

献立明細表

高山市学校給食荘川センター

10月01日(木) 試食会					10月02日(金)					10月05日(月)					10月06日(火)					10月07日(水)				
1人分使用量(g)					1人分使用量(g)					1人分使用量(g)					1人分使用量(g)					1人分使用量(g)				
保育	小学	中学	注文量		保育	小学	中学	注文量		保育	小学	中学	注文量		保育	小学	中学	注文量		保育	小学	中学	注文量	
【麦ごはん】					【麦ごはん】					【ソフトスパゲティー式麺】					【麦ごはん】					【米粉パン】				
精米	55	70	100	保:1.2 kg	精米	55	70	100	保:1.2 kg	スパゲッティ式麺 70g 70g	70	70		35 食	精米	55	70	100	保:1.2 kg	米粉パン 45g		45		8 食
切断無圧べん精麦		7	10	0.3×2 kg	切断無圧べん精麦		7	10	0.3×2 kg	スパゲッティ式麺 70g 80g		80		9 食	切断無圧べん精麦		7	10	0.3×2 kg	米粉パン 55g		55		9 食
										スパゲッティ式麺 70g 90g		90		10 食						米粉パン 65g		65		10 食
										スパゲッティ式麺 70g 115g			115	42 食						米粉パン 75g			75	48 食
【豚肉のかりん揚げ】					【秋野菜カレー】					【シーフードマトソース】					まいわし・生 開き 40g					【とりにくのカレー焼き】				
ぶたもも中棒状	32	40	52	5 kg	ぶた こまぎれ	8	10	13	1.2 kg	ベーコン	20			0.5 kg	料理酒	40	40		102 切	皮つきもも切り身 40g		40		26 個
おろししょうが	0.8	1	1.3	120 g	さつまいも	24	30	39	4.2 kg	あさり冷凍		20	26	2 kg	おろししょうが	0.8	0.8	1.04	90 g	皮つきもも切り身 60g		60		28 個
こいくちしょうゆ	0.8	1	1.3	120 g	西洋かぼちゃ・生	8	10	13	1.4 kg	冷切りいか皮むき		20	26	2 kg	米粉	0.4	0.4	0.52	45 g	皮つきもも切り身 70g			70	50 個
米粉	4	5	6.5	610 g	玉葱	32	40	52	5.4 kg	冷むきえび 2L		20	26	2 kg	三温糖	2.5	2.5	3.25	290 g	こいくちしょうゆ	0.8	1	1.3	110 g
米油	1.6	2	2.6	0.2 kg	人参	8	10	13	1.3 kg	人参	8	10	13	1.1 kg	みりん	2	2	2.6	230 g	三温糖	1.6	2	2.4	210 g
さつまいも	20	25	32.5	3.4 kg	しめじ	8	10	13	1.5 kg	玉葱	32	40	52	4.4 kg	料理酒	1.5	1.5	1.95	170 g	おろししょうが	0.8	1	1.3	110 g
三温糖	4	5	6.5	610 g	えのきたけ	12	15	18	2 袋	ピーマン	4	5	6.5	0.6 kg	水	0.4	0.4	0.52	50 g	おろしにんにく	0.8	1	1.3	110 g
こいくちしょうゆ	1.84	2.3	2.99	280 g	米油ベットの	0.8	1	1.3	120 g	マッシュルーム 水煮	8	10	13	1 kg	白いりごま	0.5	0.5	0.65	50 g	食塩	0.16	0.2	0.26	20 g
水	1.04	1.3	1.69	160 g	大豆ペースト	4	5	6.5	0.5 kg	ケチャップ	12.8	16	20.8	1.7 kg						純カレー粉	0.24	0.3	0.4	30 g
【切干大根のおひたし】					純カレー粉	0.56	0.7	0.8	80 g	冷凍トマト	12	15	19.5	1 kg	【鶏香和え】					【シャキシャキサラダ】				
切干し大根	2.4	3	3.9	370 g	フルーツチャツネ	1.6	2	2.6	250 g	米粉	3.2	4	5.2	420 kg	ほうれんそう	16	20	26	2.5 kg	じゃがいも	16	20	26	2.6 kg
ほうれんそう	16	20	26	2.7 kg	フルーツチャツネ	0.16	0.2	0.2	20 g	マーガリン 450g	0.8	1	1.3	100 kg	キャベツ	16	20	26	2.8 kg	まぐろ・油漬け	4	5	6.5	0.5 kg
ホールコーン(冷凍)	4	5	6.5	0.5 kg	ロリエ	4	5	6.5	0.5 kg	ウスターソース	0.8	1	1.3	100 kg	もやし	12	15	19.5	1.5 kg	人参	4	5	6.5	0.6 kg
まぐろ・油漬け	5.6	7	9.1	1 kg	レンズ豆	4	5	6.5	0.5 kg	コンソメスープの素	0.8	1	1.3	100 kg	人参	4	5	6.5	0.6 kg	ホールコーン(冷凍)	4	5	6.5	0.5 kg
三温糖	0.72	0.9	1.17	110 g	【5種の魚介ナゲット】					こしょう	0.01	0.01	0.01	1 g	花かつお 500g	0.4	0.5	0.65	50 g	キャベツ	16	20	26	2.7 kg
