

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

08月25日(火)				08月26日(水)				08月27日(木)				08月28日(金)				08月31日(月)			
1人分使用量(g)		注重量		1人分使用量(g)		注重量		1人分使用量(g)		注重量		1人分使用量(g)		注重量		1人分使用量(g)		注重量	
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】				【麦ごはん】				【一食中華めん】				【麦ごはん】			
黒砂糖パン	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	中華めん ゆで 160g	160		479 個	学校給食用精白米	70	100	229 kg
黒砂糖パン	55		531 個	米粒麦（大麦）	7	10	23 kg	米粒麦（大麦）	7	10	23 kg	中華めん ゆで 180g	180		531 個	米粒麦（大麦）	7	10	23 kg
黒砂糖パン	65		665 個									中華めん ゆで 200g	200		665 個				
黒砂糖パン		75	1096 個									中華めん ゆで 250g		250	1096 個				
【ABCスープ】				【白みそ汁】				【カレーライス】				【しょうゆラーメン】				【ふのすまし汁】			
たまねぎ 皮むき	30	42	97.88 kg	木綿豆腐	20	26	156 個	飛騨牛 こま切れ	15	19.5	47 kg	鶏肉 もも 皮つき 1cm角	5	6.5	16 kg	にんじん	12	15.6	39 kg
食塩	0.13	0.18	423.5 g	油揚げ	5	6.5	523 個	食塩	0.04	0.05	123.7 g	おろしにんにく	0.3	0.39	1 kg	えのきだけ カット	10	13	63 袋
白こしょう 粉末	0.02	0.03	66 g	じゃがいも ダイスカット 冷凍	25	35	80 kg	おろしにんにく	0.5	0.65	1.6 kg	おろしにんにく	0.6	0.78	1.9 kg	カットわかめ	0.3	0.39	0.9 kg
米ぬか油	0.4	0.6	1.35 kg	たまねぎ	10	13	33 kg	白こしょう 粉末	0.02	0.03	66 g	おろししょうが	0.06	0.08	190 g	焼き麴（豆麴）	1.1	1.43	17 袋
にんじん	10	13	33 kg	だいこん	10	13	35 kg	米ぬか油	0.3	0.39	0.94 kg	食塩	0.12	0.16	0.38 kg	食塩	0.1	0.13	318.5 g
じゃがいも	20	26	70 kg	カットわかめ	0.5	0.65	1.6 kg	カレー粉	0.2	0.26	625.5 g	米ぬか油	0.15	0.195	48 kg	清酒	1	1.3	3.2 kg
アルファベットマカロニ	3.5	4.55	22 袋	白みそ	6.8	8.8	21 kg	たまねぎ	60	78	200 kg	にんじん	15	19.5	48 kg	こいくちしょうゆ	1	1.3	3.1 kg
洋風コンソメ	0.7	0.9	2292 g	煮干し(だし用パック)	2.5	3.2	31 袋	じゃがいも	30	39	104 kg	キャベツ	25	32.5	92 kg	うすくちしょうゆ	2.6	3.38	8.1 kg
うすくちしょうゆ	1.6	2.2	5.5 kg					なす	15	19.5	52 kg	根菜ねぎ	5	6.5	16 kg	削り節(だし用)	2	2.6	6 kg
乾燥バセリ	0.05	0.07	167 g					ほうれんそう	5	6.5	17 kg	ホールコーン 冷凍	10	13	31 kg	フレーク節F3(だし用)	1	1.3	3 kg
								すくなかぼちゃ ダイスカット 冷凍	20	26	63 kg	鶏がらスープ	10	13	31 kg				
								カットトマト(飛騨)	15	19.5	9 袋	中華だし	0.8	1.04	2502 g	【れんこんきんぴら】			
