

献立明細表

久々野学校給食センター

08月26日(水)				08月27日(木)				08月28日(金)				08月31日(月)				09月01日(火)																																																																																																																																				
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																																																																																																																																		
【牛乳】 普通牛乳	206	206	253 本	【牛乳】 普通牛乳	206	206	254 本	【牛乳】 普通牛乳	206	206	252 本	【牛乳】 普通牛乳	206	206	254 本	【牛乳】 普通牛乳	206	206	254 本																																																																																																																																	
【麦ごはん】 麦飯 66g 麦飯 77g 麦飯 88g 麦飯 110g	66 77 88	110	42 人 45 人 64 人 102 人	【枝豆とコーンのまぜごはん】 学校用精白米 大麦 米粒麦 むきえだ豆(冷凍) 食塩 ホールコーン冷凍 料理酒 米油)紙	70 7 12 0.3 8 2 1	95 9 17 4 12 2.6 1.3	21 kg 2 kg 4 kg 0.09 kg 2 kg 0.32 本 0.2 本	【麦ごはん】 麦飯 66g 麦飯 77g 麦飯 88g 麦飯 110g	66 77 88	110	42 人 45 人 61 人 104 人	【麦ごはん】 麦飯 66g 麦飯 77g 麦飯 88g 麦飯 110g	66 77 88	110	42 人 45 人 62 人 105 人	【コッペパン】 コッペパン 45g コッペパン 55g コッペパン 65g コッペパン 75g	45 55 65	75	42 個 45 個 63 個 104 個																																																																																																																																	
【丸ごと飛騨の日カレー】 飛騨牛 小間切 おろしにんにく 米油)紙 じゃがいも たまねぎ トマト少々 なす まいだけ 冷凍 とろけるカレーフレーク コクと旨みのまろやかカレー カレー 粉 4 ウスターソース こしょう 白 食塩 ケチャップ コンソメ	20 0.2 0.5 30 30 20 20 12 5 5 0.3 1.5 0.03 0.12 2.5 0.5	24 0.24 0.6 39 39 24 24 16 6.5 6.5 0.36 1.8 0.04 0.14 3 0.6	5.51 kg 0.06 kg 0.1 本 10 kg 9.1 kg 5.7 kg 6.1 kg 3 kg 2 kg 1.43 kg 0.2 缶 0.23 本 8.61 g 0.03 kg 0.69 kg 0.13 kg	【さばのトウパンジャン焼き】 さば・生 切り身 50g さば・生 切り身 60g ねぎ 根深ねぎ おろししょうが おろしにんにく トウパンジャン しょうゆ こいくち 三温糖 みりん 料理酒	50 60 6 1 1.2 0.6 3 1.2 1 2	150 個 104 個 1.7 kg 0.27 kg 0.33 kg 162.8 g 0.48 本 0.3 kg 0.2 本 0.31 本	【ほうれんそうのごまドレッシング】 ほうれんそう キャベツ 白すりごま 三温糖 米油)紙 食酢 しょうゆ うすくち 食塩 こしょう 白	25 25 2 0.35 1.5 1.3 1.3 0.1 0.02	30 30 2.4 0.42 1.8 1.56 1.56 0.12 0.02	6.92 kg 8 kg 0.6 kg 0.1 kg 0.3 本 0.2 本 0.2 本 0.03 kg 5.08 g	【マーボーなす】 なす 米油)紙 にんじん たまねぎ ぶた ひき肉 大豆たんぱく(ミンチ) ねぎ 根深ねぎ おろししょうが おろしにんにく 中華だし 三温糖 でん粉 料理酒 トウパンジャン しょうゆ こいくち 水煮大豆 ひきわり みみそ(赤みそ)	50 1.2 10 30 18 4 5 0.5 0.5 0.5 1.2 1 1.5 0.35 7 6	65 1.7 12.5 37.5 23 5.2 6.5 0.65 0.65 0.65 1.6 1.25 1.9 0.45 10 7.8	15.8 kg 0.3 本 2.9 kg 8.9 kg 5.1 kg 1.14 kg 1.8 kg 0.14 kg 0.14 kg 0.14 kg 0.3 kg 0.23 本 100.77 g 0.31 本 2.1 kg 1.71 kg	【鶏そぼろ丼】 カットいんげん(冷凍) にんじん にわとり ひき肉 おろししょうが 三温糖 しょうゆ うすくち しょうゆ こいくち 水煮大豆 ひきわり 食塩 米油)紙	8 15 30 0.4 3.1 1.1 3 9 0.1 1	10.4 19.5 39 0.52 4.03 1.4 3.9 11.7 0.13 1.3	3 kg 4.4 kg 8.6 kg 0.12 kg 0.9 kg 0.17 本 0.48 本 2.59 kg 0.03 kg 0.2 本	【チキンのラタトゥイユソース】 とりもも皮付き 50g とりもも皮付き 60g 食塩 こしょう 白 白ワイン トマト少々 なす たまねぎ ズッキーニ おろしにんにく 白ワイン 食塩 こしょう 白 三温糖 コンソメ オリーブ油	50 0.1 0.02 1 20 5 10 5 0.05 0.3 0.08 0.02 0.45 0.2 0.8	60 0.12 0.02 1.2 24 6 12 6 0.06 0.4 0.1 5.08 g 0.54 0.3 0.1 0.25 本	150 個 104 個 0.03 kg 5.08 g 0.15 本 5.7 kg 1.5 kg 2.9 kg 1.39 kg 0.01 kg 0.05 本 0.02 kg 5.08 g 0.1 kg 0.06 kg 0.25 本																																																																																																																														
