

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

08月25日(火)	1人分使用量(g)		注定量	08月26日(水)	1人分使用量(g)		注定量	08月27日(木)	1人分使用量(g)		注定量	08月28日(金)	1人分使用量(g)		注定量	08月31日(月)	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】				【黒砂糖パン】				【麦ごはん】				【麦ごはん】				【一食中華めん】						
学校給食用精白米	70	100	216 kg	黒砂糖パン	45		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	中華めん ゆで 160g	160		425 個			
米粒麦（大麦）	7	10	22 kg	黒砂糖パン	55		469 個	米粒麦（大麦）	7	10	22 kg	米粒麦（大麦）	7	10	22 kg	中華めん ゆで 180g	180		469 個			
				黒砂糖パン	65		724 個								中華めん ゆで 200g	200		724 個				
				黒砂糖パン		75	1001 個	【もすくのみそ汁】				【ふのすまし汁】				中華めん ゆで 250g	250		1001 個			
【白みそ汁】				【ABCスープ】				木綿豆腐	15	19.5	111 個	にんじん	12	15.6	37 kg	【しょうゆラーメン】						
木綿豆腐	20	26	147 個		たまねぎ 皮むき	30	42	92.8 kg	にんじん	10	13	31 kg	えのきたけ カット	10	13		59 袋	鶏肉 もも 皮つき 1cm角	5	6.5	15 kg	
油揚げ	5	6.5	497 個		食塩	0.13	0.18	400.8 g	根深ねぎ	5	6.5	15 kg	カットわかめ	0.3	0.39		0.9 kg	おろしにんにく	0.3	0.39	0.9 kg	
じゃがいも ダイスカット 冷凍	25	35	76 kg		白こしょう 粉末	0.02	0.03	62 g	もすく 冷凍	15	19.5	44 kg	焼き麸（豆麸）	1.1	1.43		16 袋	おろししょうが	0.6	0.78	1.8 kg	
たまねぎ	10	13	32 kg		米ぬか油	0.4	0.6	1.28 kg	ほうれんそう 冷凍	5	6.5	15 kg	食塩	0.1	0.13		302.2 g	食塩	0.06	0.08	180.2 g	
だいこん	10	13	33 kg		にんじん	10	13	31 kg	みそ(柴田)	3.3	4.29	10 kg	清酒	1	1.3		3 kg	米ぬか油	0.12	0.16	0.36 kg	
カットわかめ	0.5	0.65	1.5 kg		じゃがいも	20	26	66 kg	みそ(日下部)	3.3	4.29	10 kg	こいくちしょうゆ	1	1.3		3 kg	にんじん	15	19.5	46 kg	
白みそ	6.8	8.8	20 kg		アルファベットマカロニ	3.5	4.55	21 袋	煮干し(だし用パック)	2.5	3.25	30 袋	うすくちしょうゆ	2.6	3.38		7.7 kg	キャベツ	25	32.5	87 kg	
煮干し(だし用パック)	2.5	3.2	29 袋		洋風コンソメ	0.7	0.9	217.8 g					削り節(だし用)	2	2.6		6 kg	根深ねぎ	5	6.5	15 kg	
					うすくちしょうゆ	1.6	2.2	5.2 kg	【ひじきのカレー炒め】				フレーク節F3(だし用)	1	1.3		3 kg	ホールコーン 冷凍	10	13	30 kg	
【ゆかりあえ】				乾燥バセリ	0.05	0.07	15.8 g	ホールコーン 冷凍	11	14.3	32 kg	【れんこんきんぴら】				鶏からスープ	10	13	30 kg			
キャベツ	40	53	140 kg	【ブロッコリーソテー】				ペーコン 短冊（乳・卵なし）	5	7	15.4 kg		にんじん	15	19.5	46 kg	中華だし	0.8	1.04	2371 g		
にんじん	10	13	30 kg		ブロッコリー 冷凍	40	54	240 袋	にんじん	16	20.8		49 kg	たけのこ水煮 千切り	10	13	30 kg	清酒	1	1.3	3 kg	
