

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

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																
【麦ごはん】 学校給食用精白米 米粒麦(大麦)	70 7	100 10	216 kg 22 kg	【麦ごはん】 学校給食用精白米 米粒麦(大麦)	70 7	100 10	216 kg 22 kg	【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 55 65		425 個 469 個 721 個 1001 個	【麦ごはん】 学校給食用精白米 米粒麦(大麦)	70 7	100 10	216 kg 22 kg	【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	160 180 200		425 個 469 個 721 個 1001 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 15 10 0.5 3 3 2	39 25 13 0.65 3.9 3.9 2.6	94 kg 193 個 30 kg 1.5 kg 9 kg 9 kg 24 袋	【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 5 0.5 20 10 20 9 5 0.45 3.1 3.1 2	10.4 6.5 0.65 26 13 26 11.7 6.5 0.59 4.03 4.03 2.6	24 kg 14.8 kg 1.49 kg 148 個 31 kg 66 kg 27 kg 15 kg 1.4 kg 9 kg 9 kg 24 袋	【クスクススープ】 たまねぎ 食塩 おろししょう 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 0.13 0.02 0.4 10 20 3.5 0.7 1.6 0.05	42 0.18 0.03 0.6 13 35 4.55 0.9 2.2 0.07	99 kg 400.3 g 62 g 1.28 kg 31 kg 73 kg 10.31 kg 2176 g 5.2 kg 158 g	【カレーライス】 豚 もも 平切り 加熱レバーそぼろ 食塩 おろしにんにく 白こしょう 粉末 にんじん たまねぎ にんじん じゃがいも カットマト(飛騨) ウスターソース コクと旨みのまろやかカレー アレルギーフリーカレーフレークN	12 0.5 0.08 0.6 0.02 0.4 0.2 60 20 40 12 1.2 8 6	15.6 1 0.1 0.78 0.03 0.52 0.26 78 26 60 15.6 10.4 7.8	36 kg 2 袋 232.3 g 1.8 kg 62 g 1.18 kg 592.1 g 189 kg 61 kg 136 kg 7 袋 3553 g 24 kg 18 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 5 0.5 0.5 0.13 0.02 0.5 15 20 10 5 5 10 2.5 0.5 0.7	13 6.5 0.65 0.65 0.17 0.03 0.65 19.5 35 13 6.5 6.5 13 3.25 0.65 0.91	30 kg 14.8 kg 1.5 kg 1.5 kg 386 g 62 g 1.49 kg 44 kg 78 kg 31 kg 15 kg 15 kg 30 kg 7407 g 1.49 kg 2078.2 g	【パンサンスー】 にんじん きゅうり ほうれんそう くすきり 乾 食塩 三温糖 米酢 うすくちしょうゆ ごま油	15 10 10 5 0.2 0.9 1.55 1.45 0.55	19.5 13 13 6.5 0.26 1.17 2.02 1.89 0.72	46 kg 30 kg 33 kg 15 kg 592.1 g 2.7 kg 4593 g 4.3 kg 1632.7 g	【揚げ餃子】 ぎょうざ 冷凍 20g 米ぬか油(揚げ油)	40 3	60 4	6233 個 9 kg	【薬配: さくらんぼゼリー】 さくらんぼゼリー	40	40	2616 個	【牛乳】 普通牛乳	206	206	2616 本
【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 10 22 0.5 0.5 1.3 0.5 1	19.5 13 28.6 0.65 0.65 1.7 1.7 1.3 2.6 0.01 1.3	46 kg 29 kg 65 kg 1 kg 1.47 kg 3.8 kg 1.5 kg 3 kg 6 kg 26 g 3 kg	【野菜のゆかりあえ】 キャベツ にんじん ゆかり 食塩	40 10 0.5 0.1	53 13 0.65 0.12	140 kg 30 kg 1473 g 284.6 g	【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 10 5 1.3 0.13 0.02	45.5 13 6.5 1.69 0.17 0.03	104 kg 31 kg 15 kg 4 kg 386 g 62 g	【海菜サラダ(青じそドレ)】 だいこん きゅうり 海藻ミックス 青じそドレッシング	30 10 1.2 5	39 13 1.56 6.5	99 kg 30 kg 4 kg 15 本	【オムレツ】 オムレツ 50g オムレツ 60g	50 60	1615 個 1001 個	【牛乳】 普通牛乳	206	206	2616 本													
【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 こいくちしょうゆ 清酒	60 0.5 0.45 0.9 3 0.5		1615 個 1001 個 1.5 kg 1.4 kg 2.6 kg 8.8 kg 1.5 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 米ぬか油(揚げ油)	2	50 2.6	1001 個 6 kg	【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 カットマト(飛騨) ハリッサ 食塩 白こしょう 粉末	60 0.6 0.18 1.5 5 15 0.1 0.05 0.01		1615 個 1001 個 1.7 kg 490.9 g 4.4 kg 16 kg 9 袋 0.29 kg 140.8 g 26 g	【オムレツ】 オムレツ 50g オムレツ 60g	50 60	1615 個 1001 個	【牛乳】 普通牛乳	206	206	2616 本																	
【牛乳】 普通牛乳	206	206	2616 本	【牛乳】 普通牛乳	206	206	2616 本	【牛乳】 普通牛乳	206	206	2616 本	【牛乳】 普通牛乳	206	206	2616 本	【牛乳】 普通牛乳	206	206	2616 本																

