

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

07月01日(水)	1人分使用量(g)		注定量	07月02日(木)	1人分使用量(g)		注定量	07月03日(金)	1人分使用量(g)		注定量	07月06日(月)	1人分使用量(g)		注定量	07月07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											
【バターパン】 バターコッペパン 45 バターコッペパン 55 バターコッペパン 65 バターコッペパン 75 バターコッペパン 1001個			425個 469個 721個 1001個	【麦ごはん】 学校給食用精白米 70 米粒麦(大麦) 7 10 22kg			216kg 22kg	【1食うどん】 うどん ゆで 60 うどん ゆで 70 うどん ゆで 80 うどん ゆで 100 1001袋			425袋 469袋 721袋 1001袋	【麦ごはん】 学校給食用精白米 70 米粒麦(大麦) 7 10 22kg			216kg 22kg	【麦ごはん】 学校給食用精白米 70 米粒麦(大麦) 7 10 22kg			216kg 22kg											
【ミネストローネ】 パーコン 短冊(乳・卵なし) 6 たまねぎ 25 セロリ 5 食塩 0.13 白こしょう 粉末 0.02 ローリエ 粉末 0.01 米ぬか油 0.2 じゃがいも 25 アルファベットマカロニ 5 カットトマト(飛騨) 20 ケチャップ 4 洋風コンソメ 1	7.8 32.5 6.5 0.17 0.03 0.01 0.26 32.5 6.5 26 5.2 1.3	17.76kg 79kg 23kg 386g 62g 26g 0.59kg 82kg 30袋 12袋 4袋 2961g	【ビーフンスープ】 木綿豆腐 20 にんじん 8 ビーフン 5 しいたけ スライス 乾燥 0.8 ロースハム 短冊(乳・卵なし) 5 鶏がらスープ 4 中華だし 0.5 食塩 0.12 こいくちしょうゆ 2 清酒 1 白こしょう 粉末 0.01	23 10.4 6.5 1.04 6.5 5.2 0.6 0.15 2.6 1.3 0.02	140個 24kg 15kg 2kg 15kg 12kg 1423g 342.7g 6kg 3kg 43g	【ガバオライス(具)】 鶏 ひき肉 15 白こしょう 粉末 0.01 おろしにんにく 0.5 米ぬか油 0.5 大豆たんぱく(ミンチ) 5 たまねぎ 20 赤ピーマン 10 たけのこ水煮 乱切り 15 中華だし 1 三温糖 1 パジル 0.3 清酒 2 かき油(オイスターソース) 4 こいくちしょうゆ 1.8 水 5	19.5 0.01 0.65 0.65 6.5 26 15 19.5 1.3 3kg 3kg 894g 6kg 5.2 5.3 15kg	【1食うどん】 若鶏 むね 皮つき 1cm角 10 油揚げ 5 ロースハム 短冊(乳・卵なし) 12 根深ねぎ 5 しいたけ スライス 乾燥 0.3 まいたけ 冷凍 10 食塩 0.1 こいくちしょうゆ 1.2 うすくちしょうゆ 3.2 めんつゆ 2.2 清酒 0.7 本みりん 0.8 削り節(だし用) 1.3 フレーク節F3(だし用) 2	13 6.5 15.6 6.5 0.39 30kg 0.13 1.56 4.16 2.86 0.91 1.04 2.6	30kg 493個 37kg 15kg 1kg 30kg 301.8g 6514g 2.1kg 2.4kg 4kg 6kg	【じゃがいものみそ汁】 油揚げ 5 じゃがいも ダイスカット 冷凍 35 根深ねぎ 5 ほうれんそう 冷凍 6 カットわかめ 0.5 みそ(柴田) 3 みそ(日下部) 3 煮干し(だし用パック) 2	6.5 45.5 6.5 7.8 0.65 3.9 3.9 2.6	493個 104kg 15kg 18kg 1.5kg 9kg 9kg 24袋	【大豆サラダ】 ホールコーン 冷凍 10 にんじん 10 こまつな 15 米ひじき 0.6 大豆水煮 8 香りごまドレッシング 5	13 13 19.5 0.78 10.4 6.5	29kg 30kg 52kg 2kg 24kg 15本	【さばのしょうがだれ】 さば 切り身 50g 50 さば 切り身 60g 60 清酒 0.8 おろししょうが 0.4 じゃがいもでんぶ 4 米ぬか油(揚げ油) 3 三温糖 2.5 清酒 1 こいくちしょうゆ 2.5 米酢 1 おろししょうが 0.3 じゃがいもでんぶ 0.15 水 0.95	1615個 1001個 2.4kg 