ゆかり	0.5	0.65	147.5 g		ホールコーン 冷凍	8	10.4	24 kg	米ひじき	2	2.6		6 kg	れんこん水煮 スライス	25	32.5	74 kg	こいくちしょうゆ	2.5	3.25	7.4 kg	
食塩	0.1	0.12	284.9 g		ウインナー スライス	8	10.4	24 kg	カレー粉	0.15	0.2		451.9 g	しいたけ スライス 乾燥	0.5	0.65	1 kg	うすくちしょうゆ	1.3	1.69	3.9 kg	
					マーガリン	1.5	2	5 kg	米ぬか油	0.5	0.65		1.47 kg	米ぬか油	0.3	0.39	0.89 kg	白こしょう 粉末	0.03	0.04	89 g	
【鶏肉のから揚げ】					食塩	0.12	0.15	343.1 g	三温糖	1	1.3		3 kg	三温糖	1.3	1.69	3.9 kg	【ハンサンズー】				
鶏肉 もも 皮つき（数） 40g	60	80	2002 個		白こしょう 粉末	0.02	0.02	48 g	洋風コンソメ	0.15	0.18		432 g	本みりん	0.5	0.65	1.5 kg		にんじん	6	7.8	18 kg
鶏肉 もも 皮つき（数） 60g	1.5	2	4.4 kg		【ハンバーグ】				うすくちしょうゆ	0.8	1		2.3 kg	清酒	1	1.3	3 kg		きゅうり	10	13	30 kg
こいくちしょうゆ	0.1	0.15	312 g			あらびきハンバーグSC 60g	60		1618 個	【焼きそばのしょうがだれ】					こいくちしょうゆ	2	2.6		5.9 kg	ほうれんそう	10	13
食塩	0.6	0.8	1.8 kg			あらびきハンバーグSC 80g		80	1001 個	さば 切り身 50g	50		1618 個	一味とうがらし	0.01	0.01	26 g		もやし	10	13	30 kg
おろししょうが	0.3	0.4	0.9 kg	水		0.5	0.65	1 kg	さば 切り身 60g		60	1001 個	【豚肉のスタミナ焼き】				くすきり 乾		4	5.2	12 kg	
おろしにんにく	0.3	0.4	0.9 kg	三温糖		0.8	1.04	2.4 kg	清酒	0.8	1.04	2.4 kg		豚 かたロース（数） 60g	60		1618 個		食塩	0.2	0.26	592.8 g
白こしょう 粉末	0.03	0.04	89 g	清酒		1	1.3	3 kg	三温糖	2.5	3	7 kg		豚 かたロース（数） 70g	70		1001 個		三温糖	0.9	1.17	2.7 kg
じゃがいもでんぶん	3.3	4.3	9.6 kg	こいくちしょうゆ		2.5	3	7 kg	米酢	1	1.3	2919 g		清酒	0.8	1.1	2.5 kg		米酢	1.55	2.02	4599 g
米ぬか油（揚げ油）	3	3.9	9 kg	米酢		1	1.3	2919 g	おろししょうが	0.3	0.39	0.9 kg		おろししょうが	0.5	0.65	1.5 kg		うすくちしょうゆ	1.45	1.89	4.3 kg
				おろししょうが		0.3	0.39	0.9 kg	じゃがいもでんぶん	0.15	0.2	0.5 kg		おろしにんにく	0.3	0.39	0.9 kg	ごま油	0.55	0.72	1634.5 g	
				水		0.95	1.24	3 kg	水	0.15	0.2	0.5 kg		水	2.5	3.25	7 kg	【揚げチャーシュー】				
【牛乳】				【牛乳】				【牛乳】				本みりん		1.5	1.95	4.5 kg	豚 もも 角切り		50	65	148 kg	
普通牛乳					普通牛乳	206	206	2619 本	みそ（調理用：大のや）	0.7	0.91	2 kg		トウバンジャン	2	2.6	5.9 kg		じゃがいもでんぶん	6	7.8	17.8 kg
	206	206	2619 本						トウバンジャン	0.13	0.18	392 g		こいくちしょうゆ	0.7	0.91	2.1 kg		米ぬか油（揚げ油）	2	2.6	6 kg
									白すりごま	0.6	0.78	2 kg	本みりん	0.6	0.78	2 kg	おろししょうが		1.5	1.95	4.5 kg	
									【牛乳】				普通牛乳				三温糖		1.5	1.95	4.5 kg	
										普通牛乳	206	206	2619 本						こいくちしょうゆ	3	3.9	8.9 kg
																			本みりん	3	3.9	8.9 kg
