

A 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

04月10日(金)	1人分使用量(g)		注引量	04月13日(月)	1人分使用量(g)		注引量	04月14日(火)	1人分使用量(g)		注引量	04月15日(水)	1人分使用量(g)		注引量	04月16日(木)	1人分使用量(g)		注引量
	小学	中学			小学	中学			小学	中学			小学	中学			小学	中学	
【一食中華めん】			合計	【麦ごはん】			合計	【黒砂糖パン】			合計	【麦ごはん】			合計	【麦ごはん】			合計
中華めん ゆで 160g	160		239 個	学校給食用精白米	70	100	180 kg	黒砂糖パン	45		239 個	学校給食用精白米	70	100	180 kg	学校給食用精白米	70	100	180 kg
中華めん ゆで 180g	180		531 個	米粒麦(大麦)	7	10	18 kg	黒砂糖パン	55		531 個	米粒麦(大麦)	7	10	18 kg	米粒麦(大麦)	7	10	18 kg
中華めん ゆで 200g	200		658 個	【たまねぎのみそ汁】				黒砂糖パン	65		658 個	【ゆばのずまし汁】				【カレーライス】			
中華めん ゆで 250g		250	762 個	生揚げ	15	25	160 個	【ポークビーンズ】				だいこん	25	32.5	69 kg	豚 もも 平切り	12	15.6	30 kg
【みそラーメン】				たまねぎ	30	39	79 kg	豚 もも 平切り	10	13	25 kg	にんじん	10	13	26 kg	加熱レバー そぼろ	0.5	0.65	1 袋
豚 もも 平切り			25 kg	まいだけ 冷凍	10	13	25 kg	食塩	0.1	0.13	252.6 g	こまつな	10	15	30 kg	食塩	0.08	0.1	194.6 g
おろししょうが	0.5	0.65	1.3 kg	カットわかめ	0.5	0.65	1.2 kg	白こしょう 粉末	0.02	0.03	51 g	湯葉 冷凍	3	5	8 kg	おろしにんにく	0.6	0.78	1.5 kg
おろしにんにく	0.5	0.65	1.3 kg	みそ(柴田)	3	3.9	7 kg	おろしにんにく	0.5	0.65	1.3 kg	食塩	0.12	0.16	301.7 g	白こしょう 粉末	0.02	0.03	51 g
食塩	0.15	0.2	379.2 g	みそ(日下部)	3	3.9	7 kg	米ぬか油	0.3	0.39	0.75 kg	うすくちしょうゆ	2.2	2.86	5.5 kg	米ぬか油	0.4	0.52	0.99 kg
白こしょう 粉末	0.02	0.03	58 g	【きんぴらごぼう】				こいくちしょうゆ	50	65	132 kg	こいくちしょうゆ	1.2	1.56	3 kg	カレー粉	0.2	0.26	496.3 g
米ぬか油	0.4	0.6	1.07 kg	ごぼう せん切り	30	39	74 kg	たまねぎ	35	45.5	97 kg	削り節(だし用)	2.5	3.25	6 kg	たまねぎ	60	78	158 kg
もやし	10	13	25 kg	じゃがいも	35	45.5	97 kg	大豆水煮	20	35	55 kg	フレーク節F3(だし用)	1.5	1.95	4 kg	にんじん	20	26	51 kg
キャベツ	22	30	66 kg	【豆腐ハンバーグ(照り)】				グリーンピース 冷凍	4	5.2	10 kg	【ぜんまいとこも豆腐の煮物】				じゃがいも	45	58.5	124 kg
ホールコーン 冷凍	15	20	38 kg	国産豆腐のハンバーグ 60g	60		1428 個	三温糖	0.4	0.52	1 kg	油揚げ	3	3.9	248 個	カットトマト(飛騨)	12	15.6	6 袋
鶏がらスープ	10	13	25 kg	国産豆腐のハンバーグ 80g		80	762 個	洋風コンソメ	0.5	0.65	1245 g	和風だし	20	26	310 個	ウスターソース	1.2	1.56	2978 g
