

【給食アレルギー様式7】

	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					
10月01日(木)	小学	中学	合計		10月02日(金)	小学	中学	合計		10月05日(月)	小学	中学	合計		10月06日(火)	小学	中学	合計		10月07日(水)	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	228 kg 23 kg	【麦ごはん】 学校給食用精白米 米粒麦（大麦）	70 7	100 10	228 kg 23 kg	【1食うどん】 うどん ゆで うどん ゆで うどん ゆで	60 70 80				479 袋 528 袋 663 袋 1095 袋	【米粉入りパン】 米粉入りパン 米粉入りパン 米粉入りパン 米粉入りパン	45 55 65			479 個 528 個 663 個 1095 個	【麦ごはん】 学校給食用精白米 米粒麦（大麦）	70 7	100 10	228 kg 23 kg							
【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	8 0.1 0.25 0.25 0.02 0.2 10 5 0.5 20 5 0.5 2.5	10.4 0.13 0.33 0.33 0.03 0.26 13 6.5 0.65 26 6.5 0.65 3.25	25 kg 0.4 kg 0.8 kg 786.2 g 66 g 0.62 kg 32 kg 16 kg 2 kg 62 kg 16 kg 1566 g 7.8 kg	【たぬき汁】 板こんにゃく にんじん だいこん ごぼう 洗い 根深ねぎ えのきたけ カット 食塩 本みりん うすくちしょうゆ こいくちしょうゆ じゃがいもでんぷん 削り節(だし用) フレーク節F3(だし用)	12 10 15 5 5 10 0.12 0.5 2.3 1 0.8 2.2 1.2	15.6 13 19.5 6.5 6.5 13 0.16 0.65 2.99 1.3 1.04 2.86 1.56	187 個 32 kg 52 kg 16 kg 16 kg 62 袋 379.3 g 1.6 kg 7.2 kg 3.1 kg 2.5 kg 7 kg 4 kg	【カレーうどん】 若鶏 むね 皮つき 1cm角 油揚げ たまねぎ にんじん カレー粉 清酒 こいくちしょうゆ 本みりん フレーク節F3(だし用) 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	15 4 40 15 0.15 0.7 2.5 1 4 3.9 3.9	19.5 5.2 52 19.5 0.2 0.91 3.25 1.3 5.2 5.07 5.07	47 kg 416 個 133 kg 48 kg 473.2 g 2.2 kg 7.8 kg 3.1 kg 12 kg 13 kg 13 kg	【パンフキンスープ（すくなかぼちゃ）】 たまねぎ マーガリン すくなかぼちゃペースト すくなかぼちゃ ダイスカット 冷凍 食塩 白こしょう 粉末 洋風コンソメ 調理用牛乳 クリーム 乳脂肪 脱脂粉乳 米粉 乾燥パセリ	40 1 58 12 0.2 0.03 0.8 60 4 2 0.6 0.05	52 1.3 70 15 0.26 0.03 0.95 100 6 4 0.8 0.06	133 kg 3 kg 174 kg 37 kg 626.1 g 78 g 2395 g 207 L 13 kg 8 kg 2 kg 149 g	【さつまいものみそ汁】 板こんにゃく 木綿豆腐 にんじん だいこん さつまいも 根深ねぎ みそ(柴田) みそ(日下部) 煮干し(だし用パック)	10 15 10 10 20 5 3.6 3.6 1	13 19.5 13 13 26 6.5 4.68 4.68 1.3	156 個 117 個 35 kg 35 kg 69 kg 16 kg 11 kg 11 kg 12 袋										