【きなこタフィ】 大豆・乾 米油(てんぷら用 三温糖 きな粉 食塩 水	10 1 5 1 0.03 1	13 1.3 6.5 1.3 0.04 1.3	2.9 kg 285.8 缶 1.4 kg 0.3 kg 0.01 kg 0.3 kg	【ほうれんそうのごまドレッシング】 ほうれんそう キャベツ 白すりごま 三温糖 米油)紙 食酢 しょうゆ うすくち 食塩 こしょう 白	25 25 2 0.35 1.5 1.3 1.3 0.1 0.02	30 30 2.4 0.42 1.8 1.56 1.56 0.12 0.02	6.92 kg 8 kg 0.6 kg 0.1 kg 0.3 本 0.2 本 0.2 本 0.03 kg 5.08 g	【マーボーなす】 なす 米油)紙 にんじん たまねぎ ぶた ひき肉 大豆たんぱく(ミンチ) ねぎ 根深ねぎ おろししょうが おろしにんにく 中華だし 三温糖 でん粉 料理酒 トウパンジャン しょうゆ こいくち 水煮大豆 ひきわり みみそ(赤みそ)	50 1.2 10 30 18 4 5 0.5 0.5 0.5 1.2 1 1.5 0.35 7 6	65 1.7 12.5 37.5 23 5.2 6.5 0.65 0.65 0.65 1.6 1.25 1.9 0.45 10 7.8	15.8 kg 0.3 本 2.9 kg 8.9 kg 5.1 kg 1.14 kg 1.8 kg 0.14 kg 0.14 kg 0.14 kg 0.3 kg 0.23 本 100.77 g 0.31 本 2.1 kg 1.71 kg	【鶏そぼろ丼】 カットいんげん(冷凍) にんじん にわとり ひき肉 おろししょうが 三温糖 しょうゆ うすくち しょうゆ こいくち 水煮大豆 ひきわり 食塩 米油)紙	8 15 30 0.4 3.1 1.1 3 9 0.1 1	10.4 19.5 39 0.52 4.03 1.4 3.9 11.7 0.13 1.3	3 kg 4.4 kg 8.6 kg 0.12 kg 0.9 kg 0.17 本 0.48 本 2.59 kg 0.03 kg 0.2 本	【チキンのラタトゥイユソース】 とりもも皮付き 50g とりもも皮付き 60g 食塩 こしょう 白 白ワイン トマト少々 なす たまねぎ ズッキーニ おろしにんにく 白ワイン 食塩 こしょう 白 三温糖 コンソメ オリーブ油	50 0.1 0.02 1 20 5 10 5 0.05 0.3 0.08 0.02 0.45 0.2 0.8	60 0.12 0.02 1.2 24 6 12 6 0.06 0.4 0.1 5.08 g 0.54 0.3 0.1 0.25 本	150 個 104 個 0.03 kg 5.08 g 0.15 本 5.7 kg 1.5 kg 2.9 kg 1.39 kg 0.01 kg 0.05 本 0.02 kg 5.08 g 0.1 kg 0.06 kg 0.25 本																																																																																																																																	
【フルーツトマト】 フルーツトマト 20g	40	60	608 個	【鶏団子汁】 鶏団子 豆腐・木綿 干しいだけ にんじん わかめ カットわかめ 乾 ねぎ 根深ねぎ けずり節(だし) しょうゆ こいくち しょうゆ うすくち	20 28 0.55 5 0.2 5 2.8 2 2	26 36.4 0.71 6.5 0.26 6.5 3.6 2.6 2.6	5.75 kg 17 丁 0.2 kg 1.5 kg 0.1 kg 1.8 kg 1 kg 0.32 本 0.32 本	【鶏団子汁】 鶏団子 豆腐・木綿 干しいだけ にんじん わかめ カットわかめ 乾 ねぎ 根深ねぎ けずり節(だし) しょうゆ こいくち しょうゆ うすくち	20 28 0.55 5 0.2 5 2.8 2 2	26 36.4 0.71 6.5 0.26 6.5 3.6 2.6 2.6	5.75 kg 17 丁 0.2 kg 1.5 kg 0.1 kg 1.8 kg 1 kg 0.32 本 0.32 本	【鶏団子汁】 鶏団子 豆腐・木綿 干しいだけ にんじん わかめ カットわかめ 乾 ねぎ 根深ねぎ けずり節(だし) しょうゆ こいくち しょうゆ うすくち	20 28 0.55 5 0.2 5 2.8 2 2	26 36.4 0.71 6.5 0.26 6.5 3.6 2.6 2.6	5.75 kg 17 丁 0.2 kg 1.5 kg 0.1 kg 1.8 kg 1 kg 0.32 本 0.32 本	【鶏団子汁】 鶏団子 豆腐・木綿 干しいだけ にんじん わかめ カットわかめ 乾 ねぎ 根深ねぎ けずり節(だし) しょうゆ こいくち しょうゆ うすくち	20 28 0.55 5 0.2 5 2.8 2 2	26 36.4 0.71 6.5 0.26 6.5 3.6 2.6 2.6	5.75 kg 17 丁 0.2 kg 1.5 kg 0.1 kg 1.8 kg 1 kg 0.32 本 0.32 本	【鶏団子汁】 鶏団子 豆腐・木綿 干しいだけ にんじん わかめ カットわかめ 乾 ねぎ 根深ねぎ けずり節(だし) しょうゆ こいくち しょうゆ うすくち	20 28 0.55 5 0.2 5 2.8 2 2	26 36.4 0.71 6.5 0.26 6.5 3.6 2.6 2.6	5.75 kg 17 丁 0.2 kg 1.5 kg 0.1 kg 1.8 kg 1 kg 0.32 本 0.32 本	【鶏団子汁】 鶏団子 豆腐・木綿 干しいだけ にんじん わかめ カットわかめ 乾 ねぎ 根深ねぎ けずり節(だし) しょうゆ こいくち しょうゆ うすくち	20 28 0.55 5 0.2 5 2.8 2 2	26 36.4 0.71 6.5 0.26 6.5 3.6 2.6 2.6	5.75 kg 17 丁 0.2 kg 1.5 kg 0.1 kg 1.8 kg 1 kg 0.32 本 0.32 本	【鶏団子汁】 鶏団子 豆腐・木綿 干しいだけ にんじん わかめ カットわかめ 乾 ねぎ 根深ねぎ けずり節(だし) しょうゆ こいくち しょうゆ うすくち	20 28 0.55 5 0.2 5 2.8 2 2	26 36.4 0.71 6.5 0.26 6.5 3.6 2.6 2.6	5.75 kg 17 丁 0.2 kg 1.5 kg 0.1 kg 1.8 kg 1 kg 0.32 本 0.32 本	【鶏団子汁】 鶏団子 豆腐・木綿 干しいだけ にんじん わかめ カットわかめ 