																			清酒	1.5	1.95	4.5 kg
																			水	1.5	1.95	4 kg
																		【牛乳】				
																	普通牛乳					
																	普通牛乳		206	206	2619 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。

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

09月01日(火)	1人分使用量(g)		注定量	09月02日(水)	1人分使用量(g)		注定量	09月03日(木)	1人分使用量(g)		注定量	09月04日(金)	1人分使用量(g)		注定量	09月07日(月)	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】				【コッペパン】				【麦ごはん】				【麦ごはん】				【1食うどん】			
学校給食用精白米	70	100	216 kg	コッペパン	45		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	うどん ゆで	60		425 袋
米粒麦（大麦）	7	10	22 kg	コッペパン	55		469 個	米粒麦（大麦）	7	10	22 kg	米粒麦（大麦）	7	10	22 kg	うどん ゆで	70		469 袋
				コッペパン	65		724 個									うどん ゆで	80		724 袋
【乾物のみそ汁】				コッペパン		75	1001 個	【カレーライス】				【マーボー豆腐】				うどん ゆで		100	1001 袋
切干大根	4	5.2	12 kg					飛騨牛 こま切れ	15	19.5	44 kg	豚 ひき肉	9	11.7	27 kg				
焼き麴（豆麴）	1	1.3	15 袋	【飛騨夏野菜のラタトゥーユ】				食塩	0.04	0.05	117.8 g	おろししょうが	2	2.6	5.9 kg	【飛騨きのこうどん】			
カットわかめ	1	1.3	3 kg	ベーコン 短冊（乳・卵なし）	10	13	29.64 kg	おろしにんにく	0.5	0.65	1.5 kg	おろしにんにく	1	1.3	3 kg	鶏肉 もも 皮つき 1cm角	10	13	30 kg
みそ(柴田)	3.2	4.16	9 kg	おろしにんにく	0.5	0.65	1.5 kg	白こしょう 粉末	0.02	0.03	62 g	トウバンジャン	0.1	0.13	302 g	油揚げ 冷凍	5	6.5	30 袋
みそ(日下部)	3.2	4.16	9 kg	たまねぎ	25	32.5	79 kg	米ぬか油	0.3	0.39	0.89 kg	米ぬか油	0.5	0.65	1.49 kg	にんじん	15	19.5	46 kg
煮干し(だし用パック)	3	3.9	36 袋	食塩	0.13	0.17	386.5 g	カレー粉	0.2	0.26	592.8 g	大豆たんぱく（ミンチ）	3	3.9	9 kg	根深ねぎ	5	6.5	15 kg
				白こしょう 粉末	0.02	0.03	62 g	たまねぎ	60	78	189 kg	木綿豆腐	95	123.5	704 個	なめこ	10	13	30 kg
【高野豆腐の煮物】				米ぬか油	0.3	0.39	0.89 kg	じゃがいも	30	39	99 kg	にんじん	11	14.3	34 kg	まいだけ 冷凍	12	15.6	36 kg
にんじん	10	13	31 kg	赤ピーマン	10	13	33 kg	なす	15	19.5	49 kg	根深ねぎ	5	6.5	15 kg	しいたけ スライス 乾燥	0.6	0.78	2 kg
じゃがいも	25	32.5	82 kg	ズッキーニ	15	19.5	46 kg	ほうれんそう	5	6.5	16 kg	中華だし	1	1.3	2964 g	食塩	0.1	0.13	302.2 g
しいたけ スライス 乾燥	0.5	0.65	1 kg	すくなかぼちゃ ダイスカット 冷凍	10	13	30 kg	すくなかぼちゃ ダイスカット 冷凍	20	26	59 kg	三温糖	2	2.6	5.9 kg	うすくちしょうゆ	2	2.6	5.9 kg
高野豆腐 サイコロ	6	7.8	18 kg	なす	10	13	33 kg	カットトマト(飛騨)	15	19.5	9 袋	こいくちしょうゆ	2	2.6	5.9 kg	こいくちしょうゆ	1.1	1.43	3.3 kg