【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	30 25 7 0.8 0.01 0.6 2.2 0.5 0.5	39 32.5 9.1 1.04 0.01 0.78 2.86 0.65 0.65	104 kg 78 kg 23 kg 2.5 kg 28 g 187.3 g 6.9 kg 1566.3 g 2 kg	【切干大根煮】 油揚げ 切干大根 しいたけ スライス 乾燥 米ぬか油 三温糖 和風だし うすくちしょうゆ こいくちしょうゆ 清酒 水	3.5 6.5 0.6 0.5 1.25 0.15 2.3 0.5 0.5 15	4.55 8.45 0.78 0.65 1.63 0.2 2.99 0.65 0.65 19.5	364 個 20 kg 2 kg 1.57 kg 3.9 kg 47.3 g 7.2 kg 1.6 kg 1.6 kg 47 kg	【こんにゃくのきんぴら】 つきこんにゃく ごぼう せん切り にんじん 米ぬか油 三温糖 本みりん 清酒 こいくちしょうゆ 一味とうがらし 白いりごま	30 12 10 0.5 1.2 0.5 1 2.5 0.01 0.8	39 15.6 13 0.65 1.56 0.65 1.3 3.25 0.01 1.04	94 kg 37 kg 32 kg 1.57 kg 3.7 kg 1.6 kg 3.2 kg 7.8 kg 28 g 2 kg	【ブロックリーのサラダ】 ブロックリー 冷凍 キャベツ きゅうり 食塩 三温糖 米酢 米ぬか油	22 20 8 0.2 0.45 2 1	28.6 26 104 0.26 0.59 2.6 1.3	137 袋 73 kg 25 kg 624.2 g 1.4 kg 624.2 g 3.12 kg	【鮭チーズフライ】 骨なし さけチーズフライ 40g 骨なし さけチーズフライ 60g 米ぬか油（揚げ油）	40 2		1670 個 1095 個 6 kg	【学配：ブルーベリーゼリー】 ブルーベリーゼリー	40 40	2765 個	【牛乳】 普通牛乳	206 206	2765 本	【豚肉の生姜焼き】 豚 かつたローズ（数） 50g 豚 かつたローズ（数） 60g おろししょうが 清酒 こいくちしょうゆ 本みりん	50 60 1.1 2.3 2 1.8	1.43 2.99 2.6 2.34	3.4 kg 7.2 kg 6.2 kg 5.6 kg
【焼きちぢミ】 野菜チヂミ 50g 米酢 こいくちしょうゆ 三温糖 ごま油	50 1.5 2.5 1 0.2	50 1.95 3.25 1.3 0.26	2765 個 4687 g 7.8 kg 3.1 kg 624.2 g	【鶏肉のレモン煮】 鶏肉 もも 皮つき（数） 40g 鶏肉 もも 皮つき（数） 60g 清酒 米ぬか油（揚げ油） じゃがいもでんぷん 三温糖 うすくちしょうゆ レモン 果汁 水	60 2 3 5 2.7 2.2 2.2 0.5	80 2.6 3.9 6.5 3.51 2.86 2.86 0.65	2190 個 1670 個 6.3 kg 9 kg 15.6 kg 8.4 kg 6.9 kg 6.9 kg 2 kg	【いももち】 おじゃかもち30g 米ぬか油（揚げ油） こいくちしょうゆ 本みりん 三温糖 清酒 水	60 3 2.3 1.2 2.8 0.6 1.3	60 3.9 2.99 1.56 3.64 0.78 1.69	5530 個 9 kg 7.2 kg 3.7 kg 8.7 kg 1.9 kg 4 kg	【牛乳】 普通牛乳	206 206	2765 本	【牛乳】 普通牛乳	206 206	2765 本	【牛乳】 普通牛乳	206 206	2765 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。																													

【給食アレルギー様式7】

高山市学校給食センター

	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
10月08日(木)				10月09日(金)				10月13日(火)				10月14日(水)				10月15日(木)			
【麦ごはん】				【麦ごはん】				【食パン】				【麦ごはん】				【麦ごはん】			
学校給食用精白米	70	100	228 kg	学校給食用精白米	70	100	228 kg	食パン	55		1007 個	学校給食用精白米	70	100	228 kg	学校給食用精白米	70	100	228 kg
米粒麦（大麦）	7	10	23 kg	米粒麦（大麦）	7	10	23 kg	食パン	65		663 個	米粒麦（大麦）	7	10	23 kg	米粒麦（大麦）	7	10	23 kg
