


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

06月01日(月)	1人分使用量(g)		注定量	06月02日(火)	1人分使用量(g)		注定量	06月03日(水)	1人分使用量(g)		注定量	06月04日(木)	1人分使用量(g)		注定量	06月05日(金)	1人分使用量(g)		注定量
	小学	中学			小学	中学			小学	中学			小学	中学			小学	中学	
【ソフト麺】				【コッパン】				【麦ごはん】				【麦ごはん】				【麦ごはん】			
ソフト麺	70		479 個	コッパン	45		479 個	学校給食用精白米	70	100	229 kg	学校給食用精白米	70	100	229 kg	学校給食用精白米	70	100	229 kg
ソフト麺	80		531 個	コッパン	55		531 個	米粒麦(大麦)	7	10	23 kg	米粒麦(大麦)	7	10	23 kg	米粒麦(大麦)	7	10	23 kg
ソフト麺	90		670 個	コッパン	65		670 個	【じゃがいものみそ汁】				【けんちん汁】				【ゆばのすまし汁】			
ソフト麺		115	1099 個	コッパン		75	1099 個	油揚げ	5	6.5	523 個	木綿豆腐	20	25	154 個	木綿豆腐	20	26	157 個
【ナポリタンソース】				【コーンスープ】				じゃがいも	30	50	117 kg	板こんにゃく	10	13	157 個	だいこん	15	20	53 kg
ウインナー スライス	15	19.5	48 kg	たまねぎ 皮むき	28	35	85.41 kg	根深ねぎ	5	6.5	16 kg	だいこん	20	35	79 kg	カットわかめ	0.4	0.52	1.3 kg
米ぬか油	0.3	0.39	0.95 kg	食塩	0.1	0.13	319.5 g	こまつな	10	18	42 kg	にんじん	10	13	32 kg	湯葉 冷凍	2.2	2.86	7 kg
たまねぎ	55	71.5	184 kg	白こしょう 粉末	0.03	0.03	79 g	みそ(柴田)	3	3.9	9 kg	ごぼう 洗い	4	5	12 kg	食塩	0.12	0.16	381.3 g
赤ピーマン	6	7.8	21 kg	マーガリン	2	2.6	6 kg	みそ(日下部)	3	3.9	9 kg	根深ねぎ	5	6.5	16 kg	うすくちしょうゆ	2.2	2.86	6.9 kg
マッシュルーム水煮 スライス	30	39	94 kg	にんじん	10	13	32 kg	煮干し(だし用パック)	2	2.6	25 袋	食塩	0.2	0.25	621.3 g	こいくちしょうゆ	1.2	1.56	3.8 kg
カットトマト(飛騨)	40	52	25 袋	コーンペースト 冷凍	50	65	156 kg	【うま煮】				こいくちしょうゆ	1.5	1.95	4.7 kg	削り節(だし用)	2.5	3.25	8 kg
食塩	0.1	0.13	319.5 g	ホールコーン 冷凍	20	26	63 kg	鶏肉 もも 皮つき 1.5cm角	5	6.5	16 kg	うすくちしょうゆ	2	2.5	6.2 kg	フレーク節F3(だし用)	1.5	1.95	5 kg
白こしょう 粉末	0.01	0.01	28 g	洋風コンソメ	0.7	0.8	2041 g	米ぬか油	0.2	0.26	0.63 kg	じゃがいもでんぷん	0.8	1.04	2.5 kg	【ひじきのカレー炒め】			
洋風コンソメ	1	1.3	3137 g	調理用牛乳	60	85	188 L	板こんにゃく	10	13	157 個	フレーク節F1(だし用)	3	4	9.49 kg	ホールコーン 冷凍	11	14.3	34 kg
三温糖	1	1.3	3.1 kg	シュレッドチーズ(とけるチーズ)	1.5	2.5	5 kg	にんじん	15	19.5	49 kg	【おひたし】				ベーコン 短冊(乳・卵なし)	5	7	16.28 kg
ケチャップ	15	19.5	16 袋	脱脂粉乳	2	3	6 kg	たけのこ水煮 乱切り	12	15.6	38 kg	もやし	30	39	94 kg	にんじん	16	20.8	52 kg
ウスターソース	3	3.9	9412 g	米粉	1.2	1.5	4 kg	しいたけ スライス 乾燥	1	1.3	3 kg	にんじん	5	6.5	16 kg	米ひじき	2	2.6	6 kg