三温糖	1.3	1.69	3.9 kg	カットトマト(飛騨)	25	32.5	15 袋	ウスターソース	1.2	1.56	3557 g	清酒	1.3	1.69	3.9 kg	めんつゆ	1.5	1.95	4452 g
和風だし	0.8	1.04	2371 g	ケチャップ	2	2.6	2 袋	コクと旨みのまろやかカレー	8	10.4	24 kg	みそ（調理用：大のや）	7.8	10.14	23 kg	清酒	1	1.3	3 kg
こいくちしょうゆ	2.6	3.38	7.7 kg	三温糖	1	1.3	3 kg	アレルゲンフリーカレーフレークN	6	7.8	18 kg	じゃがいもでんぷん	1	1.3	3 kg	本みりん	0.5	0.65	1.5 kg
水	15	19.5	44 kg	ウスターソース	1	1.3	2964 g	りんごビュール	2	2.6	6 kg	ごま油	0.5	0.65	1487.8 g	削り節(だし用)	1	1.3	3 kg
				洋風コンソメ	0.5	0.65	1488 g					水	30	39	89 kg	フレーク節F3(だし用)	2	2.6	6 kg
【にじますの甘露煮】				【さわやかサラダ】				【ミニトマト】				【切干大根の中華あえ】				【つくねと野菜の煮物】			
にじます 甘露煮 Sサイズ 60g	60		1618 個	ブロッコリー 冷凍	30	40	180 袋	ミニトマト 15g	30	45	6239 個	切干大根	3	3.9	9 kg	板こんにゃく	15	19.5	222 個
にじます 甘露煮 Mサイズ 70g		70	1001 個	キャベツ	10	13	35 kg					にんじん	10	13	30 kg	だいこん	20	26	66 kg
【ふりかけ】				きゅうり	5	6.5	15 kg	【きなこタフィー】				キャベツ	10	13	35 kg	にんじん	10	13	31 kg
ひじきふりかけ 1.3g	1.3	1.3	2014.62 個	にんじん	8	10.4	25 kg	乾燥大豆	10	13	29 kg	きゅうり	10	13	30 kg	さといも 乱切り(小) 冷凍	12	15.6	36 kg
				三温糖	1	1.3	3 kg	米ぬか油（揚げ油）	1	1.3	3 kg	三温糖	0.7	0.91	2.1 kg	レバー入り平つくね(バラ)	12	15.6	36 kg
【牛乳】				食塩	0.12	0.15	343.1 g	三温糖	5	6.5	14.9 kg	食塩	0.1	0.13	306.4 g	和風だし	0.1	0.13	302 g
普通牛乳	206	206	2619 本	白こしょう 粉末	0.02	0.02	52 g	きなこ 黄大豆	1	1.3	3 kg	うすくちしょうゆ	0.9	1.2	2.7 kg	三温糖	1.3	1.69	3.9 kg
				米酢	1.5	2	4519 g	水	0.6	0.78	2 kg	米酢	1.1	1.43	3244 g	こいくちしょうゆ	1.5	1.95	4.5 kg
				レモン 果汁	1.2	1.8	3.9 本	食塩	0.03	0.03	78.6 g	めんつゆ	0.6	0.6	1529 g	うすくちしょうゆ	1.3	1.69	3.9 kg
				米ぬか油	1	1.3	2.98 kg	【学配：アイスクリーム】				ごま油	1	1.3	2949.2 g	清酒	1	1.3	3 kg
								アイスクリーム 90g	90	90	2619 個					本みりん	0.4	0.52	1.2 kg
				【国産キャベツメンチカツ】				【牛乳】				【焼き焼売】				水	5	6.5	15 kg
				FM国産キャベツのメンチカツ 40g	40		1618 個	普通牛乳	206	206	2619 本	安心素材シュウマイ	40	60	6239 個				
				FM国産キャベツのメンチカツ 60g		60	1001 個									【きなこ揚げパン】			
				米ぬか油（揚げ油）	2	2.6	6 kg									コッペパン	30	30	2619 個
																米ぬか油（揚げ油）	2	2	5 kg
																グラニュー糖	6	6	16 kg
																きなこ 黄大豆	4.5	4.5	12 kg
																食塩	0.1	0.1	261.9 g
																【牛乳】			