1.2kg 11.8kg 9kg 7kg 3kg 7kg 2916g 0.9kg 0.5kg 3kg	【さばのしょうがだれ】 さば 切り身 50g 6 さば 切り身 60g 8 にんじん 10 むきえだまめ 冷凍 6 荳わかめ 1.5 しいたけ スライス 乾燥 0.4 三温糖 1.1 うすくちしょうゆ 1.3 こいくちしょうゆ 0.6 フレーク節F3(だし用) 1 水 12	8 11 13 8 1.9 0.5 1.4 1.8 0.8 1.3 14	18kg 2.26kg 24kg 30kg 18kg 4kg 1kg 3.2kg 4.2kg 1.8kg 3kg 33kg	【揚げ豚のトマトだれ】 豚 もも ひょうし切り 40 おろししょうが 0.4 清酒 0.8 米粉 4 米ぬか油(揚げ油) 2 三温糖 3 こいくちしょうゆ 2.5 カットトマト(飛騨) 15	52 0.52 1.04 5.2 2.6 3.9 3.25 19.5	118kg 1.2kg 2.4kg 12kg 6kg 8.9kg 7.4kg 9袋	【鶏肉もち】 鶏肉 もち 皮つき 1cm角 6 米ぬか油 0.7 つきこんにゃく 8 にんじん 10 むきえだまめ 冷凍 6 荳わかめ 1.5 しいたけ スライス 乾燥 0.4 三温糖 1.1 うすくちしょうゆ 1.3 こいくちしょうゆ 0.6 フレーク節F3(だし用) 1 水 12	8 1.1 11 13 8 1.9 0.5 1.4 1.8 0.8 1.3 14	18kg 2.26kg 24kg 30kg 18kg 4kg 1kg 3.2kg 4.2kg 1.8kg 3kg 33kg	【鶏肉もち】 鶏肉 もち 皮つき 1cm角 6 米ぬか油 0.7 つきこんにゃく 8 にんじん 10 むきえだまめ 冷凍 6 荳わかめ 1.5 しいたけ スライス 乾燥 0.4 三温糖 1.1 うすくちしょうゆ 1.3 こいくちしょうゆ 0.6 フレーク節F3(だし用) 1 水 12	8 1.1 11 13 8 1.9 0.5 1.4 1.8 0.8 1.3 14	18kg 2.26kg 24kg 30kg 18kg 4kg 1kg 3.2kg 4.2kg 1.8kg 3kg 33kg
【チキンナゲット】 FMチキンナゲット 40 米ぬか油(揚げ油) 2	60 2.6	6233個 6kg	【えびから揚げ】 小えび から揚げ 35 米ぬか油(揚げ油) 2	47 2.6	104kg 6kg	【牛乳】 普通牛乳 206	206	2616本	【コーンマフィン】 ホールコーン 冷凍 5 コーンペースト 冷凍 10 ホットケーキミックス 25 鶏卵 凍結全卵 2 さいのめチーズ 2 調理用牛乳 20	5 10 25 2 2 20	13kg 26kg 65kg 5kg 5kg 52L	【鶏肉もち】 鶏肉 もち 皮つき 1cm角 6 米ぬか油 0.7 つきこんにゃく 8 にんじん 10 むきえだまめ 冷凍 6 荳わかめ 1.5 しいたけ スライス 乾燥 0.4 三温糖 1.1 うすくちしょうゆ 1.3 こいくちしょうゆ 0.6 フレーク節F3(だし用) 1 水 12	8 1.1 11 13 8 1.9 0.5 1.4 1.8 0.8 1.3 14	18kg 2.26kg 24kg 30kg 18kg 4kg 1kg 3.2kg 4.2kg 1.8kg 3kg 33kg	【鶏肉もち】 鶏肉 もち 皮つき 1cm角 6 米ぬか油 0.7 つきこんにゃく 8 にんじん 10 むきえだまめ 冷凍 6 荳わかめ 1.5 しいたけ スライス 乾燥 0.4 三温糖 1.1 うすくちしょうゆ 1.3 こいくちしょうゆ 0.6 フレーク節F3(だし用) 1 水 12	8 1.1 11 13 8 1.9 0.5 1.4 1.8 0.8 1.3 14	18kg 2.26kg 24kg 30kg 18kg 4kg 1kg 3.2kg 4.2kg 1.8kg 3kg 33kg													
【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	【鶏肉もち】 鶏肉 もち 皮つき 1cm角 6 米ぬか油 0.7 つきこんにゃく 8 にんじん 10 むきえだまめ 冷凍 6 荳わかめ 1.5 しいたけ スライス 乾燥 0.4 三温糖 1.1 うすくちしょうゆ 1.3 こいくちしょうゆ 0.6 フレーク節F3(だし用) 1 水 12	8 1.1 11 13 8 1.9 0.5 1.4 1.8 0.8 1.3 14	18kg 2.26kg 24kg 30kg 18kg 4kg 1kg 3.2kg 4.2kg 1.8kg 3kg 33kg	【鶏肉もち】 鶏肉 もち 皮つき 1cm角 6 米ぬか油 0.7 つきこんにゃく 8 にんじん 10 むきえだまめ 冷凍 6 荳わかめ 1.5 しいたけ スライス 乾燥 0.4 三温糖 1.1 うすくちしょうゆ 1.3 こいくちしょうゆ 0.6 フレーク節F3(だし用) 1 水 12	8 1.1 11 13 8 1.9 0.5 1.4 1.8 0.8 1.3 14	18kg 2.26kg 24kg 30kg 18kg 4kg 1kg 3.2kg 4.2kg 1.8kg 3kg 33kg																