								食パン		75	1095 個								
【ビーフンスープ】				【のっぺい汁（里芋）】				【ポークビーンズ】				【さといものみそ汁】				【あさりのみそ汁】			
木綿豆腐	20	26	156 個	木綿豆腐	15	19.5	117 個	豚 もも 平切り	10	13	31 kg	だいこん	15	19.5	52 kg	油揚げ	5	6.5	520 個
にんじん	8	10.4	26 kg	板こんにゃく	13	16.9	203 個	食塩	0.1	0.13	317.8 g	さといも 乱切り(小) 冷凍	25	32.5	78 kg	ごぼう 洗い	10	13	31 kg
ビーフン	5	6.5	16 kg	だいこん	15	19.5	52 kg	白こしょう 粉末	0.02	0.03	66 g	ぶなしめじ 冷凍	10	13	62 袋	にんじん	10	13	32 kg
しいたけ スライス 乾燥	0.8	1.04	2 kg	ごぼう 洗い	13	16.9	41 kg	おろしにんにく	0.5	0.65	1.6 kg	えのきだけ カット	10	13	62 袋	根深ねぎ	5	6.5	16 kg
ローズハム 短冊（乳・卵なし）	5	6.5	16 kg	根深ねぎ	4	5.2	12 kg	米ぬか油	0.3	0.39	0.94 kg	みそ(柴田)	3	3.9	9 kg	しいたけ スライス 乾燥	1	1.3	3 kg
鶏がらスープ	4	5.2	12 kg	さといも 乱切り(小) 冷凍	20	26	62 kg	たまねぎ	50	65	166 kg	みそ(日下部)	3	3.9	9 kg	あさり 冷凍	20	26	62 kg
中華だし	0.5	0.65	1566 g	角切り昆布 1～1.5cm角	1	1.3	3.1 kg	じゃがいも ダイスカット 冷凍	30	39	94 kg	煮干し(だし用パック)	2	2.6	25 袋	白みそ	6.9	8.97	22 kg
食塩	0.12	0.16	379.3 g	食塩	0.12	0.16	379.3 g	大豆水煮	20	26	62 kg					煮干し(だし用パック)	2.5	3.25	31 袋
こいくちしょうゆ	2	2.6	6.2 kg	うすくちしょうゆ	1.5	1.95	4.7 kg	グリーンピース 冷凍	4	5.2	12 kg	【うま煮】							
清酒	1	1.3	3.2 kg	こいくちしょうゆ	1.2	1.56	3.7 kg	三温糖	0.4	0.52	1.2 kg	鶏肉 もも 皮つき 1.5cm角	5	6.5	16 kg	【小松菜のおひたし】			
白こしょう 粉末	0.01	0.01	28 g	清酒	1.1	1.43	3.5 kg	洋風コンソメ	0.5	0.65	1566 g	板こんにゃく	0.2	0.26	0.62 kg	こまつな	20	26	73 kg
				じゃがいもでんぶぶん	0.8	1.04	2.5 kg	ウスターソース	0.8	1.04	2497 g	にんじん	15	19.5	48 kg	にんじん	10	13	32 kg
【みそビビンバ（ひき肉）】				削り節(だし用)	2	2.6	6 kg	ケチャップ	18	23.4	11 袋	たけのこ水煮 乱切り	12	15.6	37 kg	もやし	20	26	62 kg
輸入牛肉 ミンチ	14	18.2	44 kg	フレーク節F3(だし用)	2	2.6	6 kg		5	6.5	5 袋	しいたけ スライス 乾燥	1	1.3	3 kg	うすくちしょうゆ	1.3	1.69	4.1 kg
鶏 ひき肉	14	18.2	44 kg					【小松菜サラダ】				むきえだまめ 冷凍	5	6.5	16 kg	こいくちしょうゆ	1.1	1.43	3.4 kg
おろししょうが	0.5	0.65	1.6 kg					こまつな	20	26	73 kg	三温糖	0.7	0.91	2.2 kg	花かつお	0.5	0.65	1.57 kg
おろしにんにく	0.5	0.65	1.6 kg	【ほうれん草のごまあえ】				キャベツ	15	19.5	55 kg	和風だし	0.15	0.2	473 g				
米ぬか油	0.2	0.26	0.62 kg	ほうれんそう	30	39	104 kg	きゅうり	8	10.4	25 kg	うすくちしょうゆ	0.7	0.91	2.2 kg	【さばのごまだれやき】			
にんじん	15	19.5	48 kg	にんじん	5	6.5	16 kg	にんじん	6	7.8	19 kg	本みりん	0.8	1.04	2.5 kg	さば 切り身 60g	60		1670 個