																普通牛乳	206	206	2619 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

09月08日(火)	1人分使用量(g)		注定量	09月09日(水)	1人分使用量(g)		注定量	09月10日(木)	1人分使用量(g)		注定量	09月11日(金)	1人分使用量(g)		注定量	09月14日(月)	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	【食パン】 食パン 食パン 食パン	55 65		894 個 724 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	【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	【ソフト麺】 ソフト麺 ソフト麺 ソフト麺 ソフト麺	70 80 90		425 個 469 個 724 個 1001 個				
【なすのみそ汁】 生揚げ なす 根深ねぎ えのきたけ カット カットわかめ みそ(柴田) みそ(日下部) 煮干し(だし用パック)	10 20 5 10 1 3.3 3.3 2	13 26 6.5 13 1.3 4.29 4.29 2.6	119 個 66 kg 15 kg 59 袋 3 kg 10 kg 10 kg 24 袋	【コーンスープ】 たまねぎ 食塩 白こしょう 粉末 マーガリン にんじん コーンペースト 冷凍 ホールコーン 冷凍 洋風コンソメ 調理用牛乳 シュレッドチーズ(とけるチーズ) 脱脂粉乳 米粉 乾燥パセリ	28 0.1 0.03 2 10 50 20 0.7 60 1.5 2 1.2 0.03	35 0.13 0.03 2.6 13 65 26 0.8 90 3 5 1.5 0.04	86 kg 302.2 g 74 g 6 kg 30 kg 147 kg 59 kg 1927 g 182 L 5 kg 8 kg 4 kg 89 g	【かきたま汁】 木綿豆腐 にんじん たまねぎ しいたけ スライス 乾燥 こまつな 鶏卵 凍結全卵 食塩 こいくちしょうゆ うすくちしょうゆ じゃがいもでんぷん フレーク節F3(だし用)	15 10 10 0.8 5 20 0.13 0.9 2 0.35 3	19.5 13 13 1.04 6.5 26 0.17 1.17 2.6 0.46 3.9	111 個 31 kg 32 kg 2 kg 17 kg 59 kg 386.5 g 2.7 kg 5.9 kg 1 kg 9 kg	【建長寺のけんちん汁】 ごま油 木綿豆腐 だいこん にんじん ごぼう 洗い れんこん水煮 スライス さといも 乱切り(小) 冷凍 食塩 こいくちしょうゆ うすくちしょうゆ 清酒 こんぶだし	0.5 15 20 10 4 10 15 0.2 1.2 2 1 1	0.65 19.5 26 13 5.2 13 44 kg 592.8 g 3.6 kg 5.9 kg 3 kg 5.93 袋	【シーフードソース】 ベーコン 短冊(乳・卵なし) 米ぬか油 たまねぎ にんじん むきえび 2L 冷凍 いか 短冊 冷凍 おろしにんにく 白こしょう 粉末 食塩 洋風コンソメ 白ワイン ウスターソース ケチャップ カットトマト(飛騨) 大豆ペースト 米粉	6 0.4 50 15 15 10 0.12 0.02 0.1 1 1 3 20 20 2 2	7.8 0.52 65 19.5 19.5 13 0.16 0.03 0.13 1.3 1.3 3.9 26 26 2.6 2.6	17.78 kg 1.19 kg 158 kg 46 kg 44 袋 30 kg 0.4 kg 62 g 302.2 g 2964 g 3 kg 8892 g 20 袋 12 袋 6 kg 6 kg					
【菊の花入りおひたし】 にんじん もやし こまつな 乾燥 食用菊 こいくちしょうゆ めんつゆ 花かつお	10 20 20 0.1 1.5 0.5 1.1	13 26 26 0.13 1.95 0.65 1.43	31 kg 59 kg 70 kg 302.16 g 4.5 kg 1488 g 3.27 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	30 10 10 1.3 0.13 0.02	39 13 13 1.69 0.18 0.03	88 kg 30 kg 29 kg 4 kg 392.3 g 62 g	【ひじきの炒め煮】 にんじん 