中華だし	1	1.3	2493 g	水	3	3.9	7 kg	ウスターソース	0.8	1.04	1985 g	ごぼう 洗い	5	6.5	12 kg	コクと旨みのまろやかカレー	8	10.4	20 kg
みそ(柴田)	5	6	12 kg	三温糖	0.8	1	1.9 kg	カットトマト(飛騨)	18	23.4	9 袋	ぜんまい水煮 カット	10	13	25 kg	アレルギーフリーカレーフレークN	6	7.8	15 kg
みそ(大のや)	5	6	12 kg	こいくちしょうゆ	1	1	2.2 kg	ケチャップ	5	6.5	4 袋	たけのこ水煮 乱切り	15	19.5	37 kg	【海藻サラダ(青じそドレ)】			
【パンサンデー】				一味とうがらし	0.01	0.01	22 g	【コーンサラダ】				和風だし	0.5	0.65	1245 g	だいこん	28	36	75 kg
にんじん	6	8	15 kg	【豆腐ハンバーグ(照り)】				ホールコーン 冷凍	5	5.2	10 kg	三温糖	1.4	1.82	3.5 kg	きゅうり	10	13	26 kg
きゅうり	12	15.6	30 kg	国産豆腐のハンバーグ 60g	60		1428 個	キャベツ	20	26	58 kg	うすくちしょうゆ	1.2	1.56	3 kg	海藻ミックス	1.2	1.6	3 kg
ほうれんそう	10	15	28 kg	国産豆腐のハンバーグ 80g		80	762 個	にんじん	15	13	28 kg	こいくちしょうゆ	1.2	1.56	3 kg	青じそドレッシング	5	5.8	12 本
もやし	10	13	25 kg	水	3	3.9	7 kg	きゅうり	10	13	25 kg	清酒	0.7	0.91	1.8 kg	【フルーツのゼリーあえ】			
くずきり 乾	4	5.2	10 kg	三温糖	0.8	1	1.9 kg	コーンクリーミードレッシング	6	7	14.25 本	本みりん	0.7	0.91	1.7 kg	パイナップル バック	15	19.5	37 kg
食塩	0.2	0.26	500.5 g	こいくちしょうゆ	1	1	2.2 kg	【国産キャベツメンチカツ】				水	15	19.5	37 kg	黄桃 バック	15	19.5	37 kg
三温糖	0.9	1.17	2.2 kg	本みりん	0.8	1.04	2 kg	FM国産キャベツのメンチカツ 40g	40		1428 個	【さけの塩焼き】				ダイスゼリー あまおう	20	35	55 kg
米酢	1.55	2.02	3822 g	清酒	0.4	0.52	1 kg	FM国産キャベツのメンチカツ 60g		60	762 個	さけ 切り身 60g	60		1428 個	ダイスゼリー マスカット	20	35	55 kg
うすくちしょうゆ	1.45	1.89	3.6 kg	じゃがいもでんぷん	0.1	0.1	0.2 kg	米ぬか油(揚げ油)	2	2.6	5 kg	さけ 切り身 70g		70	762 個	ダイスゼリー レモン	10	13	24.81 kg
ごま油	0.55	0.72	1361.6 g	【牛乳】				【牛乳】				食塩	0.2	0.26	483.7 g	【牛乳】			
【春巻き】				普通牛乳	206	206	2190 本	【牛乳】				【牛乳】				普通牛乳	206	206	2190 本
春巻き 35g	35		1428 個	【牛乳】				普通牛乳	206	206	2190 本	【牛乳】				普通牛乳	206	206	2190 本
春巻き 50g		50	762 個	【牛乳】				普通牛乳	206	206	2190 本	【牛乳】				普通牛乳	206	206	2190 本
米ぬか油(揚げ油)	2	2.7	5 kg	【牛乳】				普通牛乳	206	206	2190 本	【牛乳】				普通牛乳	206	206	2190 本
【牛乳】				普通牛乳	206	206	2190 本	【牛乳】				【牛乳】				普通牛乳	206	206	2190 本
普通牛乳	206	206	2190 本	【牛乳】				普通牛乳	206	206	2190 本	【牛乳】				普通牛乳	206	206	2190 本

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。

