

【アレルギー様式7】

1人分使用量(g)	注文量



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。

【アレルギー様式7】

	09月01日(火)			注重量	09月02日(水)			注重量	09月03日(木)			注重量	09月04日(金)			注重量	09月07日(月)			注重量
	1人分使用量(g)	小学	中学		1人分使用量(g)	小学	中学		1人分使用量(g)	小学	中学		1人分使用量(g)	小学	中学		1人分使用量(g)	小学	中学	
【ソフト麺】					【麦飯】				【コッペパン】				【麦飯】				【麦飯】			
スパゲッティ式麺 70g	70		21 個	学校給食用 精白米	70	100	14.02 kg	普通パン(コッペ) 45g	45		21 個	学校給食用 精白米	70	100	13.94 kg	学校給食用 精白米	70	100	13.85 kg	
スパゲッティ式麺 80g	80		26 個	切断無圧ベン精麦	7	10	1.38 kg	普通パン(コッペ) 55g	55		7 個	切断無圧ベン精麦	7	10	1.37 kg	切断無圧ベン精麦	7	10	1.36 kg	
スパゲッティ式麺 90g	90		49 個					普通パン(コッペ) 65g	65		47 個									
スパゲッティ式麺 1 115g		115	72 食	【牛乳】				普通パン(コッペ) 75g		75	71 個	【牛乳】				普通牛乳				
				普通牛乳	206	206	166 本					普通牛乳	206	206	165 本	普通牛乳	206	206	164 本	
【飛騨野菜のミートソース】								【牛乳】												
牛ミンチ	25	31.25	4.67 kg	【あじのレモン煮】				普通牛乳	206	206	146 本	【揚げぎょうざ】				【焼き豆腐の肉みそかけ】				
赤ワイン	0.55	0.7	102.5 g	あじ 生 40g	40		21 切					国産豚肉のぎょうざ 18g	36	54	399	豆腐ステーキ 40g	40	80	159 枚	
玉葱	40	50	7.9 kg	あじ 生 50g	50		76 切	【鶏肉のカレー焼き】				サラダ油(缶)	1.8	2.7	359 缶	豆腐ステーキ 60g	60		74 枚	
おろしにんにく	1	1.25	0.19 kg	あじ 生 60g		60	69 切	鶏もも肉皮つき 50g	50		21 枚					鶏ミンチ	12	14.4	2.1 kg	
にんじん	15	18	2.8 kg	酒	1	1.2	181 g	鶏もも肉皮つき 60g	60		54 枚	【マロニーの中華和え】				米サラダ油	0.3	0.36	0.04 本	
セロリー 葉柄	10	12	2.8 kg	でんぶん	5	6	0.88 kg	鶏もも肉皮つき 70g		70	71 枚	マロニー	4	5	0.73 kg	にんじん	5	7	1 kg	
だいず水煮(引き割り)	10	12.5	1.87 kg	サラダ油(缶)	2.5	3	439 缶	こいくちしょうゆ	0.4	0.48	64 g	きゅうり	10	13	2 kg	玉葱	5	7	1 kg	
なす(地元)	20	24	3.66 kg	レモン果汁	2	2.4	0.35 kg	酒	0.8	0.96	128 g	ハム 短冊切り	5	6	0.9 kg	赤みそ	4	4.8	0.7 kg	
トマト	20	24	3.78 kg	うすくちしょうゆ	3	3.5	530 g	三温糖	1.6	1.92	0.26 kg	キャベツ	10	14	2.3 kg	三温糖	2.5	3	0.45 kg	
(冷)まいたけ	6	7.2	1.22 kg	三温糖	4	4.8	0.7 kg	純カレー粉	0.25	0.3	40 g	にんじん	5	6	0.9 kg	みりん	0.8	0.96	142.72 g	
コンソメ	1	1.2	0.37 袋	みりん	1	1.2	175.6 g	食塩	0.2	0.24	32 g	三温糖	0.8	0.96	0.14 kg	でんぶん	0.5	0.6	0.09 kg	
三温糖	1.5	1.8	0.27 kg									酢	1.5	1.87	274 g					
米サラダ油	0.5	1	0.09 本	【切干し大根おひたし】				【ごぼうツナサラダ】				ごま油	1	1.25	182.95 g	【小松菜サラダ】				
食塩	0.09	0.1	16 g	ほうれんそう(地元)	30	36	6.02 kg	笹がきごぼう	20	24	3.6 kg	うすくちしょうゆ	1.5	1.8	269 g	こまつな 葉・生	30	39	6.5 袋	
こしょう	0.01	0.01	2 g	切干し大根	5	6	1 kg	きゅうり	10	12	1.6 kg	ラー油	0.01	0.02	1 瓶	ツナ 袋/1kg	5	6	1 袋	