【鶏肉もち】 鶏肉 もち 皮つき 1cm角 6 米ぬか油 0.7 つきこんにゃく 8 にんじん 10 むきえだまめ 冷凍 6 荳わかめ 1.5 しいたけ スライス 乾燥 0.4 三温糖 1.1 うすくちしょうゆ 1.3 こいくちしょうゆ 0.6 フレーク節F3(だし用) 1 水 12	8 1.1 11 13 8 1.9 0.5 1.4 1.8 0.8 1.3 14	18kg 2.26kg 24kg 30kg 18kg 4kg 1kg 3.2kg 4.2kg 1.8kg 3kg 33kg	【鶏肉もち】 鶏肉 もち 皮つき 1cm角 6 米ぬか油 0.7 つきこんにゃく 8 にんじん 10 むきえだまめ 冷凍 6 荳わかめ 1.5 しいたけ スライス 乾燥 0.4 三温糖 1.1 うすくちしょうゆ 1.3 こいくちしょうゆ 0.6 フレーク節F3(だし用) 1 水 12	8 1.1 11 13 8 1.9 0.5 1.4 1.8 0.8 1.3 14	18kg 2.26kg 24kg 30kg 18kg 4kg 1kg 3.2kg 4.2kg 1.8kg 3kg 33kg	【鶏肉もち】 鶏肉 もち 皮つき 1cm角 6 米ぬか油 0.7 つきこんにゃく 8 にんじん 10 むきえだまめ 冷凍 6 荳わかめ 1.5 しいたけ スライス 乾燥 0.4 三温糖 1.1 うすくちしょうゆ 1.3 こいくちしょうゆ 0.6 フレーク節F3(だし用) 1 水 12	8 1.1 11 13 8 1.9 0.5 1.4 1.8 0.8 1.3 14	18kg 2.26kg 24kg 30kg 18kg 4kg 1kg 3.2kg 4.2kg 1.8kg 3kg 33kg																						
【鶏肉もち】 鶏肉 もち 皮つき 1cm角 6 米ぬか油 0.7 つきこんにゃく 8 にんじん 10 むきえだまめ 冷凍 6 荳わかめ 1.5 しいたけ スライス 乾燥 0.4 三温糖 1.1 うすくちしょうゆ 1.3 こいくちしょうゆ 0.6 フレーク節F3(だし用) 1 水 12	8 1.1 11 13 8 1.9 0.5 1.4 1.8 0.8 1.3 14	18kg 2.26kg 24kg 30kg 18kg 4kg 1kg 3.2kg 4.2kg 1.8kg 3kg 33kg	【鶏肉もち】 鶏肉 もち 皮つき 1cm角 6 米ぬか油 0.7 つきこんにゃく 8 にんじん 10 むきえだまめ 冷凍 6 荳わかめ 1.5 しいたけ スライス 乾燥 0.4 三温糖 1.1 うすくちしょうゆ 1.3 こいくちしょうゆ 0.6 フレーク節F3(だし用) 1 水 12	8 1.1 11 13 8 1.9 0.5 1.4 1.8 0.8 1.3 14	18kg 2.26kg 24kg 30kg 18kg 4kg 1kg 3.2kg 4.2kg 1.8kg 3kg 33kg	【鶏肉もち】 鶏肉 もち 皮つき 1cm角 6 米ぬか油 0.7 つきこんにゃく 8 にんじん 10 むきえだまめ 冷凍 6 荳わかめ 1.5 しいたけ スライス 乾燥 0.4 三温糖 1.1 うすくちしょうゆ 1.3 こいくちしょうゆ 0.6 フレーク節F3(だし用) 1 水 12	8 1.1 11 13 8 1.9 0.5 1.4 1.8 0.8 1.3 14	18kg 2.26kg 24kg 30kg 18kg 4kg 1kg 3.2kg 4.2kg 1.8kg 3kg 33kg																						