								ウスターソース	1.2	1.56	3753 g	清酒	1	1.3	3.2 kg	にんじん	15	19.5	48 kg
								アレルゲンフリーカレーフレークN	8	10.4	26 kg	こいくちしょうゆ	2.5	3.25	7.8 kg	ただけのこ水煮 干切り	10	13	31 kg
								りんごピューレ	2	2.6	6 kg	うすくちしょうゆ	1.3	1.69	4.1 kg	れんこん水煮 スライス	25	32.5	78 kg
												白こしょう 粉末	0.03	0.04	94 g	しいたけ スライス 乾燥	0.5	0.65	2 kg
																米ぬか油	0.3	0.39	0.94 kg
																三温糖	1.3	1.69	4.1 kg
																本みりん	0.5	0.65	1.6 kg
																清酒	1	1.3	3.2 kg
																こいくちしょうゆ	2	2.6	6.3 kg
																一味とうがらし	0.01	0.01	28 g

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

09月01日(火)				09月02日(水)				09月03日(木)				09月04日(金)				09月07日(月)			
1人分使用量(g)		注重量		1人分使用量(g)		注重量		1人分使用量(g)		注重量		1人分使用量(g)		注重量		1人分使用量(g)		注重量	
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	
【コッペパン】				【麦ごはん】				【麦ごはん】				【1食うどん】				【麦ごはん】			
コッペパン				学校給食用精白米				学校給食用精白米				うどん ゆで				学校給食用精白米			
コッペパン				米粒麦 (大麦)				米粒麦 (大麦)				うどん ゆで				米粒麦 (大麦)			
コッペパン												うどん ゆで							
コッペパン												うどん ゆで							
				【乾物のみそ汁】				【もずくのみそ汁】								【マーボー豆腐】			
				切干大根				木綿豆腐								豚 ひき肉			
				焼き麴 (豆麴)				にんじん				【飛騨きのこうどん】				おろししょうが			
				カットわかめ				根深ねぎ				鶏肉 もも 皮つき 1cm角				おろしにんにく			
【飛騨夏野菜のラタトゥーユ】								もずく 冷凍				油揚げ 冷凍				トウバンジャン			
ベーコン 短冊 (乳・卵なし)				みそ(柴田)				ほうれんそう 冷凍				根深ねぎ				米ぬか油			
おろしにんにく				みそ(日下部)				みそ(柴田)				なめこ				大豆たんばく (ミンチ)			
たまねぎ				煮干し(だし用パック)				みそ(日下部)				まいだけ 冷凍				木綿豆腐			
食塩								煮干し(だし用パック)				しいたけ スライス 乾燥				根深ねぎ			
白こしょう 粉末				【高野豆腐の煮物】								食塩				中華だし			
米ぬか油				にんじん				【ひじきのカレー炒め】				うすくちしょうゆ				三温糖			
赤ピーマン				じゃがいも				ホールコーン 冷凍				こいくちしょうゆ				三温糖			
ズッキーニ				しいたけ スライス 乾燥				ベーコン 短冊 (乳・卵なし)				めんつゆ				清酒			
すくなかぼちゃ ダイスカット 冷凍				高野豆腐 サイコロ				にんじん				清酒				本みりん			
なす				三温糖				米ひじき				削り節(だし用)				みそ (調理用: 大のや)			
カットトマト(飛騨)				和風だし				カレー粉				フレーク節F3(だし用)				じゃがいもでんぶん			
ケチャップ				こいくちしょうゆ				米ぬか油								ごま油			
三温糖				水				三温糖								水			
