


献立明細表

高山市学校給食荘川センター

07月01日(水)				07月02日(木)				07月03日(金)				07月06日(月) 学園なし				07月07日(火)			
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	
保育	小学	中学	合計	保育	小学	中学	合計	保育	小学	中学	合計	保育	小学	中学	合計	保育	小学	中学	合計
【バターロールパン】				【麦ごはん】				【麦ごはん】				【白飯】				【梅ちりめんごはん】			
バターロールパン 45g				精米 保:1.2 kg				精米 保:1.2 kg				精米 保:1.2 kg				精米 保:1.2 kg			
バターロールパン 55g				切断無胚パン精麦 50 70 100 3.35×2 kg				切断無胚パン精麦 55 70 100 3.3×2 kg				切断無胚パン精麦 56 70 100 1.2 kg				切断無胚パン精麦 55 70 100 3.35×2 kg			
バターロールパン 65g				0.3×2 kg				0.3×2 kg				0.3×2 kg				0.3×2 kg			
バターロールパン 75g				【鶏豆腐の肉みそかけ】				【ヒピンパ】				【鶏のつくね煮】				【梅ちりめん】			
普通パン 30g				豆腐ステーキ 60g				ふた もち 24 30 39 3.3 kg				レパス入り平つくね(バラ) 10g 70 個				梅ちりめん 0 7 10 0.3×2 kg			
30				豆腐ステーキ 40g				胡麻油 0.8 1 1.3 100 g				削り節 0.8 20 g				140×2 g			
75				ふた ひき肉 3.2 4 5.2 0.5 kg				おろししょうが 0.8 1 1.3 100 g				水 10 240 g				【重型コロッケ】			
26 個				人参 4 5 6.5 0.6 kg				おろしにんにく 0.4 0.5 0.65 50 g				料理酒 0.7 17 g				星のコロッケ 30g 30 60 121 個			
28 個				玉葱 4 5 6.5 0.6 kg				人参 12 15 19.5 1.7 kg				三温糖 0.5 12 g				星のコロッケ 50g 17 50 28 個			
50 個				赤みそ 3.2 4 5.2 450 g				もやし 16 20 26 2 kg				うすくちしょうゆ 1.3 30 g				米油 1.6 2 2.6 0.2 kg			
500 g				【糸かまぼこのごま酢あえ】				ホールコーン(冷凍) 12 15 19.5 1.5 kg				【キャベツのゆかりあえ】				【のり酢あえ】			
310 g				スクール糸かまぼこ 8 10 13 1 kg				さやいんげん・冷凍 8 10 13 1 kg				キャベツ 24 0.7 kg				こまつな 葉・生 20 25 32.5 3.3 kg			
210 g				きゅうり 12 15 19.5 1.5 kg				ぜんまい水煮 12 15 19.5 1 kg				人参 8 0.2 kg				キャベツ 12 15 19.5 2.1 kg			
220 g				キャベツ 16 20 26 3 kg				冷凍カットほうれんそう 12 15 19.5 2 kg				きゅうり 8 0.2 kg				きゅうり 5.6 7 9.1 0.7 kg			
1 kg				【アスパラサラダ】				うすくちしょうゆ 4 5 6.5 550 g				減塩ゆかり粉 1.2 28 g				まぐろ・油漬け 5.6 7 9.1 0.5 kg			
26 個				グリーンアスパラガス・生 16 20 26 2.8 kg				料理酒 1.6 2 2.6 210 g				【小松菜のみそ汁】				きざみのり 0.64 0.8 1.04 80 g			
28 個				きゅうり 8 10 13 1 kg				三温糖 1.6 2 2.6 210 g				豆腐・木綿 22 1 丁				食酢 穀物酢 0.8 1 1.3 110 g			
310 g				油揚げ 5 6 枚				トウバンジャン 0 0.05 0.07 4 g				こまつな 葉・生 12 0.3 kg				こいくちしょうゆ 1.6 2 2.6 220 g			
210 g				キャベツ 12 15 19.5 2 kg				中華だし 0.4 0.5 0.65 50 g				赤みそ 2.4 50 g				【そうめん汁】			