もやし	20	26	62 kg	もやし	10	13	31 kg	まぐろ 油漬	8	10.4	8 袋	清酒	0.5	0.65	1.6 kg	さば 切り身 70g		70	1095 個
ぜんまい水煮 カット	18	23.4	56 kg	うすくちしょうゆ	2	2.6	6.2 kg	食塩	0.6	0.78	1.9 kg	水	0.4	0.52	1.3 kg	食塩	0.1	0.13	317.8 g
ほうれんそう 冷凍	18	23.4	56 kg	白いりごま	1	1.3	3 kg	白こしょう 粉末	0.1	0.13	317.8 g		10	13	31 kg	白こしょう 粉末	0.03	0.04	94 g
三温糖	3.5	4.55	10.9 kg					米酢	0.01	0.01	28 g	【高野豆腐と豚肉の揚げがらめ】				三温糖	2.2	2.86	6.9 kg
トウバンジャン	0.1	0.13	318 g	【鶏肉のみそ焼き】				うすくちしょうゆ	0.8	1.04	2497 g	高野豆腐 サイコロ	5	6.5	16 kg	こいくちしょうゆ	2.5	3.25	7.8 kg
こいくちしょうゆ	2.5	3.25	7.8 kg	鶏肉 もも 皮つき(数) 60g	60		1670 個	レモン 果汁	1	1.3	3.1 kg	水	15	19.5	47 kg	本みりん	1.2	1.56	3.7 kg
清酒	1.8	2.34	5.7 kg	鶏肉 もも 皮つき(数) 80g		80	1095 個		0.2	0.26	0.7 本	豚 もも 角切り	20	26	62 kg	白いりごま	1.3	1.69	4 kg
みそ（調理用：大のや）	8	10.4	25 kg	三温糖	2.5	3.25	7.8 kg	【鶏肉のバーベキューソース】				うすくちしょうゆ	0.4	0.52	1.2 kg				
				みそ（調理用：大のや）	6	7.8	19 kg	鶏肉 もも 皮つき(数) 60g	60		1670 個	清酒	0.6	0.78	1.9 kg	【学配：柿】			
				本みりん	0.4	0.52	1.2 kg	鶏肉 もも 皮つき(数) 80g				米粉	6	7.8	19 kg	かき カット		50	2765 個
				こいくちしょうゆ	0.4	0.52	1.2 kg	おろししょうが				米ぬか油（揚げ油）	2	2.6	6 kg				
				清酒	1	1.3	3.2 kg	食塩	0.6	0.78	1.9 kg	うすくちしょうゆ	1	1.3	3.1 kg	【牛乳】			
								三温糖	1.5	1.95	4.7 kg	こいくちしょうゆ	1	1.3	3.1 kg	普通牛乳			
								こいくちしょうゆ	1.3	1.69	4.1 kg	清酒	0.8	1.04	2.5 kg				
								りんごビューレ	2.3	2.99	7.2 kg	三温糖	3	3.9	9.4 kg				
								本みりん	3	3.9	9 kg								
								米酢	1.3	1.69	4.1 kg	【牛乳】							
								一味とうがらし	0.8	1.04	2497 g	普通牛乳							
									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

10月16日(金)	1人分使用量(g)		注定量	10月19日(月)	1人分使用量(g)		注定量	10月20日(火)	1人分使用量(g)		注定量	10月21日(水)	1人分使用量(g)		注定量	10月22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								
【一食中華めん】 中華めん ゆで 160g 中華めん ゆで 180g 中華めん ゆで 200g 中華めん ゆで 250g	160 180 200		479 個 528 個 663 個 1095 個	【麦ごはん】 学校給食用精白米 米粒麦（大麦）	70 7	100 10	228 kg 23 kg	【コッペパン】 コッペパン コッペパン コッペパン コッペパン	45 55 65		479 個 528 個 663 個 1095 個	【麦ごはん】 学校給食用精白米 米粒麦（大麦）	70 7	100 10	228 kg 23 kg	【麦ごはん】 学校給食用精白米 米粒麦（大麦）	70 7	100 10	228 kg 23 kg								