ウスターソース				【にじますの甘露煮】				にじます 甘露煮 Sサイズ 60g				【つくねと野菜の煮物】				【切干大根の中華あえ】			
洋風コンソメ				にじます 甘露煮 Mサイズ 70g				うすくちしょうゆ				板こんにゃく				切干大根			
												だいこん				にんじん			
				【ふりかけ】				【焼きさばのしょうがだれ】				にんじん				キャベツ			
				ひじきふりかけ 1.3g				さば 切り身 50g				さといも 乱切り(小) 冷凍				きゅうり			
								さば 切り身 60g				レバー入り平つくね(バラ)				三温糖			
				【牛乳】				清酒				和風だし				食塩			
				普通牛乳				三温糖				こいくちしょうゆ				うすくちしょうゆ			
								清酒				こいくちしょうゆ				米酢			
								こいくちしょうゆ				うすくちしょうゆ				しょうが			
								米酢				清酒				じゃがいもでんぶん			
								おろししょうが				本みりん				水			
								じゃがいもでんぶん				水							
								水								【焼き焼売】			
																安心素材シュウマイ			

【給食アレルギー様式7】

高山市学校給食センター

09月08日(火)	1人分使用量(g)		注重量	09月09日(水)	1人分使用量(g)		注重量	09月10日(木)	1人分使用量(g)		注重量	09月11日(金)	1人分使用量(g)		注重量	09月14日(月)	1人分使用量(g)		注重量
	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
【食パン】				【麦ごはん】				【ナン】				【ソフト麺】				【麦ごはん】			
食パン	55		1010 個	学校給食用精白米	70	100	229 kg	ナン 70g	70		1010 個	ソフト麺	70		479 個	学校給食用精白米	70	100	229 kg
食パン	65		665 個	米粒麦（大麦）	7	10	23 kg	ナン 100g	100		665 個	ソフト麺	80		531 個	米粒麦（大麦）	7	10	23 kg
食パン		75	1096 個					ナン 120g		120	1096 個	ソフト麺	90		665 個				
【コーンスープ】				【なすのみそ汁】				【キーマカレー】				【シーフードソース】				【建長寺のげんちゃん汁】			
たまねぎ	28	35	91 kg	生揚げ	10	13	125 個	豚 ひき肉	10	13	31 kg	ベーコン 短冊（乳・卵なし）				ごま油	0.5	0.65	1569.6 g
食塩	0.1	0.13	318.5 g	なす	20	26	70 kg	輸入牛肉 ミンチ	10	13	31 kg	米ぬか油	6	7.8	18.77 kg	木綿豆腐	15	19.5	117 個
白こしょう 粉末	0.03	0.03	78 g	根深ねぎ	5	6.5	16 kg	おろしにんにく	0.2	0.26	0.7 kg	いかにゃ	0.4	0.52	1.25 kg	だいこん	20	26	70 kg
マーガリン	2	2.6	6 kg	えのきだけ カット	10	13	63 袋	おろししょうが	0.3	0.39	0.9 kg	たまねぎ	50	65	166 kg	にんじん	10	13	32 kg
にんじん	10	13	32 kg	カットわかめ	1	1.3	3.1 kg	食塩	0.08	0.1	245.5 g	にんじん	15	19.5	48 kg	ごぼう 洗い	4	5.2	13 kg
コーンペースト 冷凍	50	65	156 kg	みそ(柴田)	3.3	4.29	10 kg	白こしょう 粉末	0.03	0.04	94 g	むきえび 2L 冷凍	15	19.5	47 袋	れんこん水煮 スライス	10	13	31 kg
ホールコーン 冷凍	20	26	62 kg	みそ(日下部)	3.3	4.29	10 kg	米ぬか油	0.3	0.39	0.94 kg	いか 短冊 冷凍	10	13	31 kg	さといも 乱切り(小) 冷凍	15	19.5	47 kg