【鶏肉もち】 鶏肉 もち 皮つき 1cm角 6 米ぬか油 0.7 つきこんにゃく 8 にんじん 10 むきえだまめ 冷凍 6 荳わかめ 1.5 しいたけ スライス 乾燥 0.4 三温糖 1.1 うすくちしょうゆ 1.3 こいくちしょうゆ 0.6 フレーク節F3(だし用) 1 水 12	8 1.1 11 13 8 1.9 0.5 1.4 1.8 0.8 1.3 14	18kg 2.26kg 24kg 30kg 18kg 4kg 1kg 3.2kg 4.2kg 1.8kg 3kg 33kg	【鶏肉もち】 鶏肉 もち 皮つき 1cm角 6 米ぬか油 0.7 つきこんにゃく 8 にんじん 10 むきえだまめ 冷凍 6 荳わかめ 1.5 しいたけ スライス 乾燥 0.4 三温糖 1.1 うすくちしょうゆ 1.3 こいくちしょうゆ 0.6 フレーク節F3(だし用) 1 水 12	8 1.1 11 13 8 1.9 0.5 1.4 1.8 0.8 1.3 14	18kg 2.26kg 24kg 30kg 18kg 4kg 1kg 3.2kg 4.2kg 1.8kg 3kg 33kg	【鶏肉もち】 鶏肉 もち 皮つき 1cm角 6 米ぬか油 0.7 つきこんにゃく 8 にんじん 10 むきえだまめ 冷凍 6 荳わかめ 1.5 しいたけ スライス 乾燥 0.4 三温糖 1.1 うすくちしょうゆ 1.3 こいくちしょうゆ 0.6 フレーク節F3(だし用) 1 水 12	8 1.1 11 13 8 1.9 0.5 1.4 1.8 0.8 1.3 14	18kg 2.26kg 24kg 30kg 18kg 4kg 1kg 3.2kg 4.2kg 1.8kg 3kg 33kg																						
【鶏肉もち】 鶏肉 もち 皮つき 1cm角 6 米ぬか油 0.7 つきこんにゃく 8 にんじん 10 むきえだまめ 冷凍 6 荳わかめ 1.5 しいたけ スライス 乾燥 0.4 三温糖 1.1 うすくちしょうゆ 1.3 こいくちしょうゆ 0.6 フレーク節F3(だし用) 1 水 12	8 1.1 11 13 8 1.9 0.5 1.4 1.8 0.8 1.3 14	18kg 2.26kg 24kg 30kg 18kg 4kg 1kg 3.2kg 4.2kg 1.8kg 3kg 33kg	【鶏肉もち】 鶏肉 もち 皮つき 1cm角 6 米ぬか油 0.7 つきこんにゃく 8 にんじん 10 むきえだまめ 冷凍 6 荳わかめ 1.5 しいたけ スライス 乾燥 0.4 三温糖 1.1 うすくちしょうゆ 1.3 こいくちしょうゆ 0.6 フレーク節F3(だし用) 1 水 12	8 1.1 11 13 8 1.9 0.5 1.4 1.8 0.8 1.3 14	18kg 2.26kg 24kg 30kg 18kg 4kg 1kg 3.2kg 4.2kg 1.8kg 3kg 33kg	【鶏肉もち】 鶏肉 もち 皮つき 1cm角 6 米ぬか油 0.7 つきこんにゃく 8 にんじん 10 むきえだまめ 冷凍 6 荳わかめ 1.5 しいたけ スライス 乾燥 0.4 三温糖 1.1 うすくちしょうゆ 1.3 こいくちしょうゆ 0.6 フレーク節F3(だし用) 1 水 12	8 1.1 11 13 8 1.9 0.5 1.4 1.8 0.8 1.3 14	18kg 2.26kg 24kg 30kg 18kg 4kg 1kg 3.2kg 4.2kg 1.8kg 3kg 33kg																						
【鶏肉もち】 鶏肉 もち 皮つき 1cm角 6 米ぬか油 0.7 つきこんにゃく 8 にんじん 10 むきえだまめ 冷凍 6 荳わかめ 1.5 しいたけ スライス 乾燥 0.4 三温糖 1.1 うすくちしょうゆ 1.3 こいくちしょうゆ 0.6 フレーク節F3(だし用) 1 水 12	8 1.1 11 13 8 1.9 0.5 1.4 1.8 0.8 1.3 14	18kg 2.26kg 24kg 30kg 18kg 4kg 1kg 3.2kg 4.2kg 1.8kg 3kg 33kg	【鶏肉もち】 鶏肉 もち 皮つき 1cm角 6 米ぬか油 0.7 つきこんにゃく 8 にんじん 10 むきえだまめ 冷凍 6 荳わかめ 1.5 しいたけ スライス 乾燥 0.4 三温糖 1.1 うすくちしょうゆ 1.3 こいくちしょうゆ 0.6 フレーク節F3(だし用) 1 水 12	8 1.1 11 13 8 1.9 0.5 1.4 1.8 0.8 1.3 14	18kg 2.26kg 24kg 30kg 18kg 4kg 1kg 3.2kg 4.2kg 1.8kg 3kg 33kg	【鶏肉もち】 鶏肉 もち 皮つき 1cm角 6 米ぬか油 0.7 つきこんにゃく 8 にんじん 10 むきえだまめ 冷凍 6 荳わかめ 1.5 しいたけ スライス 乾燥 0.4 三温糖 1.1 うすくちしょうゆ 1.3 こいくちしょうゆ 0.6 フレーク節F3(だし用) 1 水 12	8 1.1 11 13 8 1.9 0.5 1.4 1.8 0.8 1.3 14	18kg 2.26kg 24kg 30kg 18kg 4kg 1kg 3.2kg 4.2kg 1.8kg 3kg 33kg																						