【しょうゆラーメン】 豚 もも 平切り 豚 ばら 平切り おろしにんにく おろししょうが 食塩 米ぬか油 にんじん もやし 根深ねぎ ホールコーン 冷凍 鶏がらスープ 中華だし 清酒 こいくちしょうゆ うすくちしょうゆ 白こしょう 粉末	13 7 0.3 0.6 0.06 0.12 12 20 5 10 10 0.7 1 2.7 1.3 0.03	16.9 9.1 0.39 0.78 0.08 0.16 15.6 26 6.5 13 13 0.91 1.3 3.51 1.69 0.04	41 kg 21.85 g 1 kg 1.9 kg 189.6 g 0.38 kg 39 kg 62 kg 16 kg 31 kg 31 kg 2190 g 3.2 kg 8.4 kg 4.1 kg 94 g	【沢煮焼】 豚 もも 細切り ごぼう 洗い にんじん 根深ねぎ だけのこ水煮 干切り しいたけ スライス 乾燥 食塩 清酒 うすくちしょうゆ 削り節(だし用)	13 8 10 4 10 0.5 0.3 1.8 3.5 2.5	16.9 10.4 13 5.2 13 0.65 0.39 2.34 4.55 3.25	41 kg 25 kg 32 kg 12 kg 31 kg 2 kg 942 g 5.7 kg 10.9 kg 8 kg	【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 0.4 0.03	36.4 0.13 0.04 2.6 13 65 26 0.91 78 1.95 2.6 0.52 0.04	93 kg 317.8 g 94 g 6 kg 32 kg 156 kg 62 kg 2190 g 187 L 5 kg 6 kg 1 kg 94 g	【なめこのみそ汁】 木綿豆腐 なめこ こまつな カットわかめ みそ(日下部) みそ(大のや) 煮干し(だし用パック)	19 16 15 0.7 3.4 3.4 2	24.7 20.8 19.5 0.91 4.42 4.42 2.6	148 個 50 kg 55 kg 2.2 kg 11 kg 11 kg 25 袋	【赤かぶのごまあえ】 キャベツ きゅうり 赤かぶ 刻み 三温糖 こいくちしょうゆ 白いりごま	35 8 8 0.5 0.5 0.8	45.5 10.4 10.4 0.65 0.65 1.04	129 kg 25 kg 25 kg 1.6 kg 1.6 kg 2 kg	【豚肉のかりん揚げ】 豚 もも ひょうし切り おろししょうが 清酒 じゃがいもでんぷん 米ぬか油（揚げ油） 三温糖 こいくちしょうゆ 本みりん 清酒 水	55 1.5 1 6 2 3 3 0.8 1 1	71.5 1.95 1.3 7.8 2.6 3.9 3.9 1.04 1.3 1.3	172 kg 4.7 kg 3.2 kg 18.7 kg 6 kg 9.4 kg 9.4 kg 2.5 kg 3.2 kg 3 kg	【牛乳】 普通牛乳	206	206	2765 本
【大根きんぴら】 鶏肉 もも 皮つき 1cm角 だいごん にんじん 米ぬか油 こいくちしょうゆ うすくちしょうゆ 本みりん 清酒 ごま油 白いりごま	10 40 10 0.6 1 1 1 1 0.5 0.5	13 52 13 0.78 1.3 1.3 1.3 1.3 0.65 0.65	31 kg 139 kg 32 kg 1.87 kg 3.1 kg 3.1 kg 3.1 kg 3.2 kg 1566.3 g 2 kg	【ホキのみそマヨネーズ焼き】 ホキ 切り身 50g ホキ 切り身 60g 食塩 白こしょう 粉末 白ワイン マッシュルーム水煮 スライス たまねぎ マヨネーズタイプ調味料 調理用牛乳 粉チーズ 白みそ 脱脂粉乳	50 0.2 0.03 1 5 5 7 4 2 2 1.5		1670 個 1095 個 624.2 g 94 g 3.1 kg 16 kg 17 kg 22 kg 12 L 6 kg 6 kg 5 kg	【焼きハンバーグ】 あらびきハンバーグSC 60g あらびきハンバーグSC 80g 水 三温糖 ケチャップ ウスターソース	60 80 0.5 0.8 6 2.5		1670 個 1095 個 2 kg 2.5 kg 6 袋 7808 g	【牛乳】 普通牛乳	206	206	2765 本	【牛乳】 普通牛乳	206	206	2765 本								