洋風コンソメ	0.7	0.8	2035 g	煮干し(だし用パック)	2	2.6	25 袋	カレー粉	0.18	0.23	559.2 g	おろしにんにく	0.12	0.16	0.4 kg	食塩	0.2	0.26	625.5 g
調理用牛乳	60	90	193 L	【菊の花入りおひたし】				たまねぎ	40	52	133 kg	白こしょう 粉末	0.02	0.03	66 g	こいくちしょうゆ	1.2	1.56	3.8 kg
シュレッドチーズ(とけるチーズ)	1.5	3	6 kg	にんじん	10	13	32 kg	にんじん	10	13	32 kg	食塩	0.1	0.13	318.5 g	うすくちしょうゆ	2	2.6	6.3 kg
脱脂粉乳	2	5	9 kg	もやし	20	26	63 kg	大豆水煮 ひきわり	15	19.5	47 kg	洋風コンソメ	1	1.3	3128 g	清酒	1	1.3	3.2 kg
米粉	1.2	1.5	4 kg	こまつな	20	26	74 kg	レンズ豆 ドライパック	15	19.5	94 袋	白ワイン	1	1.3	3.1 kg	こんぶだし	1	1.3	6.26 袋
乾燥バセリ	0.03	0.04	94 g	乾燥 食用菊	0.1	0.13	318.49 g	カッタトマト(飛騨)	15	19.5	46.92 kg	ウスターソース	3	3.9	9383 g				
				こいくちしょうゆ	1.5	1.95	4.7 kg	ウスターソース	18	23.4	11 袋	ケチャップ	20	26	21 袋	【ブロックリーのおかかあえ】			
【アスパラソテー】				めんつゆ	0.5	0.65	1570 g	花かつお	2.3	2.99	7199 g	カッタトマト(飛騨)	20	26	13 袋	ブロックリー 冷凍	30	39	187 袋
グリーンアスパラガス 冷凍	30	39	94 kg		1.1	1.43	3.45 kg	【ブロックリーのサラダ】	4	5.2	13 kg	大豆ペースト	2	2.6	6 kg	きゅうり	10	13	32 kg
にんじん	10	13	32 kg	【かれいの竜田揚げ】				アレルゲンフリーカレーフレークN	7.5	9.75	24 kg	米粉	2	2.6	6 kg	にんじん	7	9	22 kg
ホールコーン 冷凍	10	13	31 kg	かれい（竜田）	50		1675 個					【キャベツソテー（ウインナー）】				うすくちしょうゆ	2.4	3.1	7.5 kg
マーガリン	1.3	1.69	4 kg	かれい（竜田）		60	1096 個					キャベツ	30	39	110 kg	花かつお	1.5	2	4.76 kg
食塩	0.13	0.18	414 g	米粒か油（揚げ油）	3	4	9 kg	【ブロックリーのサラダ】	25	32.5	156 袋	にんじん	10	13	32 kg	【鶏肉の香味焼き】			
白こしょう 粉末	0.02	0.03	66 g	【牛乳】				ブロックリー 冷凍	15	19.5	48 kg	ウインナー スライス	7	9.1	22 kg	鶏肉 もも 皮つき（数） 60g	60		1675 個
				普通牛乳	206	206	2771 本	きゅうり	10	13	32 kg	米粒か油	0.5	0.65	1.57 kg	鶏肉 もも 皮つき（数） 80g	80		1096 個
【鶏肉の飛騨ももソース】								食塩	0.2	0.26	625.5 g	食塩	0.15	0.2	474.2 g	三温糖	0.5	0.65	1.6 kg
鶏肉 もも 皮つき（数） 60g	60		1675 個					三温糖	0.45	0.59	1.4 kg	白こしょう 粉末	0.03	0.04	94 g	おろしにんにく	0.45	0.6	1.5 kg
鶏肉 もも 皮つき（数） 80g		80	1096 個					米酢	2	2.6	6255 g					おろししょうが	0.9	1.15	2.8 kg
おろししょうが	0.6	0.78	1.9 kg					米ぬか油	1	1.3	3.13 kg	【フルーツのゼリーあえ】				こいくちしょうゆ	3	3.9	9.4 kg