中濃ソース	6	8.5	1192.2 g	ツナ 袋/1kg	6	7.5	1 袋	にんじん	5	6	0.8 kg					きゅうり	10	12	1.8 kg	
トマトケチャップ	15	18	2.75 kg	いりごま	1	1.2	0.18 kg	(冷)ホールコーン	10	12	2 kg	【麻婆ナス】				(冷)ホールコーン	6	7	1 kg	
トマトピューレー	30	36	6 kg	うすくちしょうゆ	2	2.5	368 g	ツナ 袋/1kg	5	6	1 袋	なす(地元)	30	40	5.76 kg	うすくちしょうゆ	1.5	1.8	268 g	
ローリエ	0.01	0.01	1.7 g	三温糖	0.3	0.4	0.06 kg	酢	1.5	1.8	241 g	豚ミンチ	30	36	5.4 kg	レモン果汁	0.3	0.37	0.05 kg	
米粉	2	2.4	0.4 kg					うすくちしょうゆ	0.5	0.6	80 g	にんじん	12	14	2.2 kg	こしょう	0.01	0.01	2 g	
スッキーニ 地元	10	12	1.81 kg	【豚汁】				三温糖	0.15	0.18	0.02 kg	黄ピーマン(地元)	10	12	1.8 kg	米サラダ油	1	1.25	0.13 本	
				豚小間切り	15	18.8	2.8 kg	ノンエッグマヨネーズ	5	6	0.8 kg	おろしにんにく	1	1.2	0.18 kg					
【牛乳】				米サラダ油	0.5	0.6	0.07 本	こしょう	0.03	0.03	4 g	米サラダ油	1	1.2	0.13 本	【昆布汁】				
普通牛乳	206	206	168 本	笹がきごぼう	10	12	2 kg	いりごま	1.5	1.7	0.23 kg	三温糖	4	4.8	0.72 kg	すき昆布	0.5	0.7	99 g	
				じゃがいも	20	24	4 kg					トウバンジャン	2	2.4	359 g	ねぎ(地元)	5	6	1.49 kg	
【とうもろこし】				にんじん	10	12	1.9 kg	【ミネストローネ】				酒	2	2.5	366 g	油揚げ	3	5	0.7 kg	
とうもろこし(地元)	60	100	25920 本	大根	15	18	3 kg	ベーコン	4	5	0.66 kg	中華だしの素	1	1.2	180 g	冷厚芋 2S	20	30	4.7 kg	
食塩	0.1	0.2	29 g	ねぎ(地元)	4	4.8	1.2 kg	にんじん	10	12	1.7 kg	トウバンジャン	0.2	0.24	36 g	うすくちしょうゆ	4	4.8	714 g	
				冷凍豆腐(岐阜県産大豆)	10	12	1.81 kg	キャベツ	20	24	3.8 kg	でんぶん	3	3.6	0.54 kg	荒削り節(だし用)	3	3.6	0.54 kg	
【ベルベッパースラダ】				煮干しだし	2.5	3	0.45 kg	だいずゆで 国産	10	12	2 kg	赤みそ	5	6	0.9 kg	酒	1	1.2	178 g	
じゃがいも(地元)	10	12	1.83 kg	あいだみそ	6	7.2	1083.6	セロリー 葉柄	10	13	2.6 kg	冷凍厚揚げ 1cm角	40	50	7.32 kg					
赤ピーマン 果実、生	7	8.4	1.42 kg	おろししょうが	0.5	0.6	0.09 kg	カットトマト(飛騨産)	30	36	4.88 kg	ごま油	0.5	0.6	89.75 g					
キャベツ	15	18	3.2 kg					おろしにんにく	0.5	0.6	0.08 kg									
黄ピーマン、生	7	8.4	1.4 kg					米サラダ油	0.5	0.6	0.06 本									
きゅうり(地元)	8	10.4	1.52 kg					コンソメ	1.2	1.44	0.39 袋									
パチュラルチーズ モッツアレラ	4	5	0.75 kg					食塩	0.2	0.24	32 g									
こしょう	0.01	0.02	2 g					こしょう	0.01	0.02	2 g									
米サラダ油	2.8	3.36	0.38 本					ローリエ	0.01	0.02	2.2 g									
酢	1.5	1.8	275 g					トマトピューレー	5	6	1 kg									
三温糖	0.3	0.36	0.05 kg					切断無圧ベン精麦	5	6	0.8 kg									
塩	0.15	0.18	27 g																	
粒マスタード	0.05	0.06	1 g																	
【アイスクリーム】																				
アイスクリーム	60	60	168 g																	