赤ワイン	3	3.9	9.4 kg	乾燥バセリ	0.03	0.04	94 g	むきえだまめ 冷凍	10	15	33 kg	きゅうり	5	6.5	16 kg	カレー粉	0.15	0.2	477.5 g
米粉	2	2.6	6 kg	【アスパラサラダ】				三温糖	0.7	0.91	2.2 kg	カットわかめ	0.45	0.59	1.4 kg	米ぬか油	0.5	0.65	1.56 kg
乾燥バセリ	0.1	0.13	319 g	アスパラガス 生	15	20	60 kg	和風だし	0.15	0.2	476 g	うすくちしょうゆ	1.8	2.34	5.6 kg	三温糖	1	1.3	3.1 kg
【ブロッコリーのサラダ】				ホールコーン 冷凍	10	13	31 kg	うすくちしょうゆ	0.7	0.91	2.2 kg	こいくちしょうゆ	0.6	0.78	1.9 kg	洋風コンソメ	0.15	0.18	456 g
ブロッコリー 冷凍	20	25	123 袋	むきえだまめ 冷凍	10	15	33 kg	こいくちしょうゆ	0.8	1.04	2.5 kg	うすくちしょうゆ	0.8	1.04	3 kg	うすくちしょうゆ	0.8	1	2.5 kg
キャベツ	20	30	77 kg	にんじん	5	6.5	16 kg	本みりん	0.5	0.65	1.6 kg	しらす干し 乾燥品	0.8	1.04	3 kg	【さわらの梅みそ焼き】			
きゅうり	10	13	32 kg	きゅうり	10	13	32 kg	清酒	0.4	0.52	1.3 kg	鶏肉 もも 皮つき(数) 40g				さわら 切り身 60g	60		1680 個
食塩	0.2	0.24	603.6 g	香りごまドレッシング	5.5	7.15	17 本	水	10	13	31 kg	鶏肉 もも 皮つき(数) 60g	60	80	2198 個	さわら 切り身 70g		70	1099 個
三温糖	0.45	0.55	1.4 kg	【鶏肉のバーベキューソース】				【揚げ出し豆腐】				清酒	2	2.6	6.3 kg	三温糖	1.8	2.16	5.4 kg
米酢	2	2.6	6294 g	鶏肉 もも 皮つき(数) 60g	60		1680 個	揚げ出し用豆腐 40g		80	2198 個	米ぬか油	3	4	9 kg	みそ(調理用:大のや)	4	4.8	12 kg
米ぬか油	1	1.3	3.11 kg	鶏肉 もも 皮つき(数) 80g		80	1099 個	揚げ出し用豆腐 60g	60		1680 個	じゃがいもでんぷん	5	6.5	15.6 kg	本みりん	0.8	0.96	2.4 kg
【ヨーグルトあえ(鉄強化)】				おろししょうが	0.6	0.78	1.9 kg	米ぬか油(揚げ油)	4	6	13 kg	三温糖	2.7	3.51	8.4 kg	ねり梅	3	3.6	9 kg
黄桃 パック	10	13	31 kg	食塩	0.18	0.23	555.2 g	だいこん	13	17	45 kg	三温糖	2.2	2.8	6.8 kg	【牛乳】			
バインアップル パック	10	13	31 kg	清酒	1.5	1.95	4.7 kg	なめこ(小)	7	10	23 kg	うすくちしょうゆ	2.2	2.8	6.8 本	普通牛乳	206	206	2779 本
ダイスゼリー あまおう	20	35	71 kg	三温糖	1.3	1.69	4 kg	うすくちしょうゆ	2	2.6	6.2 kg	レモン 果汁	2.2	2.8	6.8 本				
ダイスゼリー レモン	15	25	51.6 kg	こいくちしょうゆ	2.3	3	7.2 kg	三温糖	0.6	0.8	1.9 kg	水	0.5	0.65	2 kg				
ダイスゼリー マスカット	20	35	71 kg	りんごピューレ	3	3.6	9 kg	本みりん	1	1.3	3.1 kg	【牛乳】							
ヨーグルト 脱脂加糖	30	50	103 kg	本みりん	1.3	1.69	4 kg	【果汁グミ】				果汁グミ(ぶどう)							
【牛乳】				米酢	0.8	1.04	2487 g	【牛乳】											
普通牛乳	206	206	2779 本	一味とうがらし	0.01	0.01	28 g	普通牛乳	206	206	2779 本								
				【牛乳】															
				普通牛乳	206	206	2779 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。