清酒	1.4	1.6	4.1 kg					【星のコロッケ】				パインアップル バック	10	13	31 kg	清酒	0.5	0.65	1.6 kg
三温糖	1.2	1.3	3.4 kg					星のコロッケ 30g		60	2192 個	黄桃 バック	10	13	31 kg	【学配：梨ゼリー】			
こいくちしょうゆ	1.8	1.8	5 kg					星のコロッケ 50g	50		1675 個	ダイスゼリー レモン	20	26	62.55 kg	国産なしゼリー	40	40	2771 個
飛騨ももビューレ	6	8	18.82 kg					米ぬか油（揚げ油）	2	2.6	6 kg	ダイスゼリー マスカット	20	26	63 kg	【牛乳】			
本みりん	0.6	0.8	1.9 kg					【牛乳】				ダイスゼリー あまおう	20	26	63 kg	普通牛乳			
【チョコパテ】								普通牛乳				【牛乳】							
パテチョコレート 15g	15	15	2771 個						206	206	2771 本	普通牛乳	206	206	2771 本				
【牛乳】																			
普通牛乳	206	206	2771 本																

高山市学校給食センター

09月15日(火)	1人分使用量(g)		注定量	09月16日(水)	1人分使用量(g)		注定量	09月17日(木)	1人分使用量(g)		注定量	09月18日(金)	1人分使用量(g)		注定量	09月24日(木)	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】				【麦ごはん】				【1食うどん】				【麦ごはん】								
	黒砂糖パン	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		うどん ゆで	60		479 袋	学校給食用精白米	70	100	229 kg
	黒砂糖パン	55			531 個	米粒麦（大麦）	7		10	23 kg	米粒麦（大麦）		7	10	23 kg		うどん ゆで	70		531 袋	米粒麦（大麦）	7	10	23 kg
	黒砂糖パン	65			665 個										うどん ゆで		80		665 袋					
黒砂糖パン		75	1096 個										100	1096 袋										
【野菜スープ】				【じゃがいもみそ汁】				【かきたま汁】				【五目うどん】				【中華風たまご丼】								
	たまねぎ	30	39		100 kg	油揚げ	5		6.5	521 個	木綿豆腐		15	19.5	117 個		鶏肉 もも 皮つき 1cm角	8	10.4	25 kg	にんじん	5	6.5	16 kg
	食塩	0.13	0.18		414 g	じゃがいも ダイスカット 冷凍	30		39	94 kg	にんじん		10	13	32 kg		油揚げ	3	3.9	313 個	たまねぎ	30	39	100 kg
	白こしょう 粉末	0.02	0.03		66 g	たまねぎ 皮むき	10		13	31.28 kg	たまねぎ		10	13	33 kg		しいたけ スライス 乾燥	0.8	1.04	3 kg	たけのこ水煮 干切り	10	13	31 kg
	米ぬか油	0.6	0.78	1.87 kg	こまつな	10	13	37 kg	しいたけ スライス 乾燥	0.8	1.04	3 kg	こまつな	5	6.5		16 kg	むきえだまめ 冷凍	5	6.5	16 kg			
	じゃがいも	15	19.5	52 kg	カットわかめ	0.5	0.65	1.6 kg	こまつな	5	6.5	18 kg	根深ねぎ	5	6.5		16 kg	しいたけ スライス 乾燥	0.8	1.04	3 kg			
	にんじん	15	20	49 kg	みそ(柴田)	3	3.9	9 kg	鶏卵 凍結全卵	20	26	63 kg	ちらしかまぼこ（月見）	5	6.5		15.64 kg	糸かまぼこ	10	13	31 kg			
	あきしまさざげ	10	13	32 kg	みそ(日下部)	3	3.9	9 kg	食塩	0.13	0.17	407.8 g	まいたけ 冷凍	10	13		31 kg	鶏がらスープ	10	13	31 kg			