【鶏肉もち】 鶏肉 もち 皮つき 1cm角 6 米ぬか油 0.7 つきこんにゃく 8 にんじん 10 むきえだまめ 冷凍 6 荳わかめ 1.5 しいたけ スライス 乾燥 0.4 三温糖 1.1 うすくちしょうゆ 1.3 こいくちしょうゆ 0.6 フレーク節F3(だし用) 1 水 12	8 1.1 11 13 8 1.9 0.5 1.4 1.8 0.8 1.3 14	18kg 2.26kg 24kg 30kg 18kg 4kg 1kg 3.2kg 4.2kg 1.8kg 3kg 33kg	【鶏肉もち】 鶏肉 もち 皮つき 1cm角 6 米ぬか油 0.7 つきこんにゃく 8 にんじん 10 むきえだまめ 冷凍 6 荳わかめ 1.5 しいたけ スライス 乾燥 0.4 三温糖 1.1 うすくちしょうゆ 1.3 こいくちしょうゆ 0.6 フレーク節F3(だし用) 1 水 12	8 1.1 11 13 8 1.9 0.5 1.4 1.8 0.8 1.3 14	18kg 2.26kg 24kg 30kg 18kg 4kg 1kg 3.2kg 4.2kg 1.8kg 3kg 33kg	【鶏肉もち】 鶏肉 もち 皮つき 1cm角 6 米ぬか油 0.7 つきこんにゃく 8 にんじん 10 むきえだまめ 冷凍 6 荳わかめ 1.5 しいたけ スライス 乾燥 0.4 三温糖 1.1 うすくちしょうゆ 1.3 こいくちしょうゆ 0.6 フレーク節F3(だし用) 1 水 12	8 1.1 11 13 8 1.9 0.5 1.4 1.8 0.8 1.3 14	18kg 2.26kg 24kg 30kg 18kg 4kg 1kg 3.2kg 4.2kg 1.8kg 3kg 33kg																						
【鶏肉もち】 鶏肉 もち 皮つき 1cm角 6 米ぬか油 0.7 つきこんにゃく 8 にんじん 10 むきえだまめ 冷凍 6 荳わかめ 1.5 しいたけ スライス 乾燥 0.4 三温糖 1.1 うすくちしょうゆ 1.3 こいくちしょうゆ 0.6 フレーク節F3(だし用) 1 水 12	8 1.1 11 13 8 1.9 0.5 1.4 1.8 0.8 1.3 14	18kg 2.26kg 24kg 30kg 18kg 4kg 1kg 3.2kg 4.2kg 1.8kg 3kg 33kg	【鶏肉もち】 鶏肉 もち 皮つき 1cm角 6 米ぬか油 0.7 つきこんにゃく 8 にんじん 10 むきえだまめ 冷凍 6 荳わかめ 1.5 しいたけ スライス 乾燥 0.4 三温糖 1.1 うすくちしょうゆ 1.3 こいくちしょうゆ 0.6 フレーク節F3(だし用) 1 水 12	8 1.1 11 13 8 1.9 0.5 1.4 1.8 0.8 1.3 14	18kg 2.26kg 24kg 30kg 18kg 4kg 1kg 3.2kg 4.2kg 1.8kg 3kg 33kg	【鶏肉もち】 鶏肉 もち 皮つき 1cm角 6 米ぬか油 0.7 つきこんにゃく 8 にんじん 10 むきえだまめ 冷凍 6 荳わかめ 1.5 しいたけ スライス 乾燥 0.4 三温糖 1.1 うすくちしょうゆ 1.3 こいくちしょうゆ 0.6 フレーク節F3(だし用) 1 水 12	8 1.1 11 13 8 1.9 0.5 1.4 1.8 0.8 1.3 14	18kg 2.26kg 24kg 30kg 18kg 4kg 1kg 3.2kg 4.2kg 1.8kg 3kg 33kg																						
【鶏肉もち】 鶏肉 もち 皮つき 1cm角 6 米ぬか油 0.7 つきこんにゃく 8 にんじん 10 むきえだまめ 冷凍 6 荳わかめ 1.5 しいたけ スライス 乾燥 0.4 三温糖 1.1 うすくちしょうゆ 1.3 こいくちしょうゆ 0.6 フレーク節F3(だし用) 1 水 12	8 1.1 11 13 8 1.9 0.5 1.4 1.8 0.8 1.3 14	18kg 2.26kg 24kg 30kg 18kg 4kg 																												

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

07月08日(水)	1人分使用量(g)		注定量	07月09日(木)	1人分使用量(g)		注定量	07月10日(金)	1人分使用量(g)		注定量	07月13日(月)	1人分使用量(g)		注定量	07月14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