210 g				ホールコーン(冷凍) 4 5 6.5 0.5 kg				【5種の魚介ナゲット】				【大豆と剣えびのからあげ】				そうめん、ひやむぎ一乾 4.8 6 7.2 700 g			
500 g				食酢 穀物酢 1.6 2 2.6 220 g				5種の魚介ナゲット 20g 40 68 個				岐阜県産乾燥大豆 12 15.6 1.1 kg				GKちらしかまぼこ 4 5 6 1 kg			
50 g				胡麻油 0.32 0.4 0.52 40 g				米油 1.6 2 2.6 210 g				でん粉 2 2.6 180 g				油揚げ 4 5 6 22 枚			
1 g				白いりごま 0.8 1 1.3 110 g				三温糖 1.6 2 2.6 210 g				剣えびからあげ 10 13 2 kg				まいだけ 冷 4 5 6 1 kg			
1 g				うすくちしょうゆ 0.8 1 1.3 110 g				【飛騨桃のヨーグルトあえ】				米油 2 2.6 0.2 kg				人參 4 5 6 0.5 kg			
1 kg				【アルファベットスープ】				アレンジダイスゼリーシャインマスカット 12 15 19.5 2 kg				食塩 0.16 0.2 0.26 23 g				葱 4 5 6 0.6 kg			
0.6 kg				ふた こまぎれ 4 5 6.5 0.6 kg				アレンジダイスゼリー園産巨峰 12 15 19.5 2 kg				食酢 穀物酢 1.6 2 2.6 220 g				【七タゼリー】			
0.5 kg				【沢煮椀】				桃 24 30 39 3 kg				【牛乳】				七タデザート 31 31 76 個			
3.5 kg				ふた こまぎれ 8 10 13 1.1 kg				【牛乳】				普通牛乳 22 206 206 69 本				【牛乳】			
0.6 kg				油揚げ 4 5 6.5 24 枚				普通牛乳 206 206 69 本				普通牛乳 206 206 69 本				普通牛乳 206 206 69 本			
1 kg				大根 8 10 13 1.2 kg				普通牛乳 206 206 69 本				普通牛乳 206 206 69 本				普通牛乳 206 206 69 本			
1 kg				ささがきごぼう 8 10 13 1.1 kg				普通牛乳 206 206 69 本				普通牛乳 206 206 69 本				普通牛乳 206 206 69 本			
110 g				竹の子・ゆで 4 5 6.5 1 kg				普通牛乳 206 206 69 本				普通牛乳 206 206 69 本				普通牛乳 206 206 69 本			
8 g				葱 4 5 6.5 0.6 kg				普通牛乳 206 206 69 本				普通牛乳 206 206 69 本				普通牛乳 206 206 69 本			
1 g				干しいたけ 0.4 0.5 0.65 50 g				普通牛乳 206 206 69 本				普通牛乳 206 206 69 本				普通牛乳 206 206 69 本			
1 kg				冷凍カットほうれんそう 4 5 6.5 1 kg				普通牛乳 206 206 69 本				普通牛乳 206 206 69 本				普通牛乳 206 206 69 本			
110 g				削り節 1.6 2 2.6 220 g				普通牛乳 206 206 69 本				普通牛乳 206 206 69 本				普通牛乳 206 206 69 本			
1 kg				料理酒 0.8 1 1.3 110 g				普通牛乳 206 206 69 本				普通牛乳 206 206 69 本				普通牛乳 206 206 69 本			
450 g				うすくちしょうゆ 3.2 4 5.2 450 g				普通牛乳 206 206 69 本				普通牛乳 206 206 69 本				普通牛乳 206 206 69 本			
69 本				【牛乳】				普通牛乳 206 206 69 本				普通牛乳 206 206 69 本				普通牛乳 206 206 69 本			
69 本				普通牛乳 206 206 69 本				普通牛乳 206 206 69 本				普通牛乳 206 206 69 本				普通牛乳 206 206 69 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」と検索してください。

