


献立明細表

【アレルギー様式7】

高山市学校給食本郷センター

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					
【麦飯（後期）】				【麦飯（後期）】				【麦飯（後期）】				【黒砂糖パン】				【麦飯（後期）】							
学校給食用 精白米				学校給食用 精白米				学校給食用 精白米				黒ざとうパン 45g				学校給食用 精白米							
75		100	14.24 kg	75		100	14.24 kg	75		100	14.14 kg	45		28 個	75		100	14.23 kg					
切断無圧べん精麦		7	10 1.39 kg	切断無圧べん精麦		7	10 1.39 kg	切断無圧べん精麦		7	10 1.38 kg	55 21 個		65 49 個		7		10 1.39 kg					
【牛乳】				【牛乳】				【牛乳】				【牛乳】				【豆たっぷりのかきマカレー】							
普通牛乳				普通牛乳				普通牛乳				普通牛乳				豚ミンチ							
206		206	169 本	206		206	169 本	206		206	168 本	206		206	169 本	20		24	3.6 kg				
【厚揚げのお好み焼き】				【いわしのかば焼き】				【鰯の春野菜あんかけ】				【ポテトグラタン】				【じゃがいも冷凍スライス】							
冷凍厚揚げ				まいわし 生 40g				さわら 切り身 40g				じゃがいも冷凍スライス				ツナ 袋/1kg							
60		72	11 kg	まいわし 生 50g		50 71 切		50 70 切		60 70 切		35		42	50		60	9.7 kg					
中濃ソース		6	7.2 1100.6 g	酒		1.5 1.8 275 g		さわら 切り身 60g		0.28 0.35 0.05 kg		10		12	30		36	5.6 kg					
ノンエッグマヨネーズ		5	6 0.91 kg	でんぶん		2 2.4 0.37 kg		こいくちしょうゆ		1 1 168 g		10		12	20		24	4.1 kg					
紅生姜		0.5	1 0.12 kg	米粉		2 2.4 0.4 kg		おろししょうが		0.5 1 119 g		5		7	1		1.2	0.18 kg					
花かつお		0.3	0.36 0.05 kg	サラダ油(缶)		2 2.4 366 缶		水		4.5 5.87 0.86 kg		5		7	0.03		0.03	5 g					
青のり		0.2	0.26 38.06 g	三温糖		2 2.4 0.37 kg		でんぶん		0.5 1 119 g		5		7	5		6	0.9 kg					
【小松菜のからしあえ】				こいくちしょうゆ				サラダ油(缶)				マーガリン(乳なし)				インドカレーフレーク							
20		24	3.7 kg	みりん		2.5 3 458 g		にんじん		3 4 546 缶		25		27	0.1		0.12	18 g					
こまつな 葉・生		25	32.5 5.6 kg	おろししょうが		2 2.4 345.4 g		(冷)絹さやえんどう		5 6 0.9 kg		2		3	0.4		0.4	18.24 g					
スクール糸かまぼこ		4	4.8 1 kg	水		1 1.2 0.19 kg		竹の子水煮・千切り		3 4 0.6 kg		0.5		0.6	0.18		0.18	55 g					
うすくちしょうゆ		1.8	2.16 330 g	酒		1 1.2 182.5 g		うすくちしょうゆ		10 12 2 kg		0.07		0.1	14		14	4.1 g					
ねりからし		0.2	0.24 36.5 g	【ほうれん草のツナあえ】				和風だし				0.01		0.01	2		2	1 kg					
三温糖		0.3	0.39 0.06 kg	ほうれんそう		25 30 5.1 kg		三温糖		0.5 0.6 0.09 kg		1		1.2	183		183	1.82 kg					
乾燥しらす干し		2	2.5 373 g	キャベツ		15 18 3.2 kg		和風だし		0.58 0.7 0.1 kg		0.01		0.01	2		2	1.82 kg					
【のっぺいじる】				ツナ 袋/1kg		10 12 2 袋		【ブロックリーの塩昆布和え】				【コールスローサラダ】				【牛乳】							
大根		10	12 2 kg	ポッカ・レモン汁		0.5 0.6 0.09 kg		きゅうり		5 6 0.9 kg		30		36	6.4		6.4	169 本					
にんじん		10	12 1.9 kg	ノンエッグマヨネーズ		3 3.6 0.55 kg		酒		0.5 0.6 91 g		8		10	1.5		1.5						
鶏手羽 1cm角		6	7.2 1.1 kg	こいくちしょうゆ		0.8 0.96 146 g		食塩		0.3 0.4 57 g		10		12	1.83		1.83	9.12 kg					
笹がきごぼう		10	12 2 kg	いりごま		1.2 1.44 0.22 kg		水		3 4 571.9 g		5		6	1		1	274 缶					
(冷)里芋 2S		25	30 4.6 kg	【かみなり汁】				【大根・いも・えのきみそ汁】				1		1.2	0		0						
油揚げ		5	6 0.9 kg	大根		15 18 3 kg		えのきたけ		10 12 2.1 kg		0.5		0.6	0.09		0.09						
葱		5	6 1.4 kg	笹がきごぼう		8 9.6 1.6 kg		大根		30 36 5.9 kg		5		6	0.9		0.9						
角切昆布		1	1.2 183 g	(冷)里芋 2S		10 12 1.9 kg		油揚げ		5 6 0.9 kg		5		8	1.7		1.7						
煮干し(だし用)		1	1.2 0.18 kg	豆腐・木綿		20 25 3.7 kg		葱		5 8 1.7 kg		20		25	4.1		4.1						
荒削り節(だし用)		1.5	1.8 0.27 kg	季節のかまぼこ		5 6 0.89 kg		じゃがいも		20 25 4.1 kg		2		2.4	0.36		0.36						
うすくちしょうゆ		4	4.8 730 g	だしパック(桜)		4 4.8 730 g		煮干し(だし用)		2 2.4 0.36 kg		0.9		1.2	0.17		0.17						
酒		0.9	1.2 173 g	うすくちしょうゆ		3.5 3.8 610 g		荒削り節(だし用)		6 7.2 1087.8 g		6		7.2	1087.8		1087.8						
みりん		0.9	1.2 173.26 g	みりん		1 1.2 182.5 g		【福豆】				【鶏肉と大根のスープ】				【フルーツのヨーグルト和え】							
でんぶん		1.5	1.87 0.28 kg	福豆 5g		5 5 169 個		【大根・いも・えのきみそ汁】				鶏手羽 2cm角				みかんレトルト							
<div></div> <div>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。</div>												35.36				35.36				29 個			