【黒砂糖パン】				【麦ごはん】				【ソフト麺】				【麦ごはん】				【麦ごはん】			
黒砂糖パン	45		425 個	学校給食用精白米	70	100	216 kg	ソフト麺	70		425 個	学校給食用精白米	70	100	216 kg	学校給食用精白米	70	100	216 kg
黒砂糖パン	55		469 個	米粒麦(大麦)	7	10	22 kg	ソフト麺	80		469 個	米粒麦(大麦)	7	10	22 kg	米粒麦(大麦)	7	10	22 kg
黒砂糖パン	65		721 個					ソフト麺	90		721 個								
黒砂糖パン		75	1001 個	【マーボー豆腐】				ソフト麺		115	1001 個	【かぼちゃのみそ汁】				【鶏団子汁】			
【あさりのチャウダー】				豚 ひき肉	9	12	27 kg	【裏野菜ソース】				油揚げ	5	6.5	496 個	木綿豆腐	20	26	149 個
たまねぎ	30	39	94 kg	おろししょうが	2	2.8	6.1 kg	豚 ひき肉	15	20	45 kg	根深ねぎ	5	6.5	15 kg	根深ねぎ	5	6.5	15 kg
食塩	0.15	0.2	448.4 g	おろしにんにく	1	1.5	3.2 kg	加熱レバーそぼろ	2	2.5	6 袋	カットわかめ	30	40	90 kg	鶏団子	30	39	88 kg
白こしょう 粉末	0.01	0.01	26 g	トウバンジャン	0.1	0.16	669 g	赤ワイン	1	1.3	3 kg	みそ(柴田)	1	1.3	3 kg	ほうれんそう 冷凍	10	13	30 kg
米ぬか油	0.5	0.65	1.49 kg	米ぬか油	0.5	0.6	1.37 kg	食塩	0.1	0.13	313.3 g	みそ(日下部)	3	3.4	8 kg	カットわかめ	0.2	0.26	0.6 kg
じゃがいも	40	52	132 kg	大豆たんぱく(ミンチ)	3	4	9 kg	白こしょう 粉末	0.03	0.04	88 g	煮干し(だし用パック)	2	2.6	24 袋	食塩	0.1	0.13	297.6 g
にんじん	20	26	61 kg	木綿豆腐	95	120	697 個	ローリエ 粉末	0.01	0.01	26 g				うすくちしょうゆ	2.5	3.2	7.4 kg	
コーンペースト 冷凍	10	13	30 kg	にんじん	11	15	34 kg	米ぬか油	0.3	0.4	0.92 kg	【五目きんぴら】				削り節(だし用)	3	3.9	9 kg
あさり 冷凍	20	26	59 kg	根深ねぎ	8	10.4	24 kg	大豆たんぱく(ミンチ)	2	2.5	6 kg	鶏 ひき肉	8	11	24 kg	【れんこんのおかいかいため】			
洋風コンソメ	1	1.3	2961 g	中華だし	1	1.2	2846 g	たまねぎ	45	60	147 kg	米ぬか油	0.5	0.6	1.4 kg	ぶなしめじ 冷凍	5	6	28 袋
調理用牛乳	40	52	118 L	三温糖	2	2.6	5.9 kg	にんじん	12	15	36 kg	つきこんにやく	8	11	24 kg	じゃがいも	18	23	59 kg
米粉	3	3.9	9 kg	こいくちしょうゆ	2	2.3	5.6 kg	なす	12	15	39 kg	ごぼう せん切り	25	32	73 kg	にんじん	8	11	25 kg
				みそ(調理用:大のや)	7.8	9	22 kg	ズッキーニ	6	8	19 kg	にんじん	7	9	21 kg	れんこん水煮 スライス	20	25	58 kg
				じゃがいもでんぷん	1	1.3	2.9 kg	高野豆腐 粉末	1	2	4 kg	しいたけ スライス 乾燥	0.25	0.3	1 kg	米ぬか油	0.8	1	2.32 kg
【小松菜サラダ】				ごま油	0.5	0.7	1523 g	カットトマト(飛騨)	26	32	15 袋	さつまあげ 冷凍	7	9	412 個	三温糖	0.7	0.9	2.1 kg
こまつな	20	25	68 kg	水	30	39	88 kg	トマトピューレ	10	13	10 袋	和風だし	0.25	0.33	743 g	清酒	1	1.3	3 kg
キャベツ	15	20	53 kg	【春雨サラダ】				ケチャップ	23	27	22 袋	三温糖	0.7	1	2.3 kg	本みりん	1.2	1.5	3.5 kg
きゅうり	8	10	23 kg	にんじん	10	13	30 kg	ウスターソース	2	2.5	6093 g	こいくちしょうゆ	1.9	2.4	5.8 kg	こいくちしょうゆ	1.4	1.7	4.1 kg