乾 ねぎ 根深ねぎ けずり節(だし) しょうゆ こいくち しょうゆ うすくち	20 28 0.55 5 0.2 5 2.8 2 2	26 36.4 0.71 6.5 0.26 6.5 3.6 2.6 2.6	5.75 kg 17 丁 0.2 kg 1.5 kg 0.1 kg 1.8 kg 1 kg 0.32 本 0.32 本	【鶏団子汁】 鶏団子 豆腐・木綿 干しいだけ にんじん わかめ カットわかめ 乾 ねぎ 根深ねぎ けずり節(だし) しょうゆ こいくち しょうゆ うすくち	20 28 0.55 5 0.2 5 2.8 2 2	26 36.4 0.71 6.5 0.26 6.5 3.6 2.6 2.6	5.75 kg 17 丁 0.2 kg 1.5 kg 0.1 kg 1.8 kg 1 kg 0.32 本 0.32 本	【鶏団子汁】 鶏団子 豆腐・木綿 干しいだけ にんじん わかめ カットわかめ 乾 ねぎ 根深ねぎ けずり節(だし) しょうゆ こいくち しょうゆ うすくち	20 28 0.55 5 0.2 5 2.8 2 2	26 36.4 0.71 6.5 0.26 6.5 3.6 2.6 2.6	5.75 kg 17 丁 0.2 kg 1.5 kg 0.1 kg 1.8 kg 1 kg 0.32 本 0.32 本	【鶏団子汁】 鶏団子 豆腐・木綿 干しいだけ にんじん わかめ カットわかめ 乾 ねぎ 根深ねぎ けずり節(だし) しょうゆ こいくち しょうゆ うすくち	20 28 0.55 5 0.2 5 2.8 2 2	26 36.4 0.71 6.5 0.26 6.5 3.6 2.6 2.6	5.75 kg 17 丁 0.2 kg 1.5 kg 0.1 kg 1.8 kg 1 kg 0.32 本 0.32 本	【鶏団子汁】 鶏団子 豆腐・木綿 干しいだけ にんじん わかめ カットわかめ 乾 ねぎ 根深ねぎ けずり節(だし) しょうゆ こいくち しょうゆ うすくち	20 28 0.55 5 0.2 5 2.8 2 2	26 36.4 0.71 6.5 0.26 6.5 3.6 2.6 2.6	5.75 kg 17 丁 0.2 kg 1.5 kg 0.1 kg 1.8 kg 1 kg 0.32 本 0.32 本	【鶏団子汁】 鶏団子 豆腐・木綿 干しいだけ にんじん わかめ カットわかめ 乾 ねぎ 根深ねぎ けずり節(だし) しょうゆ こいくち しょうゆ うすくち	20 28 0.55 5 0.2 5 2.8 2 2	26 36.4 0.71 6.5 0.26 6.5 3.6 2.6 2.6	5.75 kg 17 丁 0.2 kg 1.5 kg 0.1 kg 1.8 kg 1 kg 0.32 本 0.32 本	【鶏団子汁】 鶏団子 豆腐・木綿 干しいだけ にんじん わかめ カットわかめ 乾 ねぎ 根深ねぎ けずり節(だし) しょうゆ こいくち しょうゆ うすくち	20 28 0.55 5 0.2 5 2.8 2 2	26 36.4 0.71 6.5 0.26 6.5 3.6 2.6 2.6	5.75 kg 17 丁 0.2 kg 1.5 kg 0.1 kg 1.8 kg 1 kg 0.32 本 0.32 本	【鶏団子汁】 鶏団子 豆腐・木綿 干しいだけ にんじん わかめ カットわかめ 乾 ねぎ 根深ねぎ けずり節(だし) しょうゆ こいくち しょうゆ うすくち	20 28 0.55 5 0.2 5 2.8 2 2	26 36.4 0.71 6.5 0.26 6.5 3.6 2.6 2.6	5.75 kg 17 丁 0.2 kg 1.5 kg 0.1 kg 1.8 kg 1 kg 0.32 本 0.32 本	【鶏団子汁】 鶏団子 豆腐・木綿 干しいだけ にんじん わかめ カットわかめ 乾 ねぎ 根深ねぎ けずり節(だし) しょうゆ こいくち しょうゆ うすくち	20 28 0.55 5 0.2 5 2.8 2 2	26 36.4 0.71 6.5 0.26 6.5 3.6 2.6 2.6	5.75 kg 17 丁 0.2 kg 1.5 kg 0.1 kg 1.8 kg 1 kg 0.32 本 0.32 本	【鶏団子汁】 鶏団子 豆腐・木綿 干しいだけ にんじん わかめ カットわかめ 乾 ねぎ 根深ねぎ けずり節(だし) しょうゆ こいくち しょうゆ うすくち	20 28 0.55 5 0.2 5 2.8 2 2	26 36.4 0.71 6.5 0.26 6.5 3.6 2.6 2.6	5.75 kg 17 丁 0.2 kg 1.5 kg 0.1 kg 1.8 kg 1 kg 0.32 本 0.32 本	【鶏団子汁】 鶏団子 豆腐・木綿 干しいだけ にんじん わかめ カットわかめ 乾 ねぎ 根深ねぎ けずり節(だし) しょうゆ こいくち しょうゆ うすくち	20 28 0.55 5 0.2 5 2.8 2 2	26 36.4 0.71 6.5 0.26 6.5 3.6 2.6 2.6	5.75 kg 17 丁 0.2 kg 1.5 kg 0.1 kg 1.8 kg 1 kg 0.32 本 0.32 本	【鶏団子汁】 鶏団子 豆腐・木綿 干しいだけ にんじん わかめ カットわかめ 乾 ねぎ 根深ねぎ けずり節(だし) しょうゆ こいくち しょうゆ うすくち	20 28 0.55 5 0.2 5 2.8 2 2	26 36.4 0.71 6.5 0.26 6.5 3.6 2.6 2.6	5.75 kg 17 丁 0.2 kg 1.5 kg 0.1 kg 1.8 kg 1 kg 0.32 本 0.32 本	【鶏団子汁】 鶏団子 豆腐・木綿 干しいだけ にんじん わかめ カットわかめ 乾 ねぎ 根深ねぎ けずり節(だし) しょうゆ こいくち しょうゆ うすくち	20 28 0.55 5 0.2 5 2.8 2 2	26 36.4 0.71 6.5 0.26 6.5 3.6 2.6 2.6	5.75 kg 17 丁 0.2 kg 1.5 kg 0.1 kg 1.8 kg 1 kg 0.32 本 0.32 本	【鶏団子汁】 鶏団子 豆腐・木綿 干しいだけ にんじん わかめ カットわかめ 乾 ねぎ 根深ねぎ けずり節(だし) しょうゆ こいくち しょうゆ うすくち	20 28 0.55 5 0.2 5 2.8 2 2	26 36.4 0.71 6.5 0.26 6.5 3.6 2.6 2.6	5.75 kg 17 丁 0.2 kg 1.5 kg 0.1 kg 1.8 kg 1 kg 0.32 本 0.32 本	【鶏団子汁】 鶏団子 豆腐・木綿 干しいだけ にんじん わかめ カットわかめ 乾 ねぎ 根深ねぎ けずり節(だし) しょうゆ こいくち しょうゆ うすくち	20 28 0.55 5 0.2 5 2.8 2 2	26 36.4 0.71 6.5 0.26 6.5 3.6 2.6 2.6	5.75 kg 