【きんとんパイ】 きんとんパイ(丸型) 45g 米ぬか油（揚げ油）	45 4	45 4	2765 個 11 kg	【牛乳】 普通牛乳	206	206	2765 本	【牛乳】 普通牛乳	206	206	2765 本	【牛乳】 普通牛乳	206	206	2765 本	【ヨーグルトあえ（鉄強化）】 黄桃 パック バインアップル パック ダイスゼリー みかん ダイスゼリー あまおう ダイスゼリー マスカット ヨーグルト 脱脂加糖	15 15 15 15 15 30	19.5 19.5 19.5 19.5 19.5 39	47 kg 47 kg 47 kg 47 kg 47 kg 94 kg	【牛乳】 普通牛乳	206	206	2765 本				

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

10月23日(金)	1人分使用量(g)		注定量	10月26日(月)	1人分使用量(g)		注定量	10月27日(火)	1人分使用量(g)		注定量	10月28日(水)	1人分使用量(g)		注定量	10月29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
【ソフト麺】				【麦ごはん】				【黒砂糖パン】				【麦ごはん】				【麦ごはん】			
ソフト麺	70		479 個	学校給食用精白米	70	100	228 kg	黒砂糖パン	45		479 個	学校給食用精白米	70	100	228 kg	学校給食用精白米	70	100	228 kg
ソフト麺	80		528 個	米粒麦（大麦）	7	10	23 kg	黒砂糖パン	55		528 個	米粒麦（大麦）	7	10	23 kg	米粒麦（大麦）	7	10	23 kg
ソフト麺	90		663 個					黒砂糖パン	65		663 個								
ソフト麺		115	1095 個	【秋の味覚汁】				黒砂糖パン		75	1095 個	【豆腐のスープ煮】				【豚汁】			
				油揚げ	3	3.9	312 個					木綿豆腐	40	52	312 個	豚 もも 平切り	8	10.4	25 kg
【ピリ辛みそソース】				だいこん	20	26	69 kg	【コンソメスープ】				にんじん	10	13	32 kg	米ぬか油	0.5	0.65	1.57 kg
豚 ひき肉	10	13	31 kg	にんじん	10	13	32 kg	たまねぎ	30	39	100 kg	たけのこ水煮 短冊	13	16.9	41 kg	木綿豆腐	20	26	156 個
加熱レバーそぼろ	1.5	1.95	5 袋	さといも 乱切り(小) 冷凍	15	19.5	47 kg	米ぬか油	0.5	0.65	1.57 kg	しいたけ スライス 乾燥	0.5	0.65	2 kg	にんじん	10	13	32 kg
白こしょう 粉末	0.03	0.04	94 g	ぶなしめじ 冷凍	10	13	62 袋	こまつな	10	13	37 kg	むきえだまめ 冷凍	5	6.5	16 kg	だいこん	20	26	69 kg
米ぬか油	0.5	0.65	1.57 kg	カットわかめ	0.25	0.33	0.8 kg	にんじん	5	6.5	16 kg	むきえび 2L 冷凍	10	13	31 袋	ごぼう 洗い	9	11.7	28 kg
大豆たんぱく（ミンチ）	3	3.9	9 kg	食塩	0.12	0.16	379.3 g	はくさい	10	13	33 kg	鶏卵 凍結全卵	18	23.4	56 kg	根深ねぎ	5	6.5	16 kg
たまねぎ	58	75.4	193 kg	うすくちしょうゆ	2	2.6	6.2 kg	マッシュルーム水煮 スライス	5	6.5	16 kg	おろししょうが	1	1.3	3.1 kg	清酒	0.45	0.59	1.5 kg
にんじん	34	44.2	109 kg	こいくちしょうゆ	1	1.3	3.1 kg	乾燥パセリ	0.05	0.07	162 g	中華だし	0.8	1.04	2497 g	みそ(柴田)	3.1	4.03	10 kg
ホールコーン 冷凍	11	14.3	34 kg	削り節(だし用)	2.5	3.25	8 kg	洋風コンソメ	0.6	0.78	1873 g	鶏がらスープ	8	10.4	25 kg	みそ(大のや)	3.1	4.03	10 kg