献立明細表

高山市学校給食荘川センター

07月08日(水)	1人分使用量(g)			注分量	07月09日(木)	1人分使用量(g)			注分量	07月10日(金)	1人分使用量(g)			注分量	07月13日(月)	1人分使用量(g)			注分量	07月14日(火)	1人分使用量(g)			注分量
	保育	小学	中学			合計	保育	小学			中学	合計	保育			小学	中学	合計			保育	小学	中学	
【黒砂糖パン】 黒ざとうパン 45g 黒ざとうパン 55g 黒ざとうパン 65g 黒ざとうパン 75g 普通パン 30g		45		8 個 9 個 10 個 47 個 23 個	【麦ごはん】 精米 保:1.2 kg 切断無胚パン精麦 3.35×2 kg 0.3×2 kg	55	70	100	3.35×2 kg 0.3×2 kg	【麦ごはん】 精米 保:1.2 kg 切断無胚パン精麦 3.3×2 kg 0.3×2 kg	55	70	100	3.3×2 kg 0.3×2 kg	【ソフツスバグティ-式種】 スバグティ式種 60g スバグティ式種 70g スバグティ式種 80g スバグティ式種 90g スバグティ式種 115g	60			24 食 9 食 9 食 10 食 47 食	【麦ごはん】 精米 保:1.2 kg 切断無胚パン精麦 3.3×2 kg 0.3×2 kg	55	70	100	3.3×2 kg 0.3×2 kg
【あじのチーズムニエル】 あじ 40g あじ 50g あじ 60g 食塩 こしょう 薄力粉・1等 シュレッドチーズ	40	40		35 切 19 切 48 切 11 切 1 g 270 g 1 kg	【高野豆腐と豚肉のあけ煮】 凍り豆腐 豆乳 ふた もも 料理酒 米粉 米油 うすくちしょうゆ こいくちしょうゆ 料理酒 三温糖	6.4 6.4 20 0.48 3.2 1.6 0.72 0.72 0.62 2.4	8 8 25 0.6 4 2 0.9 0.9 0.78 3	10.4 10.4 32.5 0.78 5.2 2.6 1.17 1.17 1.01 3.9	1 kg 1 kg 3 kg 70 g 0.5 kg 0.2 kg 110 g 110 g 100 g 370 g	【いかフリッター】 白身魚フリッター いかフリッター 20g 米油	40	40	60	45 個 207 個 0.2 kg	【カレーソース】 牛肉シシ ふた ひき肉 レバーそぼろ 玉葱 人参 ピーマン 冷凍トマト むき枝豆・冷凍 米油ベツト とろけるカレー ロリエ ウスターソース ケチャップ うすくちしょうゆ コンソメスープの素 大豆ペースト 高野豆腐 粉 純カレー粉	6.4 6.4 2.4 56 16 8 8 4 0.8 5.6 0.04 0.8 0.8 0.8 0.64 4 0.4 0.08	8 8 3 70 20 10 10 5 1.3 9.1 0.06 1.3 1.3 1.3 1.04 6.5 0.5 7	10.4 10.4 3.9 91 26 13 13 6.5 1.3 1 kg 0.5 kg 100 g 100 g 100 g 5 g 6.5 50 g 10 g	0.9 kg 0.9 kg 0.5 kg 8.1 kg 2.2 kg 1.2 kg 1 kg 0.5 kg 100 g 1 kg 5 g 100 g 100 g 0.5 kg 0.5 kg 0.13 g	【ハンパンス-】 マロニー きゅうり ほうれんそう もやし 人参 うすくちしょうゆ 食酢 穀物酢 食塩 胡麻油 三温糖 白いりごま	4 8 12 8 6.4 0.96 1.6 0.02 0.4 0.8 0.8	5 10 15 10 8 1.2 2 0.5 0.5 1 1	6.5 13 19.5 13 10.4 1.56 2.6 0.65 0.65 1.3 1.3	550 g 1 kg 2 kg 1 kg 0.9 kg 130 g 220 kg 4 g 50 g 110 g 100 g