17 丁 0.2 kg 1.5 kg 0.1 kg 1.8 kg 1 kg 0.32 本 0.32 本	【鶏団子汁】 鶏団子 豆腐・木綿 干しいだけ にんじん わかめ カットわかめ 乾 ねぎ 根深ねぎ けずり節(だし) しょうゆ こいくち しょうゆ うすくち	20 28 0.55 5 0.2 5 2.8 2 2	26 36.4 0.71 6.5 0.26 6.5 3.6 2.6 2.6	5.75 kg 17 丁 0.2 kg 1.5 kg 0.1 kg 1.8 kg 1 kg 0.32 本 0.32 本	【鶏団子汁】 鶏団子 豆腐・木綿 干しいだけ にんじん わかめ カットわかめ 乾 ねぎ 根深ねぎ けずり節(だし) しょうゆ こいくち しょうゆ うすくち	20 28 0.55 5 0.2 5 2.8 2 2	26 36.4 0.71 6.5 0.26 6.5 3.6 2.6 2.6	5.75 kg 17 丁 0.2 kg 1.5 kg 0.1 kg 1.8 kg 1 kg 0.32 本 0.32 本	【鶏団子汁】 鶏団子 豆腐・木綿 干しいだけ にんじん わかめ カットわかめ 乾 ねぎ 根深ねぎ けずり節(だし) しょうゆ こいくち しょうゆ うすくち	20 28 0.55 5 0.2 5 2.8 2 2	26 36.4 0.71 6.5 0.26 6.5 3.6 2.6 2.6	5.75 kg 17 丁 0.2 kg 1.5 kg 0.1 kg 1.8 kg 1 kg 0.32 本 0.32 本	【鶏団子汁】 鶏団子 豆腐・木綿 干しいだけ にんじん わかめ カットわかめ 乾 ねぎ 根深ねぎ けずり節(だし) しょうゆ こいくち しょうゆ うすくち	20 28 0.55 5 0.2 5 2.8 2 2	26 36.4 0.71 6.5 0.26 6.5 3.6 2.6 2.6	5.75 kg 17 丁 0.2 kg 1.5 kg 0.1 kg 1.8 kg 1 kg 0.32 本 0.32 本	【鶏団子汁】 鶏団子 豆腐・木綿 干しいだけ にんじん わかめ カットわかめ 乾 ねぎ 根深ねぎ けずり節(だし) しょうゆ こいくち しょうゆ うすくち	20 28 0.55 5 0.2 5 2.8 2 2	26 36.4 0.71 6.5 0.26 6.5 3.6 2.6 2.6	5.75 kg 17 丁 0.2 kg 1.5 kg 0.1 kg 1.8 kg 1 kg 0.32 本 0.32 本	【鶏団子汁】 鶏団子 豆腐・木綿 干しいだけ にんじん わかめ カットわかめ 乾 ねぎ 根深ねぎ けずり節(だし) しょうゆ こいくち しょうゆ うすくち	20 28 0.55 5 0.2 5 2.8 2 2	26 36.4 0.71 6.5 0.26 6.5 3.6 2.6 2.6	5.75 kg 17 丁 0.2 kg 1.5 kg 0.1 kg 1.8 kg 1 kg 0.32 本 0.32 本	【鶏団子汁】 鶏団子 豆腐・木綿 干しいだけ にんじん わかめ カットわかめ 乾 ねぎ 根深ねぎ けずり節(だし) しょうゆ こいくち しょうゆ うすくち	20 28 0.55 5 0.2 5 2.8 2 2	26 36.4 0.71 6.5 0.26 6.5 3.6 2.6 2.6	5.75 kg 17 丁 0.2 kg 1.5 kg 0.1 kg 1.8 kg 1 kg 0.32 本 0.32 本	【鶏団子汁】 鶏団子 豆腐・木綿 干しいだけ にんじん わかめ カットわかめ 乾 ねぎ 根深ねぎ けずり節(だし) しょうゆ こいくち しょうゆ うすくち	20 28 0.55 5 0.2 5 2.8 2 2	26 36.4 0.71 6.5 0.26 6.5 3.6 2.6 2.6	5.75 kg 17 丁 0.2 kg 1.5 kg 0.1 kg 1.8 kg 1 kg 0.32 本 0.32 本	【鶏団子汁】 鶏団子 豆腐・木綿 干しいだけ にんじん わかめ カットわかめ 乾 ねぎ 根深ねぎ けずり節(だし) しょうゆ こいくち しょうゆ うすくち	20 28 0.55 5 0.2 5 2.8 2 2	26 36.4 0.71 6.5 0.26 6.5 3.6 2.6 2.6	5.75 kg 17 丁 0.2 kg 1.5 kg 0.1 kg 1.8 kg 1 kg 0.32 本 0.32 本	【鶏団子汁】 鶏団子 豆腐・木綿 干しいだけ にんじん わかめ カットわかめ 乾 ねぎ 根深ねぎ けずり節(だし) しょうゆ こいくち しょうゆ うすくち	20 28 0.55 5 0.2 5 2.8 2 2	26 36.4 0.71 6.5 0.26 6.5 3.6 2.6 2.6	5.75 kg 17 丁 0.2 kg 1.5 kg 0.1 kg 1.8 kg 1 kg 0.32 本 0.32 本	【鶏団子汁】 鶏団子 豆腐・木綿 干しいだけ にんじん わかめ カットわかめ 乾 ねぎ 根深ねぎ けずり節(だし) しょうゆ こいくち しょうゆ うすくち	20 28 0.55 5 0.2 5 2.8 2 2	26 36.4 0.71 6.5 0.26 6.5 3.6 2.6 2.6	5.75 kg 17 丁 0.2 kg 1.5 kg 0.1 kg 1.8 kg 1 kg 0.32 本 0.32 本	【鶏団子汁】 鶏団子 豆腐・木綿 干しいだけ にんじん わかめ カットわかめ 乾 ねぎ 根深ねぎ けずり節(だし) しょうゆ こいくち しょうゆ うすくち	20 28 0.55 5 0.2 5 2.8 2 2	26 36.4 0.71 6.5 0.26 6.5 3.6 2.6 2.6	5.75 kg 17 丁 0.2 kg 1.5 kg 0.1 kg 1.8 kg 1 kg 0.32 本 0.32 本	【鶏団子汁】 鶏団子 豆腐・木綿 干しいだけ にんじん わかめ カットわかめ 乾 ねぎ 根深ねぎ けずり節(だし) しょうゆ こいくち しょうゆ うすくち	20 28 0.55 5 0.2 5 2.8 2 2	26 36.4 0.71 6.5 0.26 6.5 3.6 2.6 2.6	5.75 kg 17 丁 0.2 kg 1.5 kg 0.1 kg 1.8 kg 1 kg 0.32 本 0.32 本	【鶏団子汁】 鶏団子 豆腐・木綿 干しいだけ にんじん わかめ カットわかめ 乾 ねぎ 根深ねぎ けずり節(だし) しょうゆ こいくち しょうゆ うすくち	20 28 0.55 5 0.2 5 2.8 2 2	26 36.4 0.71 6.5 0.26 6.5 3.6 2.6 2.6	5.75 kg 17 丁 0.2 kg 1.5 kg 0.1 kg 1.8 kg 1 kg 0.32 本 0.32 本	【鶏団子汁】 鶏団子 豆腐・木綿 干しいだけ にんじん わかめ カットわかめ 乾 ねぎ 根深ねぎ けずり節(だし)