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

06月15日(月)	1人分使用量(g)		注定量	06月16日(火)	1人分使用量(g)		注定量	06月17日(水)	1人分使用量(g)		注定量	06月18日(木)	1人分使用量(g)		注定量	06月19日(金)	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				
【一食中華めん】 中華めん ゆで 160g 中華めん ゆで 180g 中華めん ゆで 200g 中華めん ゆで 250g	160		479 個	【黒砂糖パン】 黒砂糖パン 黒砂糖パン 黒砂糖パン 黒砂糖パン	45		479 個	【麦ごはん】 学校給食用精白米 米粒麦(大麦)	70	100	229 kg	【麦ごはん】 学校給食用精白米 米粒麦(大麦)	70	100	229 kg	【麦ごはん】 学校給食用精白米 米粒麦(大麦)	70	100	229 kg				
【タンメン】 豚 もも 平切り 豚 ばら 平切り おろししょうが おろしにんにく 食塩 白こしょう 粉末 米ぬか油 もやし キャベツ たまねぎ にんじん ホールコーン 冷凍 鶏がらスープ 中華だし 鶏だし ごま油	10	13	31 kg	【クスクススープ】 たまねぎ 食塩 白こしょう 粉末 米ぬか油 にんじん じゃがいも クスクス 洋風コンソメ うすくちしょうゆ 乾燥パセリ	30	42	104 kg	【豚汁】 豚 もも 平切り 豚 ばら 平切り 米ぬか油 木綿豆腐 にんじん だいこん ごぼう 洗い 根深ねぎ 清酒 みそ(柴田) みそ(大のや) 煮干し(だし用パック)	8	10.4	25 kg	【のっぺい汁(里芋)】 木綿豆腐 板こんにゃく だいこん ごぼう 洗い 根深ねぎ さといも 乱切り(小) 冷凍 角切り昆布 1~1.5cm角 食塩 うすくちしょうゆ こいくちしょうゆ 清酒 じゃがいもでんぷん 削り節(だし用) フレーク節F3(だし用)	15	19.5	117 個	【たまねぎのみそ汁】 たまねぎ 生揚げ まいたけ 冷凍 カットわかめ みそ(柴田) みそ(日下部) 煮干し(だし用パック)	30	39	100 kg	【れんこんきんぴら】 にんじん ごぼう 洗い れんこん水煮 スライス しいたけ スライス 乾燥 米ぬか油 三温糖 本みりん 清酒 こいくちしょうゆ 一味とうがらし 白いりごま	15	19.5	48 kg
【パンサンスー】 にんじん きゅうり ほうれんそう くずきり 乾 食塩 三温糖 米酢 うすくちしょうゆ ごま油	15	19.5	49 kg	【アスパラソテー】 グリーンアスパラガス 冷凍 にんじん ホールコーン 冷凍 マーガリン 食塩 白こしょう 粉末	35	45.5	110 kg	【野菜のゆかりあえ】 キャベツ にんじん ゆかり 食塩	40	53	148 kg	【むじきの炒め煮】 にんじん 油揚げ 長ひじき さつまあげ 冷凍 米ぬか油 三温糖 和風だし こいくちしょうゆ 水	10	15	34 kg	【鶏肉の香味焼き】 鶏肉 もも 皮つき(数) 60g 鶏肉 もも 皮つき(数) 80g 三温糖 おろしにんにく おろししょうが 清酒	60	80	1680 個				
【揚げ餃子】 ぎょうざ 冷凍 20g 米ぬか油(揚げ油)	40	60	6657 個	【鶏肉のハリッサソース】 鶏肉 もも 皮つき(数) 60g 鶏肉 もも 皮つき(数) 80g おろししょうが 食塩 白ワイン たまねぎ カットトマト(飛騨) ハリッサ 食塩 白こしょう 粉末	60	80	1680 個	【いわしの天ぷら】 国産いわし天ぷら 35g 国産いわし天ぷら 50g 米ぬか油(揚げ油)	35	50	1680 個	【揚げ豚のトマトだれ】 豚 もも ひょうし切り おろししょうが 清酒 米粉 米ぬか油(揚げ油) 三温糖 こいくちしょうゆ カットトマト(飛騨)	40	52	125 kg	【鶏肉の香味焼き】 鶏肉 もも 皮つき(数) 60g 鶏肉 もも 皮つき(数) 80g 三温糖 おろしにんにく おろししょうが 清酒	60	80	1680 個				
【薬配: さくらんぼゼリー】 さくらんぼゼリー	40	40	2779 個	【牛乳】 普通牛乳	206	206	2779 本	【牛乳】 普通牛乳	206	206	2779 本	【牛乳】 普通牛乳	206	206	2779 本	【牛乳】 普通牛乳	206	206	2779 本				