【グリーンサラダ】 キャベツ きゅうり ブロッコリー(冷凍) 米油ベツト 食酢 穀物酢 うすくちしょうゆ 食塩 こしょう	16 8 16 0.8 0.96 0.14 0.04 0.01	20 10 20 1 1.2 0.18 0.05 0.01	26 13 26 1.3 1.56 0.23 0.07 0.01	2.7 kg 1.5 kg 2 kg 110 g 140 g 20 g 6 g 1 g	【切干大根のサラダ】 切干し大根 ほうれんそう ホールコーン(冷凍) 人参 三温糖 こいくちしょうゆ 白いりごま 米油ベツト 食酢 穀物酢	2.8 16 4 2.4 0.8 0.8 1.6 0.8 1.2	3.5 20 5 3 1 1.3 2 1 1.95	4.55 26 6.5 3.9 120 g 120 g 240 g 120 g 180 g	420 g 2.7 kg 0.5 kg 0.4 kg 0.8 g 120 g 240 g 120 g 180 g	【肉じゃが】 ふた こまぎれ じゃがいも 人参 玉葱 生揚げ さやえんどう・冷凍 つき蒟蒻 三温糖 こいくちしょうゆ うすくちしょうゆ 料理酒 削り節 みりん 米油ベツト	16 52 12 32 16 4 16 2.52 2.24 2.24 0.64 0.8 0.64 0.64	20 65 15 40 20 5 20 3.15 2.8 2.8 0.8 1 0.8 1.04	26 84.5 19.5 52 26 6.5 26 4.1 3.64 3.64 100 g 100 g 90 g 80 g	2.2 kg 7.8 kg 1.7 kg 4.6 kg 2 kg 0.5 kg 2 kg 340 g 300 g 300 g 90 g 100 g 90 g 80 g	【れんこんチップ】 はず れんこん・水煮 米油 食塩	40 0.8 0.02	50 1 0.03	65 1.3 0.04	6 kg 0.1 kg 3 g					
【ポークビーンズ】 ふた こまぎれ じゃがいも 玉葱 人参 岐阜県産大豆水煮 ケチャップ ウスターソース 三温糖 コンソメスープの素 食塩 米油ベツト おろしにんにく 冷凍トマト さやいんげん・冷凍	7 32 32 6.4 8 3.2 0.4 0.8 0.8 0.04 0.4 20 4	7 40 40 8 10 4 1 1 0.05 0.05 25 5	10.4 52 52 10.4 13 5.2 0.65 1.3 1.3 0.07 0.65 32.5 6.5	0.9 kg 5 kg 4.8 kg 1 kg 1 kg 0.5 kg 60 g 110 g 120 g 6 g 50 g 50 g 3 kg 0.5 kg	【じゃがいものみそ汁】 じゃがいも 油揚げ えのきたけ 大根 カットわかめ こうじみそ 赤みそ 煮干しだし	24 4 8 8 0.56 2.4 2.4 1.6	30 5 10 10 1.04 3 3.9 2.6	39 24 枚 2 袋 1.3 kg 90 g 370 g 360 g 240 g	【牛乳】 普通牛乳		206	206	64 本	【五色サラダ】 大根 きゅうり ホールコーン(冷凍) 人参 こまつな 葉・生 米油ベツト 三温糖 うすくちしょうゆ 食酢 穀物酢	16 4 6.4 6.4 12 0.8 0.08 1.44 1.2	20 5 8 8 15 1 0.1 1.8 1.5	26 6.5 10.4 10.4 19.5 1.3 10 g 2.34 1.95	2.4 kg 0.6 kg 0.5 kg 0.9 kg 1.9 kg 100 g 10 g 200 g 160 g	【麻豆腐】 豆腐・木綿 ふた ひき肉 干しいたけ 人参 葱 おろししょうが おろしにんにく 胡麻油 三温糖 料理酒 赤みそ 中華だしの素 トウバンジャン でん粉 こいくちしょうゆ	96 8 0.8 8 12 0.8 0.4 0.4 1.2 1.6 4.48 0.8 0.1 1.6 0.32	120 10 1 10 15 1 0.5 0.5 1.5 2 5.6 1 0.1 2 0.52	156 13 1.3 13 19.5 1.3 0.65 0.65 1.95 2.6 7.28 1.3 0.13 2.6 40 g	33 丁 100 g 0.1 kg 1.1 kg 1.7 kg 100 g 50 g 50 g 160 g 220 g 610 g 110 g 8 g 220 g 40 g	
【牛乳】 普通牛乳		206	206	66 本	【牛乳】 普通牛乳		206	206	75 本	【牛乳】 普通牛乳		206	206	65 本	【牛乳】 普通牛乳		206	206	65 本	【牛乳】 普通牛乳		206	206	65 本