献立明細表

【アレルギー様式7】

高山市学校給食本郷センター

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
【麦飯】				【栗とさつまいものご飯】				【ナン】				【麦飯】				【麦飯】			
学校給食用 精白米	70	100	14.14 kg	学校給食用 精白米	70	100	13.73 kg	ナン(無塩) 70g	70		47 個	学校給食用 精白米	70	100	13.94 kg	学校給食用 精白米	70	100	11.41 kg
切断無圧ベン精麦	7	10	1.39 kg	さつまいも	20	25	4.09 kg	ナン(無塩) 100g	100		47 個	切断無圧ベン精麦	7	10	1.37 kg	切断無圧ベン精麦	7	10	1.13 kg
				くり・水煮	15	18	3.39 kg	ナン(無塩) 120g		120	71 個								
【牛乳】				食塩	0.5	0.6	90 g	【夏野菜のキーマカレー】				【牛乳】				【牛乳】			
普通牛乳	206	206	167 本	酒	1.5	1.8	271 g	なす	20	24	3.99 kg	普通牛乳	206	206	165 本	普通牛乳	206	206	132 本
				黒ごま	1	1.25	184.05 g	冷)かぼちゃ ダイスカット	20	24	4 kg								
【さんまのみぞれ煮】				昆布だし	3	3.6	0.54 kg	豚ミンチ	20	24	4 kg	【豚肉のトマト南蛮だれ】				【豆腐のまさご焼き】			
サンマみぞれ煮 40g	40		96 個	【牛乳】				おろしにんにく	30	36	5.4 kg	豚もも 角切り	50	60	8.98 kg	焼き豆腐	35	42	5.09 kg
サンマみぞれ煮 50g		50	71 個	普通牛乳	206	206	166 本	おろししょうが	0.5	0.6	0.09 kg	酒	1	1.2	179 g	鶏ミンチ	20	24	2.9 kg
								玉葱	0.5	0.6	0.09 kg	でんぶん	6	7.2	1.05 kg	にんじん	7	8.4	1 kg
【キャベツのおかかあえ】				【大豆の包み揚げ】				にんじん	40	48	7.6 kg	サラダ油(缶)	3	4	564 缶	玉葱	5	6	0.8 kg
キャベツ	30	39	6.7 kg	大豆の包み揚げ 30g				じゃがいも	15	18	2.8 kg	玉葱	10	12.5	2 kg	冷むきえび L	10	12	1 kg
こまつな 葉・生	15	18	3.2 kg	サラダ油(缶)	30	60	235 個	純カレー粉	40	48	8 kg	おろししょうが	0.14	0.2	0.03 kg	酒	0.5	0.6	73 g
きゅうり	5	6	0.9 kg		1.5	3	353 缶	米サラダ油	0.3	0.36	54 g	うすくちしょうゆ	3	2.6	467 g	殺菌液卵	8	9.6	1.4 kg
だいす ゆで 国産	8	11	2 kg	【わかめとツナのサラダ】				とろけるカレーフレーク	1	1.2	0.13 本	三温糖	2	2.5	0.36 kg	高野豆腐粉	8	9.6	1163 g
米サラダ油	1	1.2	0.13 本	カットわかめ				ローリエ	10	12	1.8 kg	酢	2	2.5	316 g	でんぶん	4	4.8	0.58 kg
酢	1.5	1.8	273 g	キャベツ	1	1.2	0.37 袋		0.05	0.05	8 g	ごま油	0.3	0.36	53.64 g	おから	8	9.6	1.2 kg
食塩	0.09	0.12	17 g	にんじん	15	18	3.2 kg	【牛乳】				酒	0.5	0.6	89 g	うすくちしょうゆ	1	1.2	145 g
こしょう	0.01	0.01	2 g	きゅうり	10	12	1.9 kg	普通牛乳	206	206	165 本	みりん	1	1.25	182.25 g	トマトケチャップ	5	6	0.73 kg
三温糖	0.4	0.52	0.08 kg	ツナ 袋/1kg	5	6	0.9 kg	【レンコンチップス】				一味	0.01	0.01	2 g	ウスターソース	1.5	1.8	0.22 kg