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

06月22日(月)	1人分使用量(g)		注定量	06月23日(火)	1人分使用量(g)		注定量	06月24日(水)	1人分使用量(g)		注定量	06月25日(木)	1人分使用量(g)		注定量	06月26日(金)	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】				【胚芽パン】				【麦ごはん】				【麦ごはん】				【麦ごはん】			
ソフト麺	70		479 個	はいがパン	45		479 個	学校給食用精白米	70	100	229 kg	学校給食用精白米	70	100	229 kg	学校給食用精白米	70	100	229 kg
ソフト麺	80		531 個	はいがパン	55		531 個	米粒麦(大麦)	7	10	23 kg	米粒麦(大麦)	7	10	23 kg	米粒麦(大麦)	7	10	23 kg
ソフト麺	90		670 個	はいがパン	65		670 個												
ソフト麺		115	1099 個	はいがパン		75	1099 個	【マーボー豆腐】				【ビーフンスープ】				【もずくのみそ汁】			
								豚 ひき肉	9	11.7	28 kg	木綿豆腐	20	23	148 個	にんじん	10	13	32 kg
【中華あんかけ】				【コンソメスープ】				おろししょうが	2	2.6	6.3 kg	にんじん	8	10.4	26 kg	根菜ねぎ	5	6.5	16 kg
豚 もも 平切り	15	19.5	47 kg	たまねぎ	30	39	100 kg	おろしにんにく	1	1.3	3.2 kg	ピーフン	5	6.5	16 kg	もずく 冷凍	15	19.5	47 kg
豚 ばら 平切り	5	6.5	15.69 kg	米ぬか油	0.5	0.65	1.54 kg	トウバンジャン	0.1	0.13	319 g	しいたけ スライス 乾燥	0.8	1.04	3 kg	ほうれんそう 冷凍	7	9.1	22 kg
おろししょうが	0.2	0.26	0.6 kg	にんじん	10	13	32 kg	米ぬか油	0.5	0.65	1.57 kg	ローズハム 短冊(乳・卵なし)	5	6.5	16 kg	みそ(柴田)	3.4	4.42	11 kg
米ぬか油	1	1.3	3.14 kg	じゃがいも	15	25	57 kg	大豆たんぱく(ミンチ)	3	3.9	9 kg	鶏がらスープ	4	5.2	13 kg	みそ(日下部)	3.4	4.42	11 kg
たまねぎ	35	45.5	117 kg	マッシュルーム水煮 スライス	5	6.5	16 kg	木綿豆腐	95	130	739 個	中華だし	0.5	0.6	1509 g	煮干し(だし用パック)	2	2.6	25 袋
にんじん	15	19.5	49 kg	乾燥パセリ	0.05	0.06	145 g	にんじん	10	13	32 kg	食塩	0.12	0.15	363.6 g				
こまつな	15	25	61 kg	洋風コンソメ	0.6	0.78	1877 g	根菜ねぎ	5	6.5	16 kg	こいくちしょうゆ	2	2.6	6.3 kg	【にんじんしりしり】			
たけのこ水煮 短冊	15	19.5	47 kg	食塩	0.15	0.2	482.3 g	中華だし	1	1.3	3137 g	清酒	1	1.3	3.2 kg	にんじん	40	52	129 kg
しいたけ スライス 乾燥	1	1.3	3 kg	白こしょう 粉末	0.01	0.02	39 g	三温糖	2	2.6	6.3 kg	こいくちしょうゆ	0.01	0.02	45 g	米ぬか油	0.5	0.65	1.57 kg
三温糖	0.5	0.65	1.6 kg	うすくちしょうゆ	2	2.6	6.3 kg	こいくちしょうゆ	2	2.6	6.3 kg				まぐろ 油漬	5	6.5	5 袋	
食塩	0.1	0.13	319.5 g	【ブロックリーンのソテー】				清酒	1.3	1.69	4.1 kg	【ガバオライス(具)】				炒り卵	10	13	31 kg
中華だし	1	1.3	3137 g	ブロックリー 冷凍	40	60	258 袋	みそ(調理用:大のや)	7.8	10.14	24 kg	鶏 ひき肉	15	19.5	47 kg	和風だし	0.6	0.78	1882 g
