		ほうれんそう					
								食塩		298 g		鶏肉 もも 皮つき(数) 80g		1012 個		もやし					
								白こしょう 粉末		90 g						にんじん					
								たまねぎ		19 kg						三温糖					
								白ワイン		3 kg						一味とうがらし					
								マヨネーズタイプ調味料		36 kg						穀物酢					
								乾燥バセリ		90 g						こいくちしょうゆ					
【牛乳】				【牛乳】				【白身魚のマヨネーズ焼き】				【鶏肉の照り焼き】				【ナムル】					
普通牛乳		2676 本		牛乳		2676 本		ホキ 切り身 50g		1664 個		鶏肉 もも 皮つき(数) 60g		60 1664 個		ごま油					
								食塩		298 g		鶏肉 もも 皮つき(数) 80g		1012 個		白いりごま					
								白こしょう 粉末		90 g											
								たまねぎ		19 kg											

B 献立明細表

【給食アレルギー様式7】

高山市学校給食センター

02月09日(月)				02月10日(火)				02月12日(木)				02月13日(金)				02月16日(月)			
1人分使用量(g)		注重量		1人分使用量(g)		注重量		1人分使用量(g)		注重量		1人分使用量(g)		注重量		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	
【麦ごはん】				【麦ごはん】				【麦ごはん】				【一食中華めん】				【麦ごはん】			
学校給食用精白米				学校給食用精白米				学校給食用精白米				中華めん ゆで 160g				学校給食用精白米			
米粒麦（大麦）				米粒麦（大麦）				米粒麦（大麦）				中華めん ゆで 180g				米粒麦（大麦）			
												中華めん ゆで 200g							
												中華めん ゆで 250g							
【すったて汁】				【ワンタンスープ】				【わかめスープ】				【しょうゆラーメン】				【さつまいもとのきののみそ汁】			
にんじん				豚 もも 平切り				木綿豆腐				豚 もも 平切り				木綿豆腐			
こまつな				にんじん				にんじん				おろしにんにく				だいこん			
だいこん				キャベツ				根深ねぎ				おろししょうが				さつまいも			
根深ねぎ				わんだんの皮				カットわかめ				食塩				たまねぎ			
まいたけ 冷凍				おろししょうが				鶏がらスープ				米ぬか油				えのきたけ カット			
大豆ペースト				鶏がらスープ				中華だし				にんじん				みそ(柴田)			
豆乳				中華だし				食塩				みそ(日下部)				みそ(日下部)			
白みそ				清酒				清酒				根深ねぎ				煮干し(だし用/パック)			
削り節(だし用)				うすくちしょうゆ				こいくちしょうゆ				ただけのこ水煮 短冊				【キャベツのかおりあえ】			
フレーク節F1(だし用)				こいくちしょうゆ				うすくちしょうゆ				鶏がらスープ				キャベツ			
				食塩				白こしょう 粉末				中華だし				きゅうり			
				白こしょう 粉末				【みそヒビンバ（ひき肉）】				【ごぼうのごま酢あえ】				【さわらの照り焼き】			
				【バンサンスー】				国産牛 ひき肉				ごぼう せん切り				さわら 切り身 60g			
				にんじん				鶏 ひき肉				むきえだまめ 冷凍				さわら 切り身 70g			
				もやし				おろししょうが				ホールコーン 冷凍				清酒			
				ほうれんそう				おろしにんにく				にんじん				水			
				きゅうり				米ぬか油				きゅうり				こいくちしょうゆ			
				くすきり 乾				にんじん				三温糖				本みりん			
				食塩				もやし				【牛乳】				じゃがいもでんぷん			
				三温糖				ぜんまい水煮 カット				普通牛乳				【薬配：いちご】			
				穀物酢				ほうれんそう 冷凍				普通牛乳				いちご Lサイズ2粒			
				うすくちしょうゆ				三温糖				普通牛乳				【牛乳】			
				ごま油				トウバンジャン				普通牛乳				普通牛乳			
				【えびのチリソース】				こいくちしょうゆ				【いもちち】				普通牛乳			
				えびフリッター				【えびから揚げ】				おじゃかもち30g				普通牛乳			
				米ぬか油（揚げ油）				小えび から揚げ				米ぬか油（揚げ油）				【薬配：でこぼん】			
				水				米ぬか油（揚げ油）				【牛乳】				でこぼん			
				たまねぎ				【薬配：ミルクプリン】				北海道産ミルクプリン 40g				【牛乳】			
				おろしにんにく				普通牛乳				普通牛乳				普通牛乳			
				トウバンジャン															
				米ぬか油															
				ケチャップ															
				食塩															
				三温糖															
				中華だし															
				清酒															