	洋風コンソメ	1	1.3	3137 g	煮干し(だし用パック)	2	2.6	25 袋	こいくちしょうゆ	0.9	1.17	2.8 kg	食塩	0.1	0.13		318.5 g	鶏卵 凍結全卵	30	39	94 kg			
	うすくちしょうゆ	1	1.3	3.1 kg					うすくちしょうゆ	2	2.6	6.3 kg	こいくちしょうゆ	1	1.3		3.1 kg	三温糖	3	3.9	9.4 kg			
				【塩昆布あえ】				【ひじきの炒め煮】				【きんぴらごぼう】				【もやしの中華炒め】								
			フロッコリー 冷凍		30	39	189 袋		じゃがいもでんぶん	0.35	0.46		1.1 kg	うすくちしょうゆ	3		3.9	9.4 kg	中華だし	0.8	1.04	2502 g		
			にんじん		7	9	23 kg		フレーク節F3(だし用)	3	3.9		9 kg	めんつゆ	2.2		2.86	6881 g	本みりん	1	1.3	3.1 kg		
			きゅうり		10	13	32 kg						清酒	0.7	0.91		2.2 kg	米酢	2	2.6	6255 g			
【パプリカソテー】				塩昆布	0.7	0.9	2.3 kg	油揚げ	3	3.9	313 個	本みりん	0.8	1.04	2.5 kg		こいくちしょうゆ	4	5.2	12.5 kg				
				こいくちしょうゆ	1	1.3	3.2 kg	長ひじき	4	5.2	13 kg	削り節(だし用)	1.3	1.69	4 kg		じゃがいもでんぶん	1.5	1.95	4.7 kg				
				白いりごま	0.6	0.8	2 kg	むきえだまめ 冷凍	5	6.5	16 kg	フレーク節F3(だし用)	2	2.6	6 kg		水	40	52	125 kg				
								米ぬか油	0.5	0.65	1.57 kg				ごま油		1	1.3	3127.7 g					
【豚肉のトマトバジルソース】				【さけのおろしだれ】				【さわらのトウパンジャン焼き】				【ねぎ焼きのソースかけ】					【春巻き】							
	ホールコーン 冷凍	10	13		31 kg	さけ 切り身 50g	50			1675 個	にんじん		10	13	32 kg			ごぼう せん切り	30	39	94 kg	ホールコーン 冷凍	10	13
	むきえだまめ 冷凍	10	13		31 kg	さけ 切り身 60g			60	1096 個	米ぬか油		0.5	0.65	1.57 kg	にんじん		10	13	32 kg	もやし	45	58	141 kg
	赤ピーマン	8	10.4		28 kg	食塩	0.2		0.26	623.7 g	三温糖		1	1.3	3.1 kg	米ぬか油		0.5	0.65	1.57 kg	にんじん	9	12	30 kg
	キャベツ	15	19.5		55 kg	米粉	3		4	9 kg	和風だし		0.1	0.13	318 g	三温糖		1.3	1.69	4.1 kg	米ぬか油	0.5	0.65	1.57 kg
	ベーコン 短冊（乳・卵なし）	5	6.5		15.64 kg	米ぬか油（揚げ油）	4		5	12 kg	こいくちしょうゆ		2.3	2.99	7.2 kg	本みりん		0.5	0.65	1.6 kg	食塩	0.13	0.17	407.8 g
	マーガリン	1.5	1.95		5 kg	水	2.5		3.25	8 kg	水		7.5	9.75	23 kg	清酒		1	1.3	3.2 kg	白こしょう 粉末	0.02	0.03	73 g
【牛乳】				【牛乳】				【牛乳】				【牛乳】				【牛乳】								
	食塩	0.12	0.16		380.1 g	だいこん 皮むき	7.5		9.75	23.25 kg	さわら 切り身 60g		60		1675 個		こいくちしょうゆ	2.3	3	7.1 kg	白こしょう 粉末	0.02	0.03	73 g
	白こしょう 粉末	0.02	0.03		66 g	おろししょうが	0.25		0.33	0.8 kg	さわら 切り身 70g			70	1096 個		一味とうがらし	0.01	0.01	28 g	うすくちしょうゆ	1.5	2	4.7 kg