献立明細表

【アレルギー様式7】

高山市学校給食本郷センター

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	
【麦飯(後期)】				【中華麺のみ】				【食パン】				【麦飯(後期)】				【五目御飯】			
学校給食用 精白米				蒸し中華めん 160g				普通食パン 55g				学校給食用 精白米				学校給食用 精白米			
切断無圧ベン精麦				蒸し中華めん 180g				普通食パン 65g				切断無圧ベン精麦				にんじん			
				蒸し中華めん 200g				普通食パン 75g								鶏手羽 1cm角			
【牛乳】				蒸し中華めん 250g				【牛乳】				【牛乳】				笹がきごぼろ			
普通牛乳								普通牛乳				普通牛乳				干しいたけ			
				【白ゴマ坦々麺】												油揚げ			
【豚肉と高野豆腐の揚げ煮】				豚ミンチ				【スペイン風オムレツ】				【大豆のおとし揚げ】				酒			
豚肩角切り				おろししょうが				殺菌液卵				だいす水煮(引き割り)				うすくちしょうゆ			
こいくちしょうゆ				酒				じゃがいも冷凍スライス				おろししょうが				和風だし			
酒				にんじん				玉葱				だいすゆで 国産				みりん			
高野豆腐				キャベツ				ミックスベジタブル				葱				【牛乳】			
でんぶん				きくらげ(生) 地元				千切りハム				ツナ 袋/1kg				普通牛乳			
サラダ油(缶)				ごま油				食塩				赤みそ							
三温糖				葱				こしょう				三温糖				【ハートのコロッケ】			
こいくちしょうゆ				練りごま かどや				米サラダ油				殺菌液卵				ハートのコロッケ(ミート) 50g			
酒				白湯				ナチュラルチーズ・ミックス				薄力粉				サラダ油(缶)			
水				ラー油				紙カップ小				ベーキングパウダー				【ゆかり和え(キャベツ)】			
きざみのり				鶏がら(液体)				トマトケチャップ				みりん				キャベツ			
				こしょう				【ごぼろサラダマヨ】				いりごま				大根			
【わかめとツナのサラダ】				だいす パースト国産				千切りごぼろ				【鶏香あえ(卵・カツオ白菜人参)】				【かきたま汁】			
カットわかめ				すりごま(白)				きゅうり				ほうれんそう				殺菌液卵			
キャベツ				おろしにんにく				にんじん				白菜				しめじ			
にんじん				チンゲンサイ 葉				(冷)ホールコーン				にんじん				白かまぼこ			
きゅうり								すりごま(白)				乾燥しらす干し				みつば			
ツナ 袋/1kg				【牛乳】				ノンエッグマヨネーズ				花かつお				豆腐・木綿			
こいくちしょうゆ				普通牛乳				三温糖				きざみのり				だしパック(桜)			
三温糖				【きなごマフィン】				うすくちしょうゆ				うすくちしょうゆ				酒			
酢				きな粉				【白菜とベーコンのスープ】				【大根と舞茸の味噌汁】				みりん			
ごま油				ホットケーキミックス				白菜				大根				うすくちしょうゆ			
一味				殺菌液卵				玉葱				(冷)まいたけ				でんぶん			
ポッカ・レモン汁				三温糖				にんじん				油揚げ							
				料理牛乳				しめじ				(冷)里芋 2S							
【大根といもの味噌汁①】				マーガリン(乳なし)				ベーコン				煮干し(だし用)							
大根				黒大豆 ゆで				料理牛乳				荒削り節(だし用)							
じゃがいも								コンソメ				あいだみそ							
油揚げ				【大根サラダ】				食塩				カットわかめ							
煮干しだし				大根				こしょう											
荒削り節(だし用)				にんじん				生クリーム											
あいだみそ				こまつな 葉・生				スライス卵											
こまつな 葉・生				ツナ 袋/1kg				【いちごジャム】											
				食塩				ダイエタリーファイバーいちごジャム 15g											
				こしょう															
				うすくちしょうゆ															
				三温糖															
				酢															