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。

献立明細表

久々野学校給食センター

09月02日(水)				09月03日(木)				09月04日(金)				09月07日(月)				09月08日(火)							
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					
【牛乳】				【牛乳】				【牛乳】				【牛乳】				【牛乳】							
普通牛乳				普通牛乳				普通牛乳				普通牛乳				普通牛乳							
206	206	254	本	206	206	251	本	206	206	252	本	206	206	255	本	206	206	255	本				
【発芽玄米ごはん】				【野菜たっぷり冷し中華】				【麦ごはん】				【麦ごはん】				【食パン】							
学校用精白米				一食冷やし中華めん 140g				麦飯 66g				麦飯 66g				食パン 55g							
73	103	22	kg	140		42	個	66		42	人	66		42	人	55		87	個				
6	8	2	kg	160		45	個	77		45	人	77		45	人	65		63	個				
1	1.2	0.2	本	200		61	個	88		61	人	88		63	人		75	105	個				
米油)紙				一食冷やし中華めん 250g				麦飯 110g				麦飯 110g				食パン 75g							
				ホールコーン冷凍																			
【いか天薬味ソース】				にんじん				【ホキと高野豆腐のあげ煮】				【ハヤシライス】				【鶏肉のﾊﾞｰﾍﾞｷｭｰソース】							
いか天ぶら 40g				8				高野豆腐								とりもも皮付き 50g							
40		151	個	10	13	2.9	kg	6.5	7.8	2	kg	30	39	9	kg	50		70	150	個			
いか天ぶら 50g	50	103	個	16	22	4.8	kg	25	30	6.87	kg	0.9	1.2	0.26	kg	70g		0.17	kg	105	個		
米油(てんぷら用	2	2.5	55	12	16	3.46	kg	0.6	0.72	0.09	本	0.03	0.04	8.28	g	おろししょうが	0.6	0.8	0.17	kg	105	個	
細ねぎ	2.4	3.1	0.76	16	22	5	kg	4	4.8	1.1	kg	55	71.5	16.9	kg	料理酒	1.5	1.8	0.23	本	0.6	kg	
おろししょうが	0.2	0.26	0.06	0.5	1	0.2	kg	4	4.8	1098.8	缶	20	26	6	kg	三温糖	2	2.5	0.6	kg	2	kg	
おろしにんにく	0.2	0.26	0.06	14	18	4	kg	1.2	1.44	0.18	本	5	6.5	1	kg	しょうゆ こいくち	1.5	1.5	0.21	本	1.5	kg	
しょうゆ うすくち	2.5	3.2	0.39	0.5	0.65	0.1	kg	1.2	1.44	0.18	本	2.9	3.7	0.83	kg	りんご 皮つき、生	8	10	2.25	kg	8	kg	
三温糖	1.6	2	0.4	15	19.5	4	本	0.6	0.72	0.09	本	0.85	1.1	0.24	kg	みりん	1.3	1.7	0.2	本	1.3	kg	
食酢	1.2	1.5	0.19	70	91	19.9	kg	2.3	2.76	0.6	kg	20	26	5.77	kg	食酢	0.8	1	0.13	本	0.8	kg	
ごま油	0.2	0.26	0.03					2	2.4	0.5	kg	32	41.6	4	L	一味	0.01	0.01	3	g	0.01	kg	
料理酒	0.5	0.65	0.08					5	6	1.6	kg	0.09	0.12	0.03	kg								
水	8	10.4	2.3					5	6	1.5	kg	1	1.3	0.2	本								
【ﾌﾞﾛｯｺﾘｰのおかかあえ】				【春巻き】				【キャベツの梅がけあえ】				【小魚アーモンド】				【大根サラダ】							
カットブロッコリー				国産具材の肉春巻き 35g				キャベツ				パリッシュ(ごまなし)				だいこん							
25	32.5	7.2	kg	国産具材の肉春巻き 50g				えのきたけ				スライスアーモンド				きゅうり							
20	26	5.8	kg	米油(てんぷら用				きゅうり				三温糖				ツナ 油漬							
5	6.5	1.5	kg	1.5				15				しょうゆ こいくち				5							
1.9	2.2	0.29	本	2				8				水				7							
1	1.3	289.3	g					12				赤ワイン				2							
								12				米粉				3							
								15				【小魚アーモンド】				0.6							
								18				パリッシュ(ごまなし)				0.78							
								25				スライスアーモンド				0.1							
								2.5				三温糖				0.1							
								0.6				しょうゆ こいくち				3.5							
								0.4				水				4.5							
								0.52				白いりごま				1							
																1							
																1							
																1							
																1							
																1							
																1							
																1							
																1							
																1							
																1							
																1							
																1							
																1							
																1							
																1							
																1							
																1							
																1							
																1							
																1							
																1							
																1							
																1							
																1							
																1							
																1							
																1							
																1							
																1							
																1							
																1							
																1							
																1							
																1							
																1							
																1							
																1							
																1							
																1							
																1							
																1							
																1							
																1							
																1							
																1							
																1							
																1							
																1							
																1							
																1							
																1							
																1							
																1							
																1							
																1							
																1							
																1							
																1							
																1							
																1							
																1							
																1							
																1							
																1							
																1							
																1							
																1							
																1							
																1							
																1							
																1							
																1							
																1							
																1							
																1							
																1							
																1							
																1							
																1							
																1							
																1							
																1							
																1							
																1							
																1							