にんじん	6	8	18 kg	ほうれんそう	10	13	33 kg	やさしいちばんハヤシペース	3.8	4.94	12 kg	うすくちしょうゆ	0.5	0.6	1.4 kg	うすくちしょうゆ	0.45	0.52	1.3 kg
まぐろ 油漬	8	10	8 袋	きゅうり	20		34 kg	【イタリアンソテー】				清酒	1	1.3	3.2 kg	花かつお	0.2	0.3	0.7 kg
三温糖	0.6	0.8	1.8 kg	普通はるさめ 乾	0.5		1 kg	ホールコーン 冷凍	10	13	29 kg	白いりごま	0.8	1.1	2 kg	【国産キャベツメンチカツ】			
食塩	0.1	0.13	291.6 g	三温糖	0.8	1.04	2.4 kg	アスパラガス 生	8	10.4	29 kg	一味とうがらし	0.01	0.01	26 g	FM国産キャベツのメンチカツ 40g	40		1615 個
白こしょう 粉末	0.01	0.01	26 g	うすくちしょうゆ	1.5	1.95	4.4 kg	パプリカ 冷凍	4	5.2	12 kg	【鶏肉のから揚げ】				FM国産キャベツのメンチカツ 60g	60		1001 個
米酢	0.8	1.1	2393 g	米酢	0.5	0.65	1473 g	にんじん	8	10.4	24 kg	鶏肉 もも皮つき(数) 40g	80		2002 個	米ぬか油(揚げ油)	2	2.6	6 kg
うすくちしょうゆ	1	1.3	2.9 kg	ごま油	0.4	0.52	1178.4 g	キャベツ	15	19.5	52 kg	鶏肉 もも皮つき(数) 60g	60		1615 個	【アセロラゼリー】			
レモン 果汁	0.2	0.25	0.6 本	【焼き焼売】				ベーコン 短冊(乳・卵なし)	4	5.2	11.78 kg	こいくちしょうゆ	1.5	2	4.4 kg	アセロラゼリー 50g	50	50	2616 個
				安心素材シュウマイ	40	60	6233 個	マーガリン	1.5	1.95	4 kg	食塩	0.1	0.15	311.7 g	【牛乳】			
【焼きハンバーグ】				【牛乳】				食塩	0.12	0.15	342.7 g	おろししょうが	0.6	0.8	1.8 kg	普通牛乳	206	206	2616 本
あらびきハンバーグSC 60g	60		1615 個	普通牛乳	206	206	2616 本	白こしょう 粉末	0.02	0.03	62 g	おろしにんにく	0.3	0.4	0.9 kg				
あらびきハンバーグSC 80g		80	1001 個					【小魚アーモンド(パリ)】				白こしょう 粉末	0.03	0.04	88 g				
水	0.5	0.65	1 kg					パリッシュ	10	13	29 kg	じゃがいもでんぷん	3.3	4.3	9.6 kg				
三温糖	0.8	1.04	2.4 kg					アーモンド スライス	5	6.5	15 kg	米ぬか油(揚げ油)	3	3.9	9 kg				
ケチャップ	6	7.8	6 袋					三温糖	1.8	2.25	5.2 kg								
ウスターソース	2.5	3.25	7365 g					こいくちしょうゆ	0.45	0.56	1.3 kg								
								清酒	1.1	1.4	3.2 kg								
【牛乳】								白いりごま	1.5	2	4 kg								
普通牛乳	206	206	2616 本					水	1.1	1.43	3 kg								
								【牛乳】											
								普通牛乳	206	206	2616 本								

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

07月15日(水)	1人分使用量(g)		注分量	07月16日(木)	1人分使用量(g)		注分量	07月17日(金)	1人分使用量(g)		注分量	高山市学校給食センター		
	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】				【1食うどん】						
食パン	55		894 個	学校給食用精白米	70	100	216 kg	うどん ゆで	60		425 袋			
食パン	65		721 個	米粒麦(大麦)	7	10	22 kg	うどん ゆで	70		469 袋			
食パン		75	1001 個	【ハヤシライス】				うどん ゆで	80	100	1001 袋			
【ABCスープ】				輸入牛肉 もも スライス	15	19.5	44 kg	【肉うどん】						