献立明細表

【アレルギー様式7】

高山市学校給食本郷センター

02月17日(火)	1人分使用量(g)		注定量	02月18日(水)	1人分使用量(g)		注定量	02月19日(木)	1人分使用量(g)		注定量	02月20日(金)	1人分使用量(g)		注定量	02月24日(火)	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】				【麦飯（後期）】				【麦飯（後期）】				【麦飯（後期）】				【麦飯（後期）】			
スパゲッティ式麺 70g	70		28 個	学校給食用 精白米	75	100	14.34 kg	学校給食用 精白米	75	100	14.34 kg	学校給食用 精白米	75	100	14.34 kg	学校給食用 精白米	75	100	14.34 kg
スパゲッティ式麺 80g	80		21 個	切断無圧べん精麦	7	10	1.4 kg	切断無圧べん精麦	7	10	1.4 kg	切断無圧べん精麦	7	10	1.4 kg	切断無圧べん精麦	7	10	1.4 kg
スパゲッティ式麺 90g	90		49 個																
スパゲッティ式麺 1 115g		115	72 食	【牛乳】				【牛乳】				【牛乳】				【牛乳】			
				普通牛乳	206	206	170 本	普通牛乳	206	206	170 本	普通牛乳	206	206	170 本	普通牛乳	206	206	170 本
【ミートソース】																			
豚ミンチ	30	37	5.6 kg	【ぶりみりん焼き】				【揚げぎょうざ】				【サバの根菜みそ焼き】				【和風煮込み豆腐ハンバーグ】			
赤ワイン	0.55	0.7	105.35 g	ぶり三河みりん焼き 40g	40		49	国産豚肉のぎょうざ 20g	40	60	412	さば切り身 40g	40		28 切	とうふハンバーグ	60		98 個
玉葱	60	72	11.7 kg	ぶり三河みりん焼き 50g	50	50	121	サラダ油(缶)	1.2	1.8	247 缶	さば切り身 50g	50		70 切	とうふハンバーグ		80	72 個
にんじん	20	24	3.8 kg									さば切り身 60g		60	72 切	大根	20	24	4.1 kg
セロリー 葉柄	5	6	1.4 kg	【切干のごまマヨネーズ】				【もやし中華和え*】				おろししょうが	1	1.2	0.18 kg	おろししょうが	0.2	0.24	0.04 kg
おろしにんにく	0.5	0.6	0.09 kg	スクール糸かまぼこ	5	6	1 kg	もやし	20	26	4 kg	あいだみそ	3	3.6	536.4	三温糖	1	1.2	0.18 kg
マーガリン（乳なし）	1	1.2	0.18 g	切干し大根	5	6	1 kg	キャベツ	15	20	3.4 kg	三温糖	3.5	4.5	0.68 kg	こいくちしょうゆ	2	2.5	376 g
マッシュルーム 水煮	10	12	1.84 kg	ほうれんそう	20	25	4.2 kg	きゅうり	5	6.5	1 kg	酒	1	1.2	187 g	みりん	1	1.2	184.4 g
だいず水煮(引き割り)	5	6	0.92 kg	ノンエッグマヨネーズ	5	6	0.92 kg	(冷)ホールコーン	5	6	1 kg	みりん	1	1.2	186.5 g	酒	1	1.2	184 g
コンソメ	1	1.2	0.36 袋	うすくちしょうゆ	1	1.25	187 g	にんじん	5	6	0.9 kg	こいくちしょうゆ	1	1.2	184 g	水	6	7.2	1106.4 g
三温糖	1.2	1.44	0.22 kg	すりごま(白)	2	2.4	0.37 kg	うすくちしょうゆ	1.5	1.8	276 g	葱	6	7.5	1.8 kg	でんぷん	0.5	0.6	0.09 kg
食塩	0.09	0.1	15 g					酢	1.5	1.8	273 g								
こしょう	0.01	0.01	2 g	【大豆の変身汁（みそ）】				三温糖	0.9	1.2	0.18 kg	【ほう菜とコーンのサラダ】				【ほうれん草ののり酢あえ】			