油揚げ 長ひじき むきえだまめ 冷凍 米ぬか油 三温糖 和風だし こいくちしょうゆ 水	10 3 4 5 0.5 1 0.1 2.3 7.5	13 3.9 5.2 6.5 0.65 1.3 0.13 2.99 9.75	31 kg 296 個 12 kg 15 kg 1.49 kg 3 kg 302 g 6.8 kg 22 kg	【ブロッコリーのおかかあえ】 ブロッコリー 冷凍 きゅうり にんじん うすくちしょうゆ 花かつお	30 10 7 2.4 1.5	39 13 9 3.1 2	177 袋 30 kg 21 kg 7.1 kg 4.52 kg	【キャベツソテー(ウインナー)】 キャベツ にんじん ウインナー スライス 米ぬか油 食塩 白こしょう 粉末	30 10 7 0.5 0.15 0.03	39 13 9.1 0.65 0.2 0.04	105 kg 31 kg 21 kg 1.49 kg 448.9 g 89 g				
【牛乳】 普通牛乳	206	206	2619 本	【鶏肉の飛騨ももソース】 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 清酒 三温糖 こいくちしょうゆ 飛騨ももビューレ 本みりん	60 60 0.6 1.4 1.2 1.8 6 0.6	80 1001 個 1.8 kg 3.9 kg 3.2 kg 4.7 kg 17.72 kg 1.8 kg	1618 個 1001 個 1.8 kg 3.9 kg 3.2 kg 4.7 kg 17.72 kg 1.8 kg	【さわらのトウバンジャン焼き】 さわら 切り身 60g さわら 切り身 70g 根深ねぎ おろししょうが おろしにんにく トウバンジャン こいくちしょうゆ 三温糖 本みりん 清酒	60 60 5 0.4 0.4 0.3 1.5 0.8 0.9 1.5	70 1001 個 6.5 kg 0.52 kg 0.52 kg 0.39 kg 1.8 kg 1.04 kg 1.2 kg 1.95 kg	1618 個 1001 個 15 kg 1.2 kg 1.2 kg 885 g 4.2 kg 2.4 kg 2.7 kg 4.5 kg	【学配：梨ゼリー】 国産なしゼリー	40	40	2619 個	【牛乳】 普通牛乳	206	206	2619 本	【牛乳】 普通牛乳	206	206	2619 本
【牛乳】 普通牛乳	206	206	2619 本	【チョコパテ】 パテチョコレート 15g	15	15	2619 個	【牛乳】 普通牛乳	206	206	2619 本	【牛乳】 普通牛乳	206	206	2619 本	【フルーツのゼリーあえ】 パイナップル パック 黄桃 パック ダイスゼリー レモン ダイスゼリー マスカット ダイスゼリー あまおう	10 10 20 20 20	13 13 26 26 26	30 kg 30 kg 59.28 kg 59 kg 59 kg	【牛乳】 普通牛乳	206	206	2619 本

【給食アレルギー様式7】

高山市学校給食センター

09月15日(火)				09月16日(水)				09月17日(木)				09月18日(金)				09月24日(木)			
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】 学校給食用精白米 米粒麦（大麦）				【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				【ナン】 ナン 70g ナン 100g ナン 120g				【麦ごはん】 学校給食用精白米 米粒麦（大麦）				【麦ごはん】 学校給食用精白米 米粒麦（大麦）			
【じゃがいものみそ汁】 油揚げ じゃがいも ダイスカット 冷凍 たまねぎ 皮むき こまつな カットわかめ みそ(柴田) みそ(日下部) 煮干し(だし用パック)				【野菜スープ】 たまねぎ 食塩 白こしょう 粉末 米ぬか油 じゃがいも にんじん あきしまさげ 洋風コンソメ うすくちしょうゆ				【キーマカレー】 豚 ひき肉 輸入牛肉 ミンチ おろしにんにく おろししょうが 食塩 白こしょう 粉末 米ぬか油 カレー粉 たまねぎ にんじん 大豆水煮 ひきわり レンズ豆 ドライバック 蒸し ひよこ豆 カットトマト(飛騨) ウスターソース コクと旨みのまろやかカレー アレルゲンフリーカレーフレックN				【ゆばのすまし汁】 木綿豆腐 カットわかめ 湯葉 冷凍 食塩 うすくちしょうゆ こいくちしょうゆ 削り節(だし用) フレーク節F3(だし用)				【トックスープ】 鶏肉 もも 皮つき 1cm角 おろしにんにく 清酒 食塩 白こしょう 粉末 米ぬか油 にんじん 根深ねぎ しいたけ スライス 乾燥 美女もち 鶏がらスープ 中華だし こいくちしょうゆ			