うすくちしょうゆ	1.5	2	287 g	こいくちしょうゆ	10	12	2 袋	れんこん・水煮スライス				トマト(地元)	10	12	1.8 kg	三温糖	0.3	0.36	0.04 kg
花かつお	1	1.3	0.19 kg	三温糖	1.8	2.16	329 g	サラダ油(缶)	55	66	9.88 kg	赤ピーマン(地元)	10	12	1.8 kg	みりん	1	1.2	145.4 g
				酢	0.6	0.72	0.11 kg	食塩	2	2.8	410 缶					【ほうれん草のごまだレタッガ】			
【とうがん汁】				ごま油	1	1.2	183 g	【フルーツのヨーグルト和え】	0.05	0.08	11 g	【ゴーヤチャンプルー】				ほうれんそう(地元)	20	24	3.23 kg
とうがん	40	48	10.4 kg	レモン果汁	0.4	0.52	75.84 g	みかんレトルト				にがうり(ゴーヤ) 生	10	12	2.11 kg	キャベツ	10	12	1.7 kg
鶏ミンチ	10	12	1.8 kg	【なすのみそ汁】				パイン チビット	15	18	3 kg	玉葱	10	12.5	1.9 kg	もやし	10	12	1.5 kg
米サラダ油	0.6	0.72	0.08 本	玉葱				黄桃・ダイス	15	18	2.67 kg	ツナ 袋/1kg	10	12	2 袋	にんじん	5	6	0.7 kg
えのきたけ	8	9.4	1.7 kg	なす(地元)	20	25	3.68 kg	ヨーグルト 加糖	40	48	7188 個	にんじん	8	9.6	1.5 kg	三温糖	0.2	0.24	0.03 kg
にんじん	8	9.4	1.5 kg	冷凍厚揚げ 1cm角	15	18	2.71 kg	アレンジダイゼリー 国産巨峰	15	18	2.7 kg	ごま油	1	1.2	179.5 g	酢	1.2	1.4	172 g
煮干し(だし用)	3	4	0.56 kg	えのきたけ	8	9	1.7 kg				食塩	0.2	0.24	36 g	うすくちしょうゆ	1.4	1.7	205 g	
荒削り節(だし用)	1	2	0.23 kg	煮干し(だし用)	2	2.4	0.36 kg				こしょう	0.02	0.03	4 g	米サラダ油	1.2	1.4	0.13 本	
うすくちしょうゆ	4	5	742 g	荒削り節(だし用)	1	1.2	0.18 kg				冷凍厚揚げ 1cm角	20	24	3.59 kg	食塩	0.1	0.12	15 g	
酒	1	1.3	189 g	赤みそ	3	3.6	0.5 kg				殺菌液卵	10	12	2.1 kg	こしょう	0.03	0.04	5 g	
みりん	1	1.3	189 g	白みそ	3	3.6	1 kg				めんつゆ	2	2.4	0.2 kg	すりごま(白)	2	2.4	0.29 kg	
でんぶん	1.5	1.95	0.28 kg								おろししょうが	0.3	0.36	0.05 kg					
おろししょうが	0.6	0.72	0.11 kg								【もずくのみそ汁】				【なめこみそ汁】				
											もずく	13	15.6	2.36 kg	大根	25	30	4 kg	
											にんじん	10	12	1.9 kg	なめこ	20	24	2.91 kg	
											ねぎ(地元)	5	6	1.51 kg	じゃがいも	15	18	2.4 kg	
											煮干し(だし用)	2	2.4	0.36 kg	冷凍厚揚げ 1cm角	10	12	1.45 kg	
											だしバック(桜)	1	1.2	179.5	ねぎ(地元)	5	6	1.21 kg	
											白みそ	6	7.2	2 kg	カットわかめ	0.55	0.7	0.17 袋	
															煮干し(だし用)	2	2.4	0.29 kg	
															荒削り節(だし用)	2	2.4	0.29 kg	
															ミックスマiso	6	7	868 g	