中濃ソース	4	4.8	734.8 g	豆腐・木綿	36	43.2	6.6 kg	ごま油	0.6	0.72	110.22 g	ほうれんそう	25	18	4.1 kg	ほうれんそう	30	36	6.1 kg
トマトケチャップ	15	18	2.76 kg	油揚げ	5	6	0.9 kg	こしょう	0.01	0.02	2 g	(冷)ホールコーン	10	12	2 kg	キャベツ	10	12	2.2 kg
トマトピューレー	30	36	6 kg	大根	15	18	3.1 kg	油揚げ	5	6	0.9 kg	キャベツ	10	12	2.2 kg	ツナ 袋/1kg	10	12	2 袋
ローリエ	0.01	0.01	1.7 g	えのきたけ	10	12	2.2 kg					千切りハム	5	6	0.92 kg	ポッカ・レモン汁	0.5	0.6	0.09 kg
米粉	2	2.4	0.4 kg	(冷)むき枝豆	5	6	0.9 kg	【麻婆豆腐】				酢	2	2.4	367 g	きざみのり	0.8	0.96	146.96 g
(乾)パセリ	0.02	0.03	4 g	だいず パースト国産	10	12	2 kg	豆腐・木綿	120	150	22.5 kg	米サラダ油	0.9	1.2	0.13 本	酢	1	1.2	184 g
				豆乳 無調整	25	30	5 kg	豚ミンチ	25	31.25	4.7 kg	三温糖	0.9	1.2	0.18 kg	こいくちしょうゆ	1.3	1.56	242 g
【牛乳】				こうじみそ	6	7.2	1 kg	にんじん	12	14	2.2 kg	うすくちしょうゆ	0.9	1.2	177 g	いりごま	1.2	1.44	0.22 kg
普通牛乳	206	206	170 本	煮干し(だし用)	2.5	3	0.46 kg	葱	10	12	3 kg	こしょう	0.01	0.02	2 g				
				荒削り節(だし用)	1	1.2	0.18 kg	おろししょうが	0.6	0.75	0.11 kg	塩	0.04	0.07	9 g	【白味噌汁】			
【きんとんパイ①】								ごま油	0.6	0.75	0.11 kg	粒マスタード	0.1	0.2	1 g	豆腐・木綿	20	24	3.7 kg
キントンパイ(パイスト) 45g	45	45	170 個					三温糖	0.9	1.2	176.7 g					じゃがいも	20	24	4.1 kg
サラダ油(缶)	2	2	340 缶					こいくちしょうゆ	4	5	0.75 kg	【たぬぎ汁】				玉葱	15	18	2.9 kg
								酒	1.8	2.2	335 g	大根	15	18	3.1 kg	にんじん	10	12	1.9 kg
【グリーンサラダ】								中華だしの素	1	1.2	184 g	にんじん	10	13	2 kg	カットわかめ	0.35	0.42	0.13 袋
キャベツ	25	32.5	5.6 kg					トウバンジャン	0.9	1.2	175 g	笹がきごぼう	10	13	2.1 kg	白味噌	6	7.2	1102.2 g
きゅうり	10	13	1.9 kg					でんぷん	0.3	0.36	56 g	板こんにゃく	20	25	3746 g	煮干しだし	2	2.4	0.37 kg
(冷)ブロッコリー	15	19	2.83 kg					赤みそ	3	3.7	0.56 kg	えのきたけ	6	7.5	1.3 kg	荒削り節(だし用)	1	1.2	0.18 kg
米サラダ油	1.6	2	0.22 本						4	4.8	0.7 kg	油揚げ	4	5	0.7 kg				
酢	1.5	1.8	276 g									葱	4	5	1.2 kg				
うすくちしょうゆ	0.4	0.52	76 g									荒削り節(だし用)	2.5	3.25	0.48 kg				
食塩	0.2	0.26	38 g									うすくちしょうゆ	3.5	4.6	672 g				
こしょう	0.02	0.03	4 g									酒	1	1.2	184 g				
												みりん	1	1.2	183.7 g				
【オレンジ6等分】												塩	0.1	0.12	18 g				
オレンジ	35.36	35.36	29 個									でんぷん	1	1.3	0.2 kg				