献立明細表

高山市学校給食荘川センター

07月15日(水)	1人分使用量(g)			注定量	07月16日(木)	1人分使用量(g)			注定量	07月17日(金)	1人分使用量(g)			注定量	07月21日(火)	1人分使用量(g)			注定量	07月22日(水)	1人分使用量(g)			注定量
	保育	小学	中学			合計	保育	小学			中学	合計	保育			小学	中学	合計			保育	小学	中学	
【ピザトースト】					【麦ごはん】				保: 1.2 kg	【麦ごはん】				保: 1.2 kg	【白飯】					【白飯】				
食パン 30g	30			24 個	精米	55	70	100	3.35×2 kg	精米	55	70	100	3.3×2 kg	精米	56			1.2 kg	精米	56			1.2 kg
食パン 55g		55		18 個	切断無胚パン精麦		7	10	0.3×2 kg	切断無胚パン精麦		7	10	0.3×2 kg										
食パン 65g		65		10 個																				
食パン 75g			75	50 個	【あゆのレモン揚げ】					【飛騨牛丼】					【豚肉シュウマイ】				48 個	【さけのてり焼き】				
ベーコン	4	5	10	1 kg	あじ 40g 保育園	40			27 尾	うしこまぎれ	24	30	39	3.3 kg	安心素材肉焼売	36				さけ・切り身 40g	40			26 切
玉葱	12	15	30	2.3 kg	あゆ 40g	40			28 尾	糸蒟蒻	20	25	32.5	3 kg					料理酒	0.96			20 g	
ズッキーニ	2.4	3	6	0.6 kg	あゆ 50g		50	50	50 尾	玉葱	32	40	52	4.6 kg	【フロッコリーのおかかあえ】					おろししょうが	0.48			10 g
マッシュルーム 水煮	8	10	20	1 kg	米粉		3	4	0.3 kg	葱	8	10	13	1.2 kg	フロッコリー	24			0.6 kg	三温糖	0.4			10 g
トマト	12	15	30	2 kg	米油	2	2.4	0.2 kg	240 g	焼き豆腐	12	15	19.5	8 枚	きゅうり	8			0.2 kg	こいくちしょうゆ	1.6			40 g
ケチャップ	4	5	6.5	1 kg	三温糖	2	2.6	0.2 kg	200 g	白菜	16	20	26	2.3 kg	人参	8			0.2 kg	みりん	0.51			12 g
おろしにんにく	0.12	0.15	0.3	20 g	うすくちしょうゆ		1.5	2	150 g	米油ベツト	0.32	0.4	0.52	40 g	うすくちしょうゆ	1.2			28 g					
ロリエ	0.02	0.02	0.04	3 g	レモン果汁		2.5	3.3	240 g	こいくちしょうゆ	6.8	8.5	11.05	920 g	花かつお 500g	0.4			10 g	【きつねあえ】				
米油ベツト	0.72	0.9	1.8	130 g	水		2	2.6	200 g	三温糖	2.4	3	3.9	320 g						油揚げ	10			10 枚
食塩	0.08	0.1	0.2	15 g	料理酒		1	1.2	90 g	料理酒	1.2	1.5	1.95	160 g	【じゃがいものうま煮】					きゅうり	15			0.4 kg
こしょう	0.01	0.01	0.02	1 g	食塩		0.08	0.1	8 g	削り節	1.2	1.5	1.95	170 g	皮つき鶏手羽肉	20			0.5 kg	じゃがいも	0.9			0.5 kg
シュレッドチーズ	8	10	13	1 kg											冷凍厚揚げ	15			360 kg	白いりごま	1			20 g
					【じゃがいもとほうれん草のおひたし】					【金時豆の甘煮】					人参	15			0.4 kg	こいくちしょうゆ	1.5			40 g