【塩昆布あえ】 フロッコリー 冷凍 にんじん きゅうり 塩昆布 こいくちしょうゆ 白いりごま				【パプリカソテー】 ホールコーン 冷凍 むきえだまめ 冷凍 赤ピーマン キャベツ ベーコン 短冊(乳・卵なし) マーガリン 食塩 白こしょう 粉末				【ブロッコリーのサラダ】 ブロッコリー 冷凍 にんじん きゅうり 食塩 三温糖 米酢 米ぬか油				【みそカツ】 国産豚ヒレカツ 60g 国産豚ヒレカツ 80g 米ぬか油（揚げ油） みそ（調理用：大のや） 三温糖 ケチャップ 水				【ナムル】 ほうれんそう もやし にんじん 三温糖 一味とうがらし 米酢 こいくちしょうゆ ごま油 白いりごま			
【さけのおろしだれ】 さけ 切り身 50g さけ 切り身 60g 食塩 米粉 米ぬか油（揚げ油） 水 だいこん 皮むき おろししょうが 三温糖 うすくちしょうゆ 本みりん 根深ねぎ じゃがいもでんぷん				【豚肉のトマトバジルソース】 豚 かたロース（数） 50g 豚 かたロース（数） 60g カットトマト(飛騨) バジルペースト 食塩				【星のコロッケ】 星のコロッケ 30g 星のコロッケ 50g 米ぬか油（揚げ油）				【牛乳】 普通牛乳				【焼きチヂミ】 野菜チヂミ 50g 米酢 こいくちしょうゆ 三温糖 ごま油			
【牛乳】 普通牛乳				【牛乳】 普通牛乳				【牛乳】 普通牛乳				【牛乳】 普通牛乳				【牛乳】 普通牛乳			

【給食アレルギー様式7】

1人分使用量(g)	注文量
-----------	-----

09月25日(金)	1人分使用量(g)		注重量	09月28日(月)	1人分使用量(g)		注重量	09月29日(火)	1人分使用量(g)		注重量	09月30日(水)	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
【1食うどん】				【麦ごはん】				【麦ごはん】				【コッペパン】										
うどん ゆで	60		425 袋	学校給食用精白米	70	100	216 kg	学校給食用精白米	70	100	216 kg	コッペパン	45		425 個							
うどん ゆで	70		469 袋	米粒麦（大麦）	7	10	22 kg	米粒麦（大麦）	7	10	22 kg	コッペパン	55		469 個							
うどん ゆで	80		724 袋									コッペパン	65		724 個							
うどん ゆで		100	1001 袋	【たぬき汁】				【さつまいものみそ汁】				コッペパン		75	1001 個							
【五目うどん】				板こんにゃく	12	15.6	178 個	木綿豆腐	15	19.5	111 個	【ミネストローネ】										
鶏肉 もも 皮つき 1cm角	8	10.4	24 kg	にんじん	10	13	31 kg	ごぼう 洗い	10	13	30 kg	ベーコン 短冊（乳・卵なし）	6	8	18.02 kg							
油揚げ	3	3.9	296 個	だいこん	15	19.5	49 kg	だいこん	10	13	33 kg	たまねぎ	25	30	76 kg							
にんじん	10	13	31 kg	ごぼう 洗い	5	6.5	15 kg	さつまいも	20	26	66 kg	セロリー	2.5	3	11 kg							
根深ねぎ	5	6.5	15 kg	根深ねぎ	5	6.5	15 kg	根深ねぎ	5	6.5	15 kg	食塩	0.13	0.18	408 g							
ちらしかまぼこ（月見）	5	6.5	14.82 kg	えのきだけ カット	10	13	59 袋	みそ(柴田)	3.3	4.29	10 kg	白こしょう 粉末	0.02	0.03	62 g							
まいだけ 冷凍	10	13	30 kg	食塩	0.12	0.16	360.3 g	みそ(旧下部)	3.3	4.29	10 kg	ローリエ 粉末	0.01	0.01	0 袋							
食塩	0.1	0.13	302.2 g	本みりん	0.5	0.65	1.5 kg	煮干し(だし用パック)	2.5	3.25	30 袋	米ぬか油	0.2	0.25	0.59 kg							