献立明細表

【アレルギー様式7】

高山市学校給食本郷センター

02月25日(水)				1人分使用量(g)		注重量		02月26日(木)				1人分使用量(g)		注重量		02月27日(金)				1人分使用量(g)		注重量		02月28日(土)				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	
【麦飯（後期）】								【コッペパン】								【麦飯（後期）】																			
学校給食用 精白米				75	100	14.24 kg	普通パン(コッペ) 45g				45		28 個	学校給食用 精白米				75	100	14.44 kg															
切断無圧べん精麦				7	10	1.39 kg	普通パン(コッペ) 55g				55		21 個	切断無圧べん精麦				7	10	1.41 kg															
								普通パン(コッペ) 65g				65		49 個																					
【牛乳】								普通パン(コッペ) 75g					75	72 個	【卵丼】																				
普通牛乳				206	206	169 本								殺菌液卵				45	54	9.8 kg															
								【牛乳】							干しいたけ				1	1	207 g														
【ししゃもの磯辺揚げ①】								普通牛乳				206	206	170 本	白かまぼこ				5	6	0.9 kg														
ししゃも 20g				40	60	409 尾									玉葱				50	60	9.8 kg														
薄力粉				10	15	2.05 kg									こいくちしょうゆ				4	5.2	769 g														
三温糖				1	1.5	0.2 kg									うすくちしょうゆ				3	3.6	555 g														
ベーキングパウダー				0.1	0.15	0.2 缶									みりん				1	1	165.4 g														
青のり				0.6	0.75	112.05 g									三温糖				1.8	2.16	0.33 kg														
サラダ油(缶)				4	4	676 缶									だしパック（桜）				3	3.6	554.7 g														
いりごま				1.5	1.8	0.27 kg									みつば				3	4	0.7 kg														
																でんぶん				1.5	1.8	0.28 kg													
【五色サラダ】																酒				1	1.2	185 g													
大根				20	24	4.1 kg									【牛乳】																				
にんじん				10	12	1.9 kg									普通牛乳				206	206	171 本														
こまつな 葉・生				12	15	2.6 kg																													
(冷)ホールコーン				10	12	2 kg									【ーロカツ】																				
うすくちしょうゆ				1.7	2.04	310 g									ボークヒレカツ 30g				30	60	174 個														
米サラダ油				0.9	1.08	0.12 本									ボークヒレカツ 40g				40		70 個														
酢				1.5	1.8	274 g									米サラダ油				2	3	0.31 本														
三温糖				0.1	0.12	0.02 kg																													
【豆腐のカレー汁】																【白菜のごまあえ】																			
豆腐・木綿				50	60	9.1 kg									白菜				40	48	7.9 kg														
鶏もも (1センチ角)				10	13	1.9 kg									チンゲンサイ 葉				15	18	3.26 kg														
にんじん				10	12	1.9 kg									ごま油				0.4	0.48	73.96 g														
玉葱				10	13	2 kg									三温糖				0.5	0.6	0.09 kg														
おろしにんにく				0.2	0.26	0.04 kg									うすくちしょうゆ				1.85	2	318 g														
こまつな 葉・生				10	13	2.2 kg									いりごま				0.5	0.6	0.09 kg														
米サラダ油				0.5	0.6	0.07 本									きざみのり				0.2	0.24	36.98 g														
こしょう				0.01	0.01	2 g																													
荒削り節(だし用)				1	1.2	0.18 kg																													
とろけるカレーフレーク				10	13	1.9 kg																													
こいくちしょうゆ				2	2.6	379 g																													
みりん				1	1.2	182.5 g																													
																												</							