献立明細表

【アレルギー様式7】

高山市学校給食本郷センター

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	
【麦飯】				【麦飯】				【黒砂糖パン】				【舞茸ごはん】				【ココアあげパン①】			
学校給食用 精白米				学校給食用 精白米				黒ざとうパン 45g				学校給食用 精白米				普通パン(コッペ) 45g			
切断無圧ベン精麦				切断無圧ベン精麦				黒ざとうパン 55g				(冷)まいだけ				普通パン(コッペ) 55g			
70 100 14.14 kg				70 100 14.04 kg				55 26 個				笹がきごぼう				普通パン(コッペ) 65g			
7 10 1.39 kg				7 10 1.38 kg				65 47 個				ツナ 袋/1kg				普通パン(コッペ) 75g			
【牛乳】				【切干入りピビンバ】				【牛乳】				油揚げ				サラダ油(缶)			
普通牛乳				豚小間切り				普通牛乳				酒				ピュアココア			
206 206 167 本				40 52 7.5 kg				206 206 165 本				うすくちしょうゆ				三温糖			
【さばのゴマだれ焼き】				(冷)さやいんげん				【ハンバーグの飛騨野菜ソース】				みりん				脱脂粉乳			
さば切り身 50g				(冷)ホールコーン				あらびきハンバーグSC(鉄・Ca) 60g				和風だし				【牛乳】			
さば切り身 60g				大豆もやし				あらびきハンバーグSC(鉄・Ca) 80g				昆布だし				普通牛乳			
酒				おろししょうが								普通牛乳				206 206 166 本			
三温糖				おろしにんにく								【牛乳】				【フロッキーのごまドレサラダ】			
こいくちしょうゆ				トウパンジャン								普通牛乳				(冷)フロッキー			
みりん				米サラダ油												(冷)ホールコーン			
いりごま				ごま油												ほくしササミ水煮(レトルト)			
				三温糖												うすくちしょうゆ			
【切干サラダ】				こいくちしょうゆ												食塩			
スクール糸かまぼこ				酒												酢			
切干し大根				うすくちしょうゆ												三温糖			
ほうれんそう(地元)				コチュジャン												米サラダ油			
ノンエッグマヨネーズ				切干し大根												すりごま(白)			
うすくちしょうゆ				【牛乳】												【ミートボールシチュー】			
すりごま(白)				普通牛乳												玉葱			
酢				206 206 166 本												うす塩味 肉団子			
こしょう																にんじん			
三温糖																きゅうり			
いりごま																にんじん			
																ツナ 袋/1kg			
【さつま汁】				ほうれんそう(地元)				【コールスローサラダ】				【ほうれん草のツナあえ】				ほうれんそう(地元)			
豚小間切り				大根				キャベツ				ほうれん草(地元)				きゅうり			
さつまいも				にんじん				にんじん				きゅうり				にんじん			
大根				いりごま				(冷)フロッキー				にんじん				ツナ 袋/1kg			
にんじん				酢				(冷)ホールコーン				【あゆのから揚げ】				あゆ 開き 生 50g			
ねぎ(地元)				こいくちしょうゆ				レモン果汁				あゆ 開き 生 60g				酒			
笹がきごぼう				ごま油				米サラダ油				酒				塩			
煮干しだし				おろしにんにく				食塩				塩				純力レー粉			
あいだみそ				中華だしの素				酢				でんぷん				2 2.4 0.36 kg			
												米粉				2 2.4 0.4 kg			
												サラダ油(缶)				2.5 3 450 缶			