こいくちしょうゆ	1	1.3	3 kg	うすくちしょうゆ	2.3	2.99	6.8 kg					じゃががいも	20	25	64 kg							
うすくちしょうゆ	3	3.9	8.9 kg	こいくちしょうゆ	1	1.3	3 kg	【筍わかめの炒め煮】				ズッキーニ	8	10.4	25 kg							
めんつゆ	2.2	2.86	6521 g	じゃががいもでんぶん	0.8	1.04	2.4 kg	鶏肉 もも 皮つき 1cm角	6	8	18 kg	アルファベットマカロニ	5	6.5	29 袋							
清酒	0.7	0.91	2.1 kg	削り節(だし用)	2.2	2.86	7 kg	米ぬか油	0.7	1.1	2.26 kg	カットトマト(飛騨)	20	26	12 袋							
本みりん	0.8	1.04	2.4 kg	フレーク節F3(だし用)	1.2	1.56	4 kg	にんじん	10	13	30 kg	ケチャップ	4	5	4 袋							
削り節(だし用)	1.3	1.69	4 kg					グリーンピース 冷凍	6	8	18 kg	洋風コンソメ	1	1.2	2922 g							
フレーク節F3(だし用)	2	2.6	6 kg	【切干大根煮】				茎わかめ	1.5	1.9	4 kg											
				油揚げ	3.5	5.1	359 個	しいたけ スライス 乾燥	0.4	0.5	1 kg	【コーンサラダ】										
				切干大根	6.5	8.5	19 kg	三温糖	1.1	1.4	3.2 kg	ホールコーン 冷凍	5	6.5	15 kg							
				しいたけ スライス 乾燥	0.6	0.78	2 kg	うすくちしょうゆ	1.3	1.8	4.2 kg	むきえだまめ 冷凍	8	10.4	24 kg							
				米ぬか油	0.5	0.6	1.4 kg	こいくちしょうゆ	0.6	0.8	1.8 kg	キャベツ	20	26	70 kg							
				三温糖	1.25	1.6	3.7 kg	煮干し(だし用パック)	1	1.3	12 袋	にんじん	10	13	31 kg							
				和風だし	0.15	0.2	452 g	水	12	14	33 kg	きゅうり	10	13	30 kg							
				うすくちしょうゆ	2.3	2.8	6.5 kg	【豆腐ハンバーグ(照り)】				コーンクリーミードレッシング	7	9.1	20.75 本							
				こいくちしょうゆ	0.5	0.6	1.4 kg	国産豆腐のハンバーグ 60g				【かぼちゃひき肉フライ】										
				清酒	0.5	0.65	1.5 kg	国産豆腐のハンバーグ 80g	60	80	1618 個	かぼちゃひき肉フライ 40g	40		1618 個							
				水	15	19.5	44 kg	水	3	3.9	9 kg	かぼちゃひき肉フライ 60g		60	1001 個							
				【鶏肉のレモン煮】				三温糖	0.8	1	2.3 kg	米ぬか油（揚げ油）	2	2.6	6 kg							
				鶏肉 もも 皮つき（数） 40g				こいくちしょうゆ	1	1	2.6 kg											
				鶏肉 もも 皮つき（数） 60g	60	80	2002 個	本みりん	0.8	1.04	2.4 kg	【牛乳】										
								清酒	0.4	0.52	1.2 kg	普通牛乳		206	206	2619 本						
								米ぬか油（揚げ油）	0.1	0.1	0.3 kg											
								じゃががいもでんぶん														
								三温糖														
								8 kg														
								うすくちしょうゆ														
								2.2														
								2.8														
								6.4 本														
								1 kg														
				【学配：シャインマスカット】				【牛乳】														
				シャインマスカット	30	30	2619 個	普通牛乳	206	206	2619 本											
				【牛乳】																		
				普通牛乳	206	206	2619 本															