B 献立明細表

【給食アレルギー様式7】

高山市学校給食センター

02月17日(火)				02月18日(水)				02月19日(木)				02月20日(金)				02月24日(火)			
1人分使用量(g)		注存量		1人分使用量(g)		注存量		1人分使用量(g)		注存量		1人分使用量(g)		注存量		1人分使用量(g)		注存量	
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	
【麦ごはん】				【米粉入りパン】				【麦ごはん】				【1食うどん】				【麦ごはん】			
学校給食用精白米				米粉入りパン				学校給食用精白米				うどん ゆで				学校給食用精白米			
米粒麦（大麦）				米粉入りパン				米粒麦（大麦）				うどん ゆで				米粒麦（大麦）			
				米粉入りパン								うどん ゆで							
【肉じゃが】								【美女もち汁（しょうゆ味）】								【白みそ汁】			
飛騨牛 もも スライス								だいこん								木綿豆腐			
白こしょう 粉末								にんじん								油揚げ			
米ぬか油								根深ねぎ								じゃがいも			
つきこんにゃく								美女もち								たまねぎ			
じゃがいも								まいだけ 冷凍								だいこん			
たまねぎ								食塩								カットわかめ			
にんじん								こいくちしょうゆ								白みそ			
絹厚揚げ SI-10R								うすくちしょうゆ								煮干し(だし用パック)			
三温糖								清酒											
和風だし								フレーク節F1(だし用)											
こいくちしょうゆ								削り節(だし用)											
うすくちしょうゆ																			
清酒																			
本みりん																			
水																			
【赤かぶのごまあえ】				【ブロッコリーのソテー】				【こんにゃくのきんぴら】				【筍わかめの炒め煮】				【鶏肉のレモン煮】			
キャベツ				ブロッコリー 冷凍				つきこんにゃく				若鶏 もも 皮つき 1cm角				鶏肉 もも 皮つき(数) 40g			
きゅうり				ホールコーン 冷凍				ごぼう せん切り				米ぬか油				鶏肉 もも 皮つき(数) 60g			
赤かぶ 刻み				ウインナー スライス				にんじん				米ぬか油							
三温糖				マーガリン				米ぬか油				三温糖				清酒			
こいくちしょうゆ				食塩				米ぬか油				三温糖				米ぬか油(揚げ油)			
白いりごま				白こしょう 粉末				白いりごま				水				三温糖			
																うすくちしょうゆ			
																レモン 果汁			
																水			
【焼きししゃも】				【かぼちゃひき肉フライ】				【豚肉のかりん揚げ】				【きなこ豆腐ドーナッツ】				【果汁グミ】			
ししゃも 10g				かぼちゃひき肉フライ 40g				豚 もも ひょうし切り				豆乳ドーナッツ				果汁グミ(ぶどう)			
				かぼちゃひき肉フライ 60g				おろししょうが				米ぬか油(揚げ油)							
				米ぬか油(揚げ油)				清酒				米ぬか油(揚げ油)							
								じゃがいもでんぷん				三温糖							
				【ミルメーク液体】				米ぬか油(揚げ油)				きなこ 黄大豆							
				ミルメーク(コーヒー) 12.5g				三温糖				食塩							
								こいくちしょうゆ											
				【牛乳】				本みりん											
				普通牛乳				清酒											
								水											
								【兼配：生クリームヨーグルト】											
								ヨーグルト 70g											
								【牛乳】											
				普通牛乳				普通牛乳											

B 献立明細表

【給食アレルギー様式7】

高山市学校給食センター

02月25日(水)				02月26日(木)				02月27日(金)											
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			
【食パン】				【麦ごはん】				【麦ごはん】											
食パン				学校給食用精白米				学校給食用精白米											
食パン				米粒麦（大麦）				米粒麦（大麦）											
食パン																			
【パンキンスープ（すくなかぼちゃ）】				【カレーライス】				【けんちん汁】											
たまねぎ				豚 もも 平切り				木綿豆腐											
マーガリン				加熱レバーそぼろ				さといも 乱切り(小) 冷凍											
すくなかぼちゃペースト				食塩				だいこん											
すくなかぼちゃ ダイスカット 冷凍				おろしにんにく				にんじん											
食塩				白こしょう 粉末				ごぼう 洗い											
白こしょう 粉末				米ぬか油				れんこん水煮 スライス											
洋風コンソメ				カレー粉				食塩											
調理用牛乳				たまねぎ				こいくちしょうゆ											
クリーム 乳脂肪				にんじん				うすくちしょうゆ											
脱脂粉乳				じゃがいも				清酒											
米粉				カットトマト(飛騨)				昆布（だし用）											
乾燥パセリ				ウスターソース															
				コクと旨みのまろやかカレー				【ひじきのカレー炒め】											
				アレルガンフリーカレーフレクN				ホールコーン 冷凍											
【キャベツソテー（ベーコン）】				【大根サラダ】				ベーコン 短冊（乳・卵なし）											
キャベツ				ホールコーン 冷凍				にんじん											
にんじん				だいこん				米ひじき											
ベーコン 短冊（乳・卵なし）				きゅうり				カレー粉											
米ぬか油				うすくちしょうゆ				米ぬか油											
食塩				穀物酢				三温糖											
白こしょう 粉末				ごま油				洋風コンソメ											
				米ぬか油				うすくちしょうゆ											
				白いりごま															
【焼きハンバーグ】				【フルーツのゼリーあえ】				【わかさぎフリッター】											
あらびきハンバーグSC 60g				ダイスゼリー レモン				わかさぎフリッター											
あらびきハンバーグSC 80g				ダイスゼリー あまおう				米ぬか油（揚げ油）											
水				ダイスゼリー 巨峰															
三温糖				パインアップル バック				【牛乳】											
ケチャップ				黄桃 バック				普通牛乳											
ウスターソース																			
【牛乳】				【牛乳】															
普通牛乳				普通牛乳															