中華だし	0.8	1.04	2497 g	フレーク節F3(だし用)	1.2	1.56	4 kg	食塩	0.15	0.2	473.2 g	清酒	1	1.3	3.2 kg	煮干し(だし用パック)	2	2.6	25 袋
三温糖	1	1.3	3.1 kg					白こしょう 粉末	0.01	0.01	28 g	うすくちしょうゆ	2.1	2.73	6.6 kg				
こいくちしょうゆ	1	1.3	3.1 kg	【切干大根のごまあえ】				うすくちしょうゆ	2	2.6	6.2 kg	こいくちしょうゆ	1	1.3	3.1 kg	【ひじきの炒め煮】			
清酒	2	2.6	6.3 kg	ほうれんそう	28	36.4	97 kg					じゃがいもでんぷん	1.3	1.69	4.1 kg	にんじん	10	13	32 kg
トウバンジャン	0.15	0.2	473 g	切干大根	3	3.9	9 kg	【千切りポテトサラダ】								油揚げ	2.5	3.25	260 個
みそ(柴田)	4.3	5.59	13 kg	まぐろ 油漬	7	9.1	7 袋	ホールコーン 冷凍	10	13	31 kg	【もやしの中華炒め】				長ひじき	4	5.2	12 kg
みそ(日下部)	4.3	5.59	13 kg	三温糖	0.69	0.9	2.2 kg	にんじん	6	7.8	19 kg	ホールコーン 冷凍	10	13	31 kg	むきえだまめ 冷凍	5	6.5	16 kg
ごま油	0.22	0.29	690.5 g	うすくちしょうゆ	2.2	2.86	6.9 kg	じゃがいも	28	36.4	97 kg	もやし	45	58.5	140 kg	米ぬか油	0.5	0.65	1.57 kg
じゃがいもでんぷん	1	1.3	3.1 kg	白すりごま	1	1.3	3 kg	きゅうり	10	13	32 kg	にんじん	9	11.7	29 kg	三温糖	1	1.3	3.1 kg
								まぐろ 油漬	5	6.5	5 袋	米ぬか油	0.5	0.65	1.57 kg	和風だし	0.1	0.13	318 g
【アスパラのカラフルソテー】				【あゆの揚げ煮】				三温糖	0.4	0.52	1.2 kg	食塩	0.13	0.17	406.9 g	こいくちしょうゆ	2.3	2.99	7.2 kg
グリーンアスパラガス 冷凍	30	39	94 kg	あゆ 開き 40g	40		1670 個	レモン 果汁	1.3	1.69	4.1 本	白こしょう 粉末	0.02	0.03	66 g	水	7.5	9.75	23 kg
にんじん	10	13	32 kg	あゆ 開き 50g		50	1095 個	うすくちしょうゆ	2.2	2.86	6.9 kg	うすくちしょうゆ	1.5	1.95	4.7 kg				
ホールコーン 冷凍	10	13	31 kg	米粉	0.8	1.04	2 kg	本みりん	0.18	0.23	0.6 kg	ごま油	0.5	0.65	1566.3 g	【鶏肉の香味焼き】			
マーガリン	1.3	1.69	4 kg	米ぬか油（揚げ油）	2	2.6	6 kg	米ぬか油	1	1.3	3.12 kg					鶏肉 もも 皮つき（数） 60g	60		1670 個
食塩	0.13	0.17	406.9 g	三温糖	2	2.6	6.2 kg					【揚げ餃子】				鶏肉 もも 皮つき（数） 80g	80		1095 個
白こしょう 粉末	0.02	0.03	66 g	清酒	2	2.6	6.3 kg	【かぼちゃコcott】				ぎょうざ 冷凍 20g	40	60	6625 個				
				こいくちしょうゆ	2.4	3.12	7.5 kg	かぼちゃ ダイスカット 冷凍	34	44.2	106 kg	米ぬか油（揚げ油）	3	4	9 kg	三温糖	0.5	0.65	1.6 kg
【小魚アーモンド（バリ）				本みりん	1.1	1.43	3.4 kg	ベーコン 短冊（乳・卵なし）	8.5	11.05	26.54 kg					おろしにんにく	0.45	0.59	1.5 kg
バリッシュ	10	13	31 kg	水	6	7.8	19 kg	ホールコーン 冷凍	7	9.1	22 kg	【牛乳】				おろししょうが	0.9	1.17	2.8 kg
アーモンド スライス	5	6.5	16 kg	じゃがいもでんぷん	0.22	0.29	0.7 kg	コーンペースト 冷凍	15	19.5	47 kg	普通牛乳	206	206	2765 本	こいくちしょうゆ	3	3.9	9.4 kg