たまねぎ	30	42	99 kg	国産牛 こま切れ	15	19.5	44.41 kg	飛騨牛 もも スライス	20	26	59 kg			
食塩	0.13	0.18	400.3 g	加熱レバーそぼろ	1	1.3	3 袋	にんじん	5	6.5	15 kg			
白こしょう 粉末	0.02	0.03	62 g	食塩	0.06	0.08	1799 g	だいこん	20	26	66 kg			
米ぬか油	0.4	0.6	1.28 kg	白こしょう 粉末	0.02	0.03	62 g	にら	3	3.9	9 kg			
にんじん	10	13	31 kg	おろしにんにく	0.5	0.65	1.5 kg	食塩	0.26	0.34	772.1 g			
じゃがいも ダイスカット 冷凍	20	26	60 kg	米ぬか油	0.2	0.26	0.59 kg	うすくちしょうゆ	3.2	4.16	9.5 kg			
アルファベットマカロニ	3.5	4.55	21 袋	たまねぎ 皮むき	60	78	177.64 kg	めんつゆ	2.5	3.25	7407 g			
洋風コンソメ	0.7	0.9	2176 g	にんじん	30	39	92 kg	清酒	0.7	0.91	2.1 kg			
うすくちしょうゆ	1.6	2.2	5.2 kg	マッシュルーム水煮 スライス	15	19.5	44 kg	本みりん	0.5	0.65	1.5 kg			
乾燥バセリ	0.05	0.07	158 g	ローリエ 粉末	0.01	0.01	26 g	削り節(だし用)	1.2	1.56	4 kg			
【グリーンサラダ】				高野豆腐 粉末	0.8	1.04	2 kg	フレーク節F3(だし用)	2	2.6	6 kg			
ブロッコリー 冷凍	15	20	89 袋	洋風コンソメ	0.1	0.13	302 g	【五色あえ】						
キャベツ	24	30	83 kg	カットトマト(飛騨)	15	19.5	9 袋	こまつな	20	30	71 kg			
きゅうり	10	13	30 kg	ケチャップ	8	10.4	8 袋	もやし	15	19.5	44 kg			
食塩	0.15	0.18	421.1 g	ウスターソース	1.1	1.43	3263 g	にんじん	10	13	31 kg			
白こしょう 粉末	0.02	0.02	48 g	赤ワイン	1	1.3	3 kg	ホールコーン 冷凍	5	6.5	15 kg			
米酢	1.2	1.56	3535 g	やさしさいちばんハヤシベース	9.5	12.35	29 kg	うすくちしょうゆ	1.5	1.95	4.4 kg			
うすくちしょうゆ	0.5	0.55	1.4 kg	【ブロッコリーのソテー】				めんつゆ	0.5	0.65	1486 g			
米ぬか油	1	1.3	2.98 kg	ブロッコリー 冷凍	40	54	240 袋	きざみのり 角切り	0.5	0.65	15 袋			
【ポークチャップ】				ホールコーン 冷凍	8	10.4	24 kg	花かつお	0.5	0.65	1.49 kg			
豚 かたロース(数) 60g	60		1615 個	ウインナー スライス	8	10.4	24 kg	【お好み焼き】						
豚 かたロース(数) 70g		70	1001 個	マーガリン	1.5	2	5 kg	お好み焼(乳卵不使用) 40g	40		1615 個			
食塩	0.2	0.26	589.2 g	食塩	0.12	0.15	342.7 g	お好み焼(乳卵不使用) 50g		50	1001 個			
白こしょう 粉末	0.03	0.04	88 g	白こしょう 粉末	0.02	0.02	48 g	ウスターソース	2.5	3.25	7291 g			
ケチャップ	6	8	6 袋	【きなこタフィー】				トマトペースト(飛騨)	3.5	4.55	10 kg			
トマトピューレ	3.2	4	3 袋	乾燥大豆	10	13	29 kg	三温糖	0.4	0.52	1.2 kg			
ウスターソース	1	1.3	2946 g	米ぬか油(揚げ油)	1	1.3	3 kg	【牛乳】						
赤ワイン	1	1.2	2.8 kg	三温糖	5	6.5	14.9 kg	普通牛乳	206	206	2616 本			
たまねぎ	2.5	3	8 kg	きなこ 黄大豆	1	1.3	3 kg							
【ブルーベリージャム】				水	0.6	0.78	2 kg							
ブルーベリージャム DF	15	15	2616 個	食塩	0.03	0.03	78.5 g							
【牛乳】				【牛乳】										
普通牛乳	206	206	2616 本	普通牛乳	206	206	2616 本							