献立明細表

【アレルギー様式7】

高山市学校給食本郷センター

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	
【麦飯】				【麦飯】				【うどん(麺のみ)】				【麦飯】							
学校給食用 精白米				学校給食用 精白米				白玉うどん 小麦粉 60g				学校給食用 精白米							
切断無圧ベン精麦				切断無圧ベン精麦				白玉うどん 小麦粉 70g				切断無圧ベン精麦							
【牛乳】				【牛乳】				【五目うどん(汁のみ)】				【牛乳】							
普通牛乳				普通牛乳				白玉うどん 小麦粉 80g				普通牛乳							
【かつおフライ】				【切干の卵焼きの甘酢あん】				にんじん				【ホキのみそマヨネーズ焼き】							
かつおフライ 40g				殺菌液卵				大根				ホキ・生 切り身 40g							
かつおフライ 60g				ミックスベジタブル				笹がきごぼう				ホキ・生 切り身 50g							
サラダ油(缶)				玉葱				油揚げ				ホキ・生 切り身 60g							
【里芋と鶏肉の旨煮】				塩				ねぎ(地元)				こしょう							
(冷)里芋 2S				うすくちしょうゆ				干しいたけ ｽﾌｨｽ				酒							
鶏手羽 2cm角				三温糖				鶏手羽 1cm角				しめじ							
(冷)絹さやえんどう				酒				うすくちしょうゆ				ノンエッグマヨネーズ							
にんじん				こいくちしょうゆ				昆布だし				料理牛乳							
米サラダ油				三温糖				酒				脱脂粉乳							
こいくちしょうゆ				トマトケチャップ				煮干し(だし用)				ミックスみそ							
酒				酢				うすろ卵・水煮				紙カップ小							
みりん				でんぶん				【牛乳】				【チンゲンサイのおひたし】							
								普通牛乳				チンゲンサイ 葉							
和風だし				水								もやし							
												干切たくあん							
【お月見だんご汁】				【ごまあえ(小松菜)】				【変わり大学いも】				めんつゆ							
白玉団子				こまつな 葉・生				だいず(乾燥)				みりん							
												すりごま(白)							
しめじ				もやし				さつまいも				おろししょうが							
												いりごま							
にんじん				こまつな 葉・生				サラダ油(缶)											
大根				こいくちしょうゆ				パリッシュ											
白菜				すりごま(白)				三温糖											
鶏手羽 1cm角				三温糖				水あめ											
こまつな 葉・生				みりん				みりん											
酒				酒				いりごま											
うすくちしょうゆ				【根菜みそ汁】				【キャベツとツナのサラダ】				【カボチャの味噌汁】							
												日本かぼちゃ・生							
みりん				大根				キャベツ				えのきだけ							
												油揚げ							
だしバック(桜)				にんじん				にんじん				玉葱							
												煮干し(だし用)							
				笹がきごぼう				きゅうり				荒削り節(だし用)							
												ミックスみそ							
				(冷)里芋 2S				ツナ 袋/1kg											
				冷凍厚揚げ 1cm角				しモン果汁											
				板こんにゃく				米サラダ油											
				煮干し(だし用)				うすくちしょうゆ											
				荒削り節(だし用)				こしょう											
				ミックスみそ				酢											



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。