献立明細表

久々野学校給食センター

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	09月15日(火)	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		
【牛乳】 普通牛乳	206	206	254 本	【牛乳】 普通牛乳	206	206	227 本	【牛乳】 普通牛乳	206	206	229 本	【牛乳】 普通牛乳	206	206	254 本	【牛乳】 普通牛乳	206	206	254 本		
【わかめごはん】 学校用精白米 大麦 米粒麦 炊き込みわかめ 米油)紙	70 7 2.1 1	100 10 2.7 1.3	22 kg 2.1 kg 0.6 kg 0.2 本	【ソフト麺】 ソフトスパゲッティ 140g ソフトスパゲッティ 160g ソフトスパゲッティ 180g ソフトスパゲッティ 230g	140 160 180 230	35 個 48 個 42 個 102 個	【麦ごはん】 麦飯 66g 麦飯 77g 麦飯 88g 麦飯 110g	66 77 88 110	35 人 48 人 42 人 104 人	【麦ごはん】 麦飯 66g 麦飯 77g 麦飯 88g 麦飯 110g	66 77 88 110	42 人 45 人 61 人 106 人	【黒パン】 黒パン 45g 黒パン 55g 黒パン 65g 黒パン 75g	45 55 65 75	42 個 45 個 62 個 105 個						
【さばのごまだれ焼き】 さば・生 切り身 50g さば・生 切り身 60g 白すりごま 三温糖 しょうゆ うすくち みりん	50 1.3 2.5 3.8 1.3	60 1.5 3.1 4 1.5	151 個 103 個 0.4 kg 0.7 kg 0.55 本 0.2 本	【ミートソース】 ぶた ひき肉 大豆たんぱく(ミンチ) トマト にんじん たまねぎ キャベツ 水煮大豆 ひきわり おろしにんにく ケチャップ トマトスープベース トマトピューレ ウスターソース コンソメ こしょう 白 米油)紙 三温糖 米粉	20 4 30 15 50 15 7 0.3 10 30 6 3.5 1 0.03 1 0.5 3	26 5.2 36 18 60 18 8.4 0.36 13 36 7.8 4.5 1.3 0.04 1.2 0.6 0.74 kg	【豚肉のかりん揚げ】 ぶた もも・脂身なし細切り おろししょうが 料理酒 でん粉 米油(てんぷら用 三温糖 しょうゆ うすくち 白いりごま 水	40 0.8 1.5 6.5 1.2 4 3 0.6 3	48 0.96 1.8 7.8 1.44 4.8 3.6 0.72 3.6	10 kg 0.2 kg 0.21 本 1.6 kg 300.6 缶 1 kg 0.42 本 0.2 kg 0.8 kg	【豚肉のこうじ味噌焼き】 ぶたかたローズ 50g ぶたかたローズ 60g こうじみそ りんご 皮つき、生 三温糖 料理酒 みりん おろししょうが たまねぎ	50 5 6 0.6 1 1.2 0.5 8	148 枚 106 枚 1.38 kg 1.74 kg 0.2 kg 0.15 本 0.2 本 0.14 kg 2.4 kg	【チキンカツ】 国産鶏肉のチキンカツ 40g 国産鶏肉のチキンカツ 60g 米油(てんぷら用	40 2	60 3	149 個 105 個 613 缶				
【こんにゃくきんぴら】 ささがきごぼう(水煮) 突きこんにゃく にんじん カットいんげん(冷凍) 和風だし しょうゆ こいくち 三温糖 一味 料理酒 米油)紙	12 30 10 7 0.8 1.2 0.9 0.01 1.3 0.6	15 39 13 9 1 1.5 1.1 0.01 1.7 0.7	3.8 kg 8.6 kg 3 kg 2 kg 0.2 kg 0.19 本 0.3 kg 3 g 0.21 本 0.2 本	【メンチカツ】 FMメンチカツ(コーンと大豆) 60g 米油(てんぷら用	60 2	60 3	227 個 556 缶	【ゴーヤチャンプルー】 にがうり にんじん 豆腐・木綿 もやし 冷凍液卵 ツナ 油漬 食塩 しょうゆ うすくち 花かつお 米油)紙 和風だし	8 6 23 15 19 8 0.02 1.2 0.55 0.5 1	10 7.5 30 30 25 9.5 0.05 1.6 0.65 0.7 1.4	2.4 kg 1.6 kg 13 丁 4.2 kg 5 kg 2 kg 0.01 kg 0.18 本 136.7 g 0.1 本 0.3 kg	【ほうれんそうのごまドレッシング】 ほうれんそう キャベツ 白すりごま 上白糖 米油)紙 食酢 しょうゆ うすくち 食塩 こしょう 白	25 25 2 0.35 1.5 1.3 0.1 0.02	30 30 2.4 0.42 1.8 1.56 1.56 0.12 0.02	6.93 kg 8 kg 0.6 kg 0.1 kg 0.3 本 0.2 本 0.03 kg 5.08 g	【ミネストローネ】 シェルマカロニ ペーコン にんじん たまねぎ セロリー じゃがいも 大豆水煮 トマトスープベース トマトピューレ 乾燥パセリ コンソメ 食塩 こしょう 白 ケチャップ しょうゆ こいくち 三温糖	5 5 10 20 3 18 8 34 5 0.03 1.3 0.1 0.02 2.2 0.3 0.3	6 6.5 12 26 4 25 12 43 7 0.03 1.6 0.13 0.03 2.8 0.4 0.4	1.39 kg 1.4 kg 2.9 kg 6.2 kg 1.3 kg 6 kg 2 kg 4 L 2 kg 8 g 0.36 kg 0.03 kg 6.13 g 0.62 kg 0.05 本 0.1 kg		
【冬瓜汁】 とうがん 豆腐・木綿 若とりむね 皮つき こま切れ ねぎ 根深ねぎ にんじん 料理酒 みりん しょうゆ うすくち しょうゆ こいくち けすり節(だし)	38 18 6 5 8 2 1 2.3 2 2.8	45 23 9 7 12 2.5 1.4 2.9 2.6 3.6	14.9 kg 11 丁 1.9 kg 1.9 kg 2.6 kg 0.31 本 0.2 本 0.36 本 0.32 本 1 kg	【グリーンサラダ】 キャベツ きゅうり カットブロッコリー 米油)紙 食酢 レモン 生果・果汁 食塩 こしょう 白 しょうゆ うすくち	25 8 17 1.1 1.4 0.8 0.1 0.02 1.2	30 9.6 22 1.32 1.68 0.96 0.12 0.02 1.44	7 kg 2 kg 4.4 kg 0.2 本 0.19 本 0.2 本 0.02 kg 4.54 g 0.17 本	【もずくスープ】 豆腐・木綿 もずく えのきたけ たまねぎ ねぎ 根深ねぎ 中華だし 鶏がらスープ しょうゆ こいくち しょうゆ うすくち こしょう 白 白いりごま	25 15 10 20 5 0.7 5 2 1 0.02 0.35	32.5 19.5 13 26 6.5 0.9 6.5 2.6 1.3 0.02 0.45	14 丁 4 kg 3.1 kg 5.6 kg 1.6 kg 0.18 kg 1 kg 0.29 本 0.14 本 4.23 g 0.1 kg	【飛騨秋野菜のすまし汁】 こも豆腐 なす だいこん あきしまささげ しいたけ 生 久々野 油揚げ ねぎ 根深ねぎ けすり節(だし) しょうゆ こいくち しょうゆ うすくち	20 15 16 10 4 5 5 2.2 2.3 2	26 20 20 14 7 6.5 7 2.6 2.9 2.6	5.75 kg 4.9 kg 5 kg 3.09 kg 1.4 kg 1.4 kg 1.9 kg 1 kg 0.36 本 0.32 本	【ぎふだもんちもせりー】 ぎふだもんちもせりー	40 40	254 個	【梨】 なし	32.96 50	51 個