三温糖	1.8	2.34	5.6 kg					クリーム 乳脂肪	7.2	9.36	22 kg					清酒	0.5	0.65	1.6 kg
こいくちしょうゆ	0.45	0.59	1.4 kg	【薬配：りんご】				調理用牛乳	1	1.3	3 L								
清酒	1.1	1.43	3.5 kg	りんご カット 60g	60	60	2765 個	食塩	0.09	0.12	283.5 g					【牛乳】			
白いりごま	1.5	1.95	5 kg					白こしょう 粉末	0.01	0.01	28 g					普通牛乳	206	206	2765 本
水	1.1	1.43	3 kg	【牛乳】				シュレッドチーズ(とけるチーズ)	12	15.6	37 kg								
				普通牛乳				乾燥パセリ	0.03	0.04	94 g								
【牛乳】																			
普通牛乳	206	206	2765 本					【ハロウィンデザート】											
								ハロウィンデザート	30	30	2765 個								
								【牛乳】											
								普通牛乳	206	206	2765 本								

【給食アレルギー様式7】

高山市学校給食センター

10月30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		
				小学	中学	合計				小学	中学	合計				小学	中学	合計			
【1食うどん】 うどん ゆで うどん ゆで うどん ゆで うどん ゆで																					
				60		479 袋															
				70		528 袋															
				80		663 袋															
				100		1095 袋															
【みそうどん】																					
鶏肉 もも 皮つき 1cm角				10	13	31 kg															
油揚げ				8	10.4	832 個															
にんじん				20	26	64 kg															
根菜ねぎ				5	6.5	16 kg															
まいだけ 冷凍				12	15.6	37 kg															
清酒				0.2	0.26	0.7 kg															
本みりん				0.4	0.52	1.2 kg															
みそ(柴田)				5	6.5	16 kg															
みそ(日下部)				5	6.5	16 kg															
フレーク節F3(だし用)				2	2.6	6 kg															
削り節(だし用)				1.2	1.56	4 kg															
【ほうれん草のしらすあえ】																					
ほうれんそう				25	32.5	87 kg															
にんじん				5	6.5	16 kg															
カットわかめ				1	1.3	3.1 kg															
こいくちしょうゆ				2	2.6	6.2 kg															
かつお節				0.5	0.65	2 kg															
しらす干し 乾燥品				1.3	1.69	4 kg															
白いりごま				0.3	0.39	1 kg															
【竹輪の磯辺揚げ】																					
竹輪の磯辺揚げ 30g					60	2190 本															
竹輪の磯辺揚げ 50g				50		1670 本															
米ぬか油（揚げ油）				2.5	3.75	8 kg															
【いもけんぴパリッシュ】																					
いもけんぴパリッシュ				5	5	522 個															
【牛乳】																					
普通牛乳				206	206	2765 本															