					三温糖	0.8	1.04		2.5 kg	根深ねぎ	5		6.5	16 kg	白いりごま		1	1.3	3 kg	ごま油	0.5	0.65	1535.3 g	
【豚肉のトマトバジルソース】				【牛乳】				【牛乳】				【牛乳】				【牛乳】								
	豚 かつたロース（数） 50g	50			1675 個	おろししょうが	0.25		0.33	0.8 kg	トウパンジャン		0.3	0.39	936 g		ねぎ焼き 50g	50		1675 個	春巻き 35g		70	2192 個
	豚 かつたロース（数） 60g		60		1096 個	三温糖	1		1.3	3.1 kg	こいくちしょうゆ		1.5	1.8	4.5 kg		ねぎ焼き 60g	60		1096 個	春巻き 50g	50		1675 個
	カットトマト(飛騨)	11	14.5		7 袋	本みりん	0.4		0.52	1.2 kg	三温糖		0.8	1.04	2.5 kg		ウスターソース	2.5	3.25	7750 g	米ぬか油（揚げ油）	2	2.7	6 kg
	バジルペースト	0.16	0.2		487.2 g	根深ねぎ	3		3.9	9 kg	本みりん		0.9	1.2	2.8 kg		トマトペースト(飛騨)	3.5	4.55	11 kg				
	食塩	0.03	0.03		83.1 g	じゃがいもでんぶん	0.13		0.17	0.4 kg	清酒		1.5	1.95	4.7 kg		三温糖	0.4	0.52	1.2 kg				

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

09月25日(金)				09月28日(月)				09月29日(火)				09月30日(水)							
1人分使用量(g)		注文量		1人分使用量(g)		注文量		1人分使用量(g)		注文量		1人分使用量(g)		注文量		1人分使用量(g)		注文量	
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】				【ソフト麺】				【コッペパン】				【麦ごはん】							
学校給食用精白米	70	100	229 kg	ソフト麺	70	479 個		コッペパン	45		479 個	学校給食用精白米	70	100	229 kg				
米粒麦（大麦）	7	10	23 kg	ソフト麺	80	531 個		コッペパン	55		531 個	米粒麦（大麦）	7	10	23 kg				
				ソフト麺	90	665 個		コッペパン	65		665 個								
【ゆばのすまし汁】				ソフト麺		115 1096 個		コッペパン		75	1096 個	【さつまいものみそ汁】							
木綿豆腐	20	26	156 個	【ミートソース】				【ミネストローネ】				木綿豆腐	15	19.5	117 個				
カットわかめ	0.4	0.55	1.3 kg	輸入牛肉 ミンチ	5.5	6.5 16 kg		ベーコン 短冊（乳・卵なし）	6	8	19 kg	ごぼう 洗い	10	13	31 kg				
湯葉 冷凍	2.2	2.8	7 kg	豚 ひき肉	5.5	6.5 16 kg		たまねぎ	25	30	80 kg	だいこん	10	13	35 kg				
食塩	0.12	0.15	367.3 g	白こしょう 粉末	0.03	0.04 94 g		セロリー	2.5	3	11 kg	さつまいも	20	26	70 kg				
うすくちしょうゆ	2.2	2.7	6.7 kg	食塩	0.1	0.13 329.9 g		食塩	0.13	0.18 430.2 g		根深ねぎ	5	6.5	16 kg				
こいくちしょうゆ	1.2	1.5	3.7 kg	ローリエ 粉末	0.01	0.01 0 袋		白こしょう 粉末	0.02	0.03 66 g		みそ(柴田)	3.3	4.29	10 kg				
削り節(だし用)	2.5	3.25	8 kg	大豆たんばく（ミンチ）	3	3.9 9 kg		ローリエ 粉末	0.01	0.01 0 袋		みそ(日下部)	3.3	4.29	10 kg				