					ほうれん草	20	25	32.5	3.1 kg	金時豆	12	15	19.5	1.7 kg	つきごんにやく	8			1 枚	三温糖	1			20 g
【フロッコリーの味噌ドレッシング】					じゃがいも	16	20	26	2.5 kg	三温糖	3.6	4.5	5.85	530 g	スクールちくわ	10			4 本	食酢 穀物酢	1.5			40 g
きゅうり	8	10	13	1 kg	まぐろ・油漬け	4	5	6.5	0.5 kg	うすくちしょうゆ	0.72	0.9	1.17	100 g	さやいんげん・冷凍	4			0.1 kg					
大根	12	15	19.5	1.9 kg	人参	4	5	6.5	0.6 kg						三温糖	0.6			15 g	【おかず汁】				
ホールコーン(冷凍)	6.4	8	10.4	1 kg	米油ベツト	0.64	0.8	1.04	90 g	【野菜の香りあえ】					うすくちしょうゆ	3			80 g	もも肉皮つき・若鶏	5			0.2 kg
三温糖	0.72	0.9	1.17	100 g	食酢 穀物酢	0.64	0.8	1.04	90 g	大根	16	20	26	2.4 kg	削り節	0.8			20 g	豆腐・木綿	20			1 丁
みりん	0.72	0.9	1.17	100 g	三温糖	0.32	0.4	0.52	40 g	キャベツ	16	20	26	2.7 kg	料理酒	1.2			30 g	なす	20			0.5 kg
こしょう	0.01	0.01	0.01	1 g	うすくちしょうゆ	1.2	1.5	1.95	170 g	きゅうり	8	10	13	1 kg	みりん	1.2			30 g	玉葱	10			0.3 kg
白みそ	1.28	1.6	2.08	180 g						つぼ漬	4	5	6.5	1 袋						えのきたけ	4			0.1 kg
食酢 穀物酢	1.2	1.5	1.95	170 g	【豆腐の味噌汁】					大葉 青じそ	0.4	0.5	0.65	50 g						赤みそ	2.4			55 g
米油ベツト	0.8	1	1.3	110 g	豆腐・木綿	20	25	32.5	7 丁	食塩	0.24	0.3	0.39	30 g						こうじみそ	2.4			55 g
					大根	8	10	13	1.2 kg	【牛乳】										こんぶ まこんぶ・素干し	0.8			20 g
【なつやさいのポトフ】					油揚げ	4	5	6.5	24 枚	普通牛乳		206	206	67 本						削り節	0.8			20 g
ぶたちも中棒状	16	20	26	2.3 kg	えのきたけ	5.6	8	10.4	1 袋															
じゃがいも	28	35	45.5	4.3 kg	葱	2.8	3.5	4.55	0.4 kg															
玉葱	20	25	32.5	3 kg	カットわかめ	0.64	0.8	1.04	90 g															
人参	16	20	26	2.3 kg	煮干しだし	1.6	2	2.6	220 g															
キャベツ	16	20	26	2.7 kg	こうじみそ	2.4	3	3.9	340 g															
グリーンアスパラガス・生	12	15	20	2 kg	赤みそ	2.4	3	3.9	330 g															
コンソメスープの素	0.48	0.6	0.7	100 g																				
食塩	0.12	0.15	0.2	18 g	【牛乳】																			
こしょう	0.02	0.02	0.03	1 g	普通牛乳		206	206	67 本															
【バインゼリー】																								
スイートバインゼリー	50	50	50	102 個																				
【牛乳】																								
普通牛乳		206	206	78 本																				