献立明細表

久々野学校給食センター

09月16日(水)				09月17日(木)				09月18日(金)				09月24日(木)				09月25日(金)					
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			
【牛乳】				【牛乳】				【牛乳】				【牛乳】				【牛乳】					
普通牛乳				普通牛乳				普通牛乳				普通牛乳				普通牛乳					
	206	206	219 本						206	206	186 本						206	206	253 本		
【にんじんじゃこごはん】				【きのこうどん】				【麦ごはん】				【きのこごはん】				【麦ごはん】					
学校用精白米	70	91	17 kg	一食うどん60 60g	60	42 個		麦飯 66g	66	42 人		学校用精白米	75	100	22 kg	麦飯 66g	66	42 人			
大麦 米粒麦	7	9.1	1.7 kg	一食うどん70 70g	70	45 個		麦飯 77g	77	45 人		若とりむね 皮つき こま切れ	10	13	2.9 kg	麦飯 77g	77	45 人			
にんじん	15	19.5	3.7 kg	一食うどん80 80g	80	64 個		麦飯 88g	88	61 人		しいたけ 生	6	7.8	1.72 kg	麦飯 88g	88	60 人			
しらす干し 乾燥	8	10.4	1.9 kg	一食うどん100 100g	100	38 個		麦飯 110g		110 人		ぶなしめじ	6	7.8	2 kg	麦飯 110g		110 人	106 人		
米油紙	0.5	0.65	0.1 本	鶏肉 むね皮なし	10	13 2 kg		【あじの南蛮漬け】				さがきごぼう皮付き(水煮)	7	9.1	2 kg	【ビビンバ】					
和風だし	0.5	0.65	0.1 kg	ぶなしめじ	5	7 2 kg			あじ切り身 50g	50		148 個	油揚げ	5	6.5		1.4 kg	ぶた 小間切れ	30	39	8.5 kg
こしょう 白	0.02	0.03	4.64 g	干しいたけ	0.66	0.85 0.2 kg			あじ切り身 60g		60 38 個	しょうゆ こいくち	0.3	0.39	0.05 本		おろししょうが	0.5	0.65	0.14 kg	
しょうゆ うすくち	0.4	0.5	0.05 本	えのきだけ	8	10 1.9 kg			米油(てんぷら用)	2	3 410 缶	しょうゆ うすくち	3	3.9	0.48 本		おろしにんにく	0.25	0.4	0.08 kg	
【鶏肉の唐揚げ】				まいだけ 冷凍	6	8 1 kg		食酢	2.5	3 0.26 本	和風だし	0.5	0.65	0.1 kg	ごま油	0.5	0.65	0.09 本			
とりもも皮付き 50g	50		151 個	たまねぎ	5	6.5 1.1 kg		三温糖	1.5	2.2 0.3 kg	料理酒	2	2.6	0.32 本	ぜんまい水煮	8	10	2 kg			
とりもも皮付き 70g		70	68 個	にんじん	8	10 1.7 kg		しょうゆ うすくち	1	1.3 0.11 本	みりん	1	1.3	0.2 本	ホールコーン冷凍	10	13	3 kg			
おろししょうが	0.8	1.2	0.2 kg	油揚げ	4.5	6 0.9 kg		食塩	0.04	0.05 0.01 kg	米油紙	0.5	0.65	0.1 本	ほうれんそう	18	24	5.23 kg			
おろしにんにく	0.4	0.7	0.11 kg	ねぎ 根深ねぎ	5	6 0.55 本		みりん	1.5	2.2 0.2 本	【いわしの生蒸煮】				もやし	22	28	6.3 kg			
しょうゆ うすくち	2.2	2.5	0.28 本	しょうゆ うすくち	5	6 0.34 本		赤ピーマン	3	4 0.6 kg		いわしの生蒸煮 40g	40		149 個	にんじん	10	13	3 kg		
料理酒	1	1.3	0.13 本	しょうゆ こいくち	3	3.9 0.34 本		細ねぎ	2.3	2.5 0.47 kg		いわしの生蒸煮 50g		50	104 個	白いりごま	0.9	1.1	0.3 kg		
でん粉	4	6	1 kg	みりん	1	1.4 0.1 本		たまねぎ	23	26 4.5 kg		【磯香あえ】				みりん	0.9	1.2	0.1 本		
米油(てんぷら用)	2.5	3	581.5 缶	料理酒	1	1.4 0.12 本		食塩	0.12	0.16 0.02 kg	【たぬぎ汁】					しょうゆ こいくち	4.5	5.8	0.71 本		
【むじきの煮物】				フレーク節F3(だし)	3	3.9 0.61 kg		【ごぼうサラダ】									三温糖	3	3.9	0.9 kg	
米むじき	2.2	2.8	0.5 kg	【おにまん】				米むじき	1	1.2 0.2 kg			ほうれんそう	25	32	7.11 kg	料理酒	1.8	2.2	0.28 本	
にんじん	10	13	2.5 kg		ホットケーキミックス	25	27 4.8 kg	みりん	1.2	1.6 0.1 本		もやし	32	41.6	9.3 kg	ごま油	0.2	0.24	0.03 本		
むきえだ豆(冷凍)	7	10	2 kg		さつまいも	20	23 4 kg	しょうゆ こいくち	1.2	1.6 0.13 本	きざみのり	0.5	0.7	149.3 g	コチュジャン	1	1.4	299 g			
ツナ 油漬	12	16	3 kg		さいのめチーズ	3	3.5 1 kg	にんじん	6	9 1.3 kg	しょうゆ うすくち	1.6	2	0.25 本	【チヂミ】						
突きこんにやく	12	16	2.9 kg	三温糖	2.5	3 0.5 kg	こまつな	14	20 3.4 kg	さがきごぼう(水煮)	10	12	2.2 kg	FMうす味野菜のチヂミ 50g	50	50	253 個				
料理酒	1.2	1.6	0.16 本	マーガリン	2	2.2 0.77 個	ホールコーン冷凍	5	7 1 kg	ホールコーン冷凍	5	7 1 kg	にんじん	7	9	2.1 kg	米油(てんぷら用)	2	1	400 缶	
三温糖	1	1.3	0.2 kg	脱脂粉乳	3	4 0.6 kg	ツナ 油漬	4	6 1 kg	ツナ 油漬	4	6 1 kg	里芋(S冷凍)	10	13	2.9 kg	【わかめスープ】				
しょうゆ こいくち	2	2.5	0.26 本	アルミカップ9号	1	1 189 個	米油紙	0.6	0.78 0.1 本	米油紙	0.6	0.78 0.1 本	だいこん	18	25	5.3 kg	豆腐・木綿	26	34	16 丁	
みりん	0.6	0.78	0.1 本	水	15	15 2.8 kg	しょうゆ こいくち	1	1.5 0.12 本	しょうゆ こいくち	1	1.5 0.12 本	油揚げ	18	23	5.7 kg	わかめ カットわかめ 乾	1	1.3	0.3 kg	
和風だし	0.45	0.58	0.1 kg	【切干大根のおひたし】			食酢	0.9	1.3 0.11 本	ねぎ 根深ねぎ	6	8 2.2 kg	えのきだけ	5	7 1.5 kg	たまねぎ	10	13	3.4 kg		
米油紙	0.5	0.65	0.1 本		ほうれんそう	27	32.4 5.37 kg	三温糖	0.84	1.1 0.2 kg	おろししょうが	0.35	0.45 0.2 kg	たまねぎ	6	8 2.2 kg	ねぎ 根深ねぎ	18	23	5.4 kg	
【けんちん汁】					にんじん	10	12 2 kg	【豆腐のカレー汁】				おろししょうが	0.35	0.45 0.1 kg	中華だし	5	6.5 1.8 kg	中華だし	0.8	1	0.22 kg
豆腐・木綿	30	39	16 丁		切干し大根	3	3.6 0.6 kg		ぶた 小間切れ	10	13 2 kg	けずり節(だし)	2.8	3.6 1 kg	鶏がらスープ	2	3 0.36 本	しょうゆ うすくち	5	6.5 1 kg	
油揚げ	4.5	5.5	1.1 kg	三温糖	0.25	0.3 0.1 kg	おろしにんにく		0.25	0.33 0.05 kg	しょうゆ うすくち	2.3	3 0.36 本	しょうゆ こいくち	2	2.6 0.32 本	しょうゆ こいくち	1.3	1.6 0.2 本		
里芋(S冷凍)	10	13	2.4 kg	花かつお	0.25	0.3 50.23 g	豆腐・木綿		65	84.5 28 丁	しょうゆ こいくち	2	2.6 0.32 本	こしょう 白	2	2.4 0.3 本	こしょう 白	2	2.6 0.32 本		
だいこん	16	20	4.2 kg	白すりごま	1	1.2 0.2 kg	たまねぎ	20	26 4.2 kg	料理酒	0.9	1.2 0.14 本	白いりごま	0.09	0.1 0.02 kg						
にんじん	9	12	2.3 kg	しょうゆ うすくち	2	2.4 0.22 本	にんじん	15	19.5 3.1 kg	みりん	2	2.4 0.3 本		1	1.3 0.3 kg						
さがきごぼう皮付き(水煮)	6	8	1.5 kg				ねぎ 根深ねぎ	5	6.5 1.2 kg	食塩	0.09	0.1 0.02 kg									
ねぎ 根深ねぎ	5	7	1.6 kg				とろけるカレーフレーク	4	5.2 1 kg	でん粉	1	1.3 0.3 kg									
けずり節(だし)	2.8	3.6	1 kg				しょうゆ うすくち	2	2.6 0.22 本												
しょうゆ うすくち	2.2	2.6	0.28 本				みりん	0.3	0.39 0 本												
しょうゆ こいくち	2	2.6	0.27 本				三温糖	0.15	0.2 0 kg												
料理酒	1	1.3	0.13 本				和風だし	1	1.3 0.2 kg												
みりん	1	1.4	0.1 本				カレー 粉 4	0.05	0.07 0.1 缶												