鶏がらスープ	5	6.5	16 kg	ホルコーン 冷凍	8	10.4	25 kg	じゃがいもでんぷん	1	1.3	3.1 kg	白こしょう 粉末	0.01	0.01	28 g	食塩	0.1	0.13	319.5 g
こいくちしょうゆ	2.2	2.86	6.9 kg	ウインナー スライス	8	10.4	26 kg	ごま油	0.5	0.65	1574.4 g	おろしにんにく	0.5	0.65	1.6 kg	白こしょう 粉末	0.01	0.01	28 g
うすくちしょうゆ	1.5	1.95	4.7 kg	マーガリン	1.5	2	5 kg	水	30	39	94 kg	米ぬか油	0.5	0.65	1.57 kg	三温糖	0.5	0.65	1.6 kg
清酒	0.5	0.65	1.6 kg	食塩	0.12	0.15	363.6 g	【切干大根の中華あえ】				大豆たんぱく(ミンチ)	5	6.5	16 kg	うすくちしょうゆ	0.8	1.04	2.5 kg
白こしょう 粉末	0.02	0.03	67 g	白こしょう 粉末	0.02	0.02	51 g	切干大根	3	3.9	9 kg	たまねぎ	20	26	67 kg				
じゃがいもでんぷん	3.25	4.23	10.2 kg	【あじのレモン煮】				にんじん	10	13	32 kg	赤ピーマン	10	15	36 kg	【豚肉の生姜焼き】			
ごま油	1	1.3	3137.4 g	あじ 切り身 50g	50		1680 個	キャベツ	15	25	61 kg	たけのこ水煮 乱切り	15	19.5	47 kg	豚 かつロース(数) 50g	50		1680 個
				あじ 切り身 60g	60		1099 個	きゅうり	5	6.5	16 kg	中華だし	1	1.3	3137 g	豚 かつロース(数) 60g	60		1099 個
【もやしのソテー】				じゃがいもでんぷん	5	6	15 kg	三温糖	0.7	0.91	2.2 kg	三温糖	1	1.3	3.1 kg	おろししょうが	1.1	1.3	3.3 kg
もやし	45	58	140 kg	米ぬか油(揚げ油)	2	3	7 kg	食塩	0.1	0.13	319.5 g	バジル	0.3	0.39	947 g	清酒	2.3	3	7.2 kg
にんじん	10	13	32 kg	三温糖	2.5	3	7.5 kg	うすくちしょうゆ	0.9	1.17	2.8 kg	清酒	2	2.6	6.3 kg	こいくちしょうゆ	2	2.4	6 kg
ローズハム 短冊(乳・卵なし)	6	6.5	16 kg	うすくちしょうゆ	2	2.4	6 kg	米酢	1.1	1.43	3457 g	かき油(オイスターソース)	4	5.2	10.5 本	本みりん	1.8	2.3	5.6 kg
米ぬか油	1	1.3	3.15 kg	レモン 果汁	3.3	4	10 本	めんつゆ	0.6	0.78	1882 g	こいくちしょうゆ	1.8	2.34	5.6 kg				
食塩	0.12	0.18	409.9 g	水	2.5	3	7 kg	ごま油	1	1.3	3137.4 g	水	5	6.5	16 kg	【薬配:オレンジ 1/4カット】			
白こしょう 粉末	0.03	0.04	94 g	【チョコクリーム】				【コーン焼売(焼き)】				【えびから揚げ】				オレンジ カット 50g	50	50	2779 個
うすくちしょうゆ	1.5	1.95	4.7 kg	パテチョコレート 15g	15	15	2779 個	安心素材コーン焼売 18g	36	54	6657 個	小えび から揚げ	35	47	110 kg	【牛乳】			
				【牛乳】				【牛乳】				米ぬか油(揚げ油)	2	2.6	6 kg	普通牛乳	206	206	2779 本
【肉団子の甘酢あんかけ】				普通牛乳	206	206	2779 本	普通牛乳	206	206	2779 本	普通牛乳	206	206	2779 本				
FMうす味肉団子	45	60	141 袋																
米ぬか油(揚げ油)	2.2	2.6	7 kg																
三温糖	1.3	1.69	4.1 kg																
うすくちしょうゆ	1.1	1.35	3.4 kg																
ケチャップ	4	5.2	4 袋																
米酢	0.9	1.17	2817 g																
水	5	6.5	16 kg																