献立明細表

高山市学校給食荘川センター

07月23日(木) カレーパーティ	1人分使用量(g)			注分量	07月24日(金)	1人分使用量(g)			注分量	07月27日(月)	1人分使用量(g)			注分量	07月28日(火)	1人分使用量(g)			注分量	07月29日(水)	1人分使用量(g)			注分量
	保育	小学	中学			合計	保育	小学			中学	合計	保育			小学	中学	合計			保育	小学	中学	
【白飯】 精米	56			1.2 kg	【白飯】 精米	56			1.2 kg	【白飯】 精米	56			1.2 kg	【白飯】 精米	56			1.2 kg	【白飯】 精米	56			1.2 kg
【ポークカレー】 ぶた もも おろしにんにく じゃがいも 玉葱 人参 米油ベツト 赤ワイン とろけるカレー	30 1 40 60 25 1 1 14			0.7 kg 20 g 1.1 kg 1.5 kg 0.6 kg 20 g 20 g 400 g	【三色そばろ丼】 にわとり ひき肉 干しいだけ 米油ベツト 料理酒 おろししょうが 三温糖 こいくちしょうゆ みりん こうじみそ 人参 ほうれんそう	30 0.64 0.8 0.8 0.4 1.6 2 0.16 0.16 15 20			0.7 kg 15 g 20 g 20 g 10 g 40 g 48 g 4 g 4 g 0.4 kg 0.5 kg	【ししゃもの天ぷら】 NKRR子持ちししゃも天ぷら 20g 米油	40 2			49 個 0.1 kg	【鶏肉としゃがいもの揚げ煮】 もも肉皮つき・若鶏 おろししょうが 料理酒 米粉 じゃがいも 米油 三温糖 こいくちしょうゆ	32 0.8 1.6 2.4 32 1.6 2.8 2.8			0.8 kg 20 g 40 g 60 g 0.9 kg 0.1 kg 70 g 70 g	【豚肉の生姜焼き】 ぶた かたコース 40g おろししょうが みりん こいくちしょうゆ 三温糖 料理酒	40 0.8 1.6 1.6 0.8 1.6			26 枚 20 g 40 g 40 g 15 g 40 g
【スティックきゅうり】 きゅうり 人参 マヨネーズ エッグケア	15 10 3			0.4 kg 0.2 kg 70 g	【なすの中華スープ】 なす 冷凍厚揚げ 人参 もやし うすくちしょうゆ 料理酒 中華だしの素	20 20 8 10 2.4 0.8 1.2			0.5 kg 480 g 0.2 kg 250 kg 60 kg 20 kg 30 kg	【五目きんぴら】 もも肉皮つき・若鶏 せんぎりごぼう 人参 さつま揚げ つき両蹄 干しいだけ 料理酒 三温糖 うすくちしょうゆ 白いりごま 米油ベツト みりん	4 16 8 4 12 0.8 0.8 1.28 0.7 0.4 0.8			0.1 kg 0.4 kg 0.2 kg 2 枚 280 g 20 g 20 g 30 g 15 g 10 g 20 g	【ほうれん草のごまドレッシング】 ほうれんそう キャベツ 白ごま・すり 胡麻油 食酢 穀物酢 食塩 うすくちしょうゆ 三温糖 こしょう	32 24 0.8 0.64 1.6 0.16 1.6 1.04 0.01			0.9 kg 0.7 kg 20 g 15 g 40 g 4 g 40 g 25 g 少々	【いんげんのごまあえ】 さやいんげん・冷凍 人参 ホールコーン(冷凍) うすくちしょうゆ 三温糖 白ごま・すり	30 10 7 2 0.4 1.2			720 g 0.2 kg 170 g 50 g 10 g 25 g
【すいか】 すいか	96			1 個	【オレンジ】 オレンジ・パレンシア	45			5 個	【じゃがいものみそ汁】 なす じゃがいも こまつな 葉・生 冷凍厚揚げ 削り節 こうじみそ 赤みそ	16 20 10 10 1.6 2.5 2.5			0.4 kg 0.5 kg 0.3 kg 240 g 40 g 60 g 50 g	【玉ねぎのみそ汁】 玉葱 人参 油揚げ カットわかめ こうじみそ 赤みそ 煮干しだし	28 8 5.6 0.4 2 2 1.6			0.7 kg 0.2 kg 4 枚 9 g 50 g 50 g 40 g	【かきたま汁】 殺菌液卵 冷凍カットほうれんそう 豆腐・木綿 人参 うすくちしょうゆ 削り節 でん粉	16 14.4 8 3 2.4 1.2			1 kg 340 g 1 丁 0.2 kg 80 g 60 g 30 g

献立明細表

高山市学校給食荘川センター
1人分使用量(g) 注引量

07月30日(木)	1人分使用量(g)			注引量	07月31日(金)	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		
	保育	小学	中学			合計	保育	小学			中学	合計	保育			小学	中学	合計		保育	小学
【白飯】					【白飯】																
精米	56			1.2 kg	精米	56			1.2 kg												
【さばのカレー焼き】					【鶏照り焼き丼】																
さば切り身 40g	40			26 切	もも肉皮つき・若鶏	40			1 kg												
こいくちしょうゆ	1			20 g	料理酒	1.2			30 g												
みりん	0.5			10 g	食塩	0.1			2 g												
純カレー粉	0.1			2 g	おろししょうが	1			20 g												
					こいくちしょうゆ	3			80 g												
					みりん	3			70 g												
【ナムル】					三温糖	1.2			30 g												
ほうれんそう	20			0.5 kg	葱	8			0.2 kg												
人参	12			0.3 kg	炒り卵	20			1 kg												
もやし	16			0.4 kg	きゅうり	10			0.2 kg												
白ごま・すり	1.6			30 g																	
胡麻油	0.64			15 g	【切干大根のソテー】																
うすくちしょうゆ	0.96			20 g	切干し大根	5			120 g												
三温糖	0.32			8 g	えのきたけ	10			0.3 kg												
食酢 穀物酢	0.64			15 g	こまつな 葉・生	5			0.1 kg												
					人参	3			0.1 kg												
【キャベツの中華スープ】					三温糖	0.2			5 g												
キャベツ	20			0.6 kg	こいくちしょうゆ	0.8			20 g												
豆腐・木綿	20			1 丁	胡麻油	0.8			20 g												
干しいたけ	0.8			15 g	【バナナ】																
マロニー	2			50 g	バナナ	80			9 本												
料理酒	0.8			20 g																	
中華だしの素	1.6			40 g																	
うすくちしょうゆ	2			50 g																	