献立明細表

久々野学校給食センター

09月28日(月)				09月29日(火)				09月30日(水)												
1人分使用量(g)		注分量		1人分使用量(g)		注分量		1人分使用量(g)		注分量		1人分使用量(g)		注分量		1人分使用量(g)		注分量		
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		
【牛乳】				【牛乳】				【牛乳】												
普通牛乳				普通牛乳				普通牛乳												
206	206	255	本	206	206	229	本	206	206	244	本									
【麦ごはん】				【コッペパン】				【麦ごはん】												
麦飯 66g				コッペパン 45g				麦飯 66g												
77		42	人	55		35	個	77		45	人									
麦飯 77g		45	人	55		24	個	麦飯 77g		45	人									
麦飯 88g		62	人	65		65	個	麦飯 88g		64	人									
麦飯 110g	110	106	人	コッペパン 65g				88		64	人									
				コッペパン 75g	75	105	個	麦飯 110g	110	104	人									
【かぼちゃとなす肉みそ焼き】				【鶏肉のスパイス焼き】				【ししゃもの磯部揚げ】												
にわとり ひき肉				とりもも皮付き 50g				ししゃも 20g												
15	20	4.4	kg	50		124	個	40	60	592	尾									
米油)紙	2	3	0.5	とりもも皮付き 70g	70	105	個	薄力粉・学校給食用	4	5.2	1.1									
たまねぎ	5	7	1.6	カラーオブスパイス	1	204.2	g	米粉	4	5.2	1.1									
かぼちゃ・1cmダイス(冷凍)	30	40	9	乾燥パセリ	0.03	0.04	8	g	あおのり	0.4	0.45	103								
なす	20	25	6.3	白ワイン	3	3.9	0.43	本	米油(てんぷら用)	3	3.5	784								
ホールコーン冷凍	5	7	1																	
むきえだ豆(冷凍)	5	6.5	1	【豆サラダ】				【もやしの一味和え】												
こうじみそ	6	8	1.74	大豆水煮	10	15	3	kg	もやし	40	48	10.8								
三温糖	4	5.2	1.1	キャベツ	20	26	6	kg	きゅうり	14	20	4.2								
みりん	1	1.25	0.2	きゅうり	8	12	2.4	kg	しょうゆ うすくち	1.8	2.3	0.28								
料理酒	2	2.5	0.31	にんじん	5	6.5	1.4	kg	食酢	0.8	0.96	0.12								
水	2	2.5	0.6	ツナ 油漬	5	6.5	1	kg	ごま油	0.6	0.72	0.1								
シュレッドチーズ	9	12	3	しょうゆ うすくち	1.6	2	0.23	本	一味	0.01	0.02	4								
アルミカップ20号深口			255	米油)紙	1	1.2	0.2	本	【肉じゃが】											
				三温糖	1	1.4	0.3	kg	ふた 小間切れ	24	33	6.9								
【しょうがあえ】				食酢	0.6	0.72	0.08	本	じゃがいも	55	71.5	17								
キャベツ	26	31.2	9	レモン 生果・果汁	0.5	0.6	0.1	本	突きこんにゃく	23	30	6.4								
もやし	17	20.4	4.8	こしょう 白	0.02	0.03	6.28	g	にんじん	14	18	4								
ホールコーン冷凍	9	10.8	3	【グリーンスープ】				たまねぎ	35	45	10.4									
しょうゆ うすくち	2	2.5	0.32	グリル"→入"→スト(冷凍)	20	26	5.3	kg	冷凍厚揚げ SI-10R	10	13	2.79								
おろししょうが	0.7	0.84	0.19	ベーコン	5	7	1.4	kg	カットいんげん(冷凍)	5	6.5	2								
【とうふ汁】				にんじん	16	20	4.3	kg	和風だし	0.5	0.65	0.1								
わかめ カットわかめ 乾	0.45	0.6	0.1	たまねぎ	40	52	11.3	kg	三温糖	2.5	3.3	0.7								
豆腐・木綿	37	45	22	米油)紙	0.5	0.65	0.1	本	しょうゆ こいくち	4	5.2	0.62								
だいこん	20	24	6.2	食塩	0.15	0.21	0.04	kg	しょうゆ うすくち	2.5	3.25	0.39								
しいたけ 生	5	7	1.51	こしょう 白	0.03	0.04	7.57	g	みりん	2.2	2.6	0.3								
ねぎ 根深ねぎ	5	7	1.9	コンソメ	1	1.3	0.27	kg	料理酒	1	1.4	0.16								
しょうゆ うすくち	2.3	2.9	0.36	調理用牛乳	40	52	11	L												
しょうゆ こいくち	2	2.6	0.32	米粉	3	3.8	0.78	kg												
料理酒	0.5	0.7	0.08	生クリーム	4	5	1033	ml												
みりん	1	1.4	0.2																	
けずり節(だし)	2	2.6	1																	