じゃがいもでんぷん	0.3	0.38	0.9 kg																
【牛乳】																			
普通牛乳	206	206	2779 本																

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

06月29日(月)	1人分使用量(g)		注引量	06月30日(火)	1人分使用量(g)		注引量		1人分使用量(g)		注引量		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	
【1食うどん】				【バターパン】											
うどん ゆで	60		479 袋	バターコッペパン	45		479 個								
うどん ゆで	70		531 袋	バターコッペパン	55		531 個								
うどん ゆで	80		670 袋	バターコッペパン	65		670 個								
うどん ゆで		100	1099 袋	バターコッペパン		75	1099 個								
【五目うどん】				【ミネストローネ】											
若鶏 むね 皮つき 1cm角	10	13	32 kg	ベーコン 短冊(乳・卵なし)	6	7.8	18.82 kg								
油揚げ	5	6.5	523 個	たまねぎ	25	32.5	83 kg								
にんじん	12	15.6	39 kg	セロリ	5	6.5	24 kg								
根深ねぎ	5	6.5	16 kg	食塩	0.13	0.17	409.1 g								
しいたけ スライス 乾燥	0.3	0.39	1 kg	白こしょう 粉末	0.02	0.03	67 g								
まいたけ 冷凍	10	13	31 kg	ローリエ 粉末	0.01	0.01	28 g								
食塩	0.1	0.13	319.5 g	米ぬか油	0.2	0.26	0.63 kg								
こいくちしょうゆ	1.2	1.56	3.8 kg	じゃがいも	25	32.5	87 kg								
うすくちしょうゆ	3.2	4.16	10 kg	アルファベットマカロニ	5	6.5	31 袋								
めんつゆ	2.2	2.86	6902 g	カットトマト(飛騨)	20	26	13 袋								
清酒	0.7	0.91	2.3 kg	ケチャップ	4	5.2	4 袋								
本みりん	0.8	1.04	2.5 kg	洋風コンソメ	1	1.3	3137 g								
削り節(だし用)	1.3	1.69	4 kg												
フレーク節F3(だし用)	2	2.6	6 kg	【ほうれん草ソテー】											
				ほうれんそう	35	45.5	122 kg								
【歯ごたえサラダ】				にんじん	10	13	32 kg								
にんじん	15	19.5	49 kg	ホールコーン 冷凍	10	13	31 kg								
こまつな	15	19.5	55 kg	ベーコン 短冊(乳・卵なし)	10	13	31.37 kg								
きゅうり	10	13	32 kg	マーガリン	1.3	1.69	4 kg								
千切り だいこん漬	10	13	45 袋	食塩	0.3	0.39	947 g								
三温糖	0.5	0.65	1.6 kg	白こしょう 粉末	0.02	0.03	67 g								
こいくちしょうゆ	0.5	0.65	1.6 kg												
白いりごま	0.8	1.04	3 kg	【チキンナゲット】											
				FIMチキンナゲット	40	60	6657 個								
【コーンマフィン】				米ぬか油(揚げ油)	2	2.6	6 kg								
ホールコーン 冷凍	5	5	14 kg												
コーンペースト 冷凍	10	10	28 kg	【牛乳】											
ホットケーキミックス	25	25	69 kg	普通牛乳	206	206	2779 本								
鶏卵 凍結全卵	2	2	6 kg												
さいのめチーズ	2	2	6 kg												
調理用牛乳	20	20	56 L												
【牛乳】															
普通牛乳	206	206	2779 本												