フレーク節F3(だし用)	1.5	2	5 kg	たまねぎ	60	78 199 kg		米ぬか油	0.2	0.25 0.62 kg		煮干し(だし用パック)	2.5	3.25	31 袋				
【かおりあえ】				にんじん	15	20 49 kg		じゃがいも	20	25	68 kg	【茎わかめの炒め煮】							
にんじん	10	13	32 kg	洋風コンソメ	0.1	0.13 312 g		ズッキーニ	8	10.4	26 kg	鶏肉 もも 皮つき 1cm角	6	8	19 kg				
キャベツ	20	26	74 kg	高野豆腐 粉末	1	1.3 3 kg		アルファベットマカロニ	5	6.5	31 袋	米ぬか油	0.7	1.1	2.4 kg				
きゅうり	5	6.5	16 kg	ウスターソース	1	1.3 311.8 g		カットトマト(飛騨)	20	26	12 袋	つきこんにゃく	8	11	26 kg				
千切り だいこん漬	10	13	45 袋	トマトピューレ	10	13 10 袋		ケチャップ	4	5	4 袋	にんじん	10	13	32 kg				
かおり	0.2	0.26	626 g	ケチャップ	22	27 22 袋		洋風コンソメ	1	1.2	307.5 g	グリーンピース 冷凍	6	8	19 kg				
【みそカツ】				カットトマト(飛騨)	22	28 14 袋		【コーンサラダ】				茎わかめ	1.5	1.9	5 kg				
国産豚ヒレカツ 60g	60		167.5 個	大豆ペースト	2	2.6 6 kg		ホールコーン 冷凍	5	6.5	16 kg	しいたけ スライス 乾燥	0.4	0.5	1 kg				
国産豚ヒレカツ 80g		80	109.6 個	やさしさいちばんハヤシペース	3.8	4.9 12 kg		むきえだまめ 冷凍	8	10.4	25 kg	三温糖	1.1	1.4	3.4 kg				
米ぬか油（揚げ油）	2	3	7 kg	【グリーンサラダ】				キャベツ	20	26	74 kg	うすくちしょうゆ	1.3	1.8	4.4 kg				
みそ（調理用：大のや）	5	6.5	15 kg	ブロッコリー 冷凍	15	20 94 袋		にんじん	10	13	32 kg	こいくちしょうゆ	0.6	0.8	1.9 kg				
三温糖	6	7.8	18.6 kg	キャベツ	24	30 87 kg		きゅうり	10	13	32 kg	煮干し(だし用パック)	1	1.3	12 袋				
ケチャップ	4	5.2	4 袋	食塩	0.15	0.18 445.6 g		コーンクリーミードレッシング	7	9.1	21.89 本	水	12	14	35 kg				
水	10	13	31 kg	白こしょう 粉末	0.02	0.02 51 g		【かぼちゃひき肉フライ】				【豆腐ハンバーグ(照り)】							
【牛乳】				米酢	1.2	1.56 374.2 g		かぼちゃひき肉フライ 40g	40		167.5 個	国産豆腐のハンバーグ 60g	60		167.5 個				
普通牛乳	206	206	277.1 本	うすくちしょうゆ	0.5	0.55 1.4 kg		かぼちゃひき肉フライ 60g		60	109.6 個	国産豆腐のハンバーグ 80g		80	109.6 個				
				米ぬか油	1	1.3 3.14 kg		米ぬか油（揚げ油）	2	2.6	6 kg	水	3	3.9	9 kg				
				【オムレツ】				【牛乳】				三温糖	0.8	1	2.4 kg				
				オムレツ 50g	50	167.5 個		普通牛乳	206	206	277.1 本	こいくちしょうゆ	1	1	2.8 kg				
				オムレツ 60g		60 109.6 個						本みりん	0.8	1.04	2.5 kg				
				【牛乳】								清酒	0.4	0.52	1.3 kg				
				普通牛乳	206	206 277.1 本						じゃがいもでんぷん	0.1	0.1	0.3 kg				
												【牛乳】							
												普通牛乳	206	206	277.1 本				