こいくちしょうゆ	0.96	1.2	1.56	150 g	5種の魚介ナゲット 20g	40			48 個	食塩	0.02	0.03	0.04	4 g	こいくちしょうゆ	0.96	1.2	1.56	130 g	食酢 穀物酢	1.2	1.5	1.95	170 g
白ごま・すり	0.96	1.2	1.56	150 g	米油	1.6			0 kg	こしょう	0.01	0.01	0.01	1 g	きざみのり	0.24	0.3	0.4	30 g	三温糖	0.4	0.5	0.65	50 g
【豆腐のみそ汁】					【チョコタフィー】					【キャラメルポテト】					【じゃがいものみそ汁】					【アルファベットスープ】				
豆腐・木綿	22.4	28	36.4	8 丁	岐阜県産乾燥大豆		12	15.6	1.3 kg	さつまいも	44	55	71.5	6.4 kg	じゃがいも	24	30	39	3.7 kg	ぶた こまぎれ	4	5	6.5	0.6 kg
油揚げ	4	5	6.5	24 枚	でん粉		4	5.2	0.4 kg	ざらめ糖・グラニュー	1.6	2	2.6	210 kg	油揚げカット	4	5	6.5	0.5 kg	玉葱	24	30	39	3.7 kg
葱	4.8	6	7.8	0.7 kg	米油		1.5	2	0.2 kg	マーガリン 450g	1.2	1.5	1.95	160 kg	えのきたけ	8	10	13	2 袋	人参	4	5	6.5	0.7 kg
ささがきごぼう	4	5	6.5	1 kg	米油		1.2	1.5	120 g					大根	8	10	13	1.2 kg	冷凍カットほうれんそう	8	10	13	1 kg	
カットわかめ	0.64	0.8	1.04	90 g	ピュアココア		6	7.8	630 g	白ワイン	1.2	1.5	1.95	150 kg	角切昆布	0.8	1	1.3	100 g	コンソメスープの素	0.64	0.8	1.04	0.1 kg
赤みそ	2.4	3	3.9	370 g	三温糖		6	7.8	630 g	【海藻サラダ】					あわせみそ	2.4	3	3.9	330 g	食塩	0.06	0.08	0.1	10 g
こうじみそ	2.4	3	3.9	370 g	水		0.8	1.04	80 g	海菜ミックス	0.64	0.8	1.04	80 kg	煮干しだし	1.6	2	2.6	220 g	こしょう	0.01	0.01	0.01	1 g
煮干しだし	1.6	2	2.6	250 g	【キャベツのゆかりあえ】					キャベツ	24	30	39	4.7 kg						鶏がらスープ	4	5	6.5	1 kg
【牛乳】					キャベツ	8	10	13	1.3 kg	【牛乳】					人参	8	10	13	1 kg	うすくちしょうゆ	0.96	1.2	1.56	140 g
普通牛乳		206	206	68 本	きゅうり	8	10	13	1 kg	普通牛乳		206	206	78 本	ホールコーン(冷凍)									
					減塩ゆかり粉	1.2	1.5	2	190 g	普通牛乳					ブロックリー(冷凍)									
					【牛乳】					普通牛乳					大根									
										普通牛乳		206	206	66 本	食酢 穀物酢									
															三温糖									
															うすくちしょうゆ									
															胡麻油									
															食塩									
															こしょう									
															白ごま・すり									
															【牛乳】									
										普通牛乳		206	206	66 本	【牛乳】									
															普通牛乳						206	206	68 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」と検索してください。

高山市学校給食荘川センター

[illegible]

献立明細表

高山市学校給食荘川センター																								
10月16日(金)				10月19日(月) 学園なし				10月20日(火) 7～9年なし				10月21日(水) 青空給食				10月22日(木)								
1人分使用量(g)				1人分使用量(g)				1人分使用量(g)				1人分使用量(g)				1人分使用量(g)								
保育	小学	中学	合計	保育	小学	中学	合計	保育	小学	中学	合計	保育	小学	中学	合計	保育	小学	中学	合計					
【麦ごはん】				【白飯】				【麦ごはん】				【コッペパン】				【麦ごはん】								
精米	55	70	100	保:1.2 kg	精米	55		1.2 kg	精米	55	70	100	4.05 kg	普通パン 30g	30			25 個	精米	55	70	100	3.3×2 kg	
切断無圧べん精麦	7	10		0.3×2 kg	切断無圧べん精麦				NKRF子持ちししゃも天ぷら 20g		7	10	0.3 kg	普通パン 45g		45		8 個	切断無圧べん精麦		7	10	0.3×2 kg	
【ハンバーグと風香のごソース】				【ししゃもの天ぷら】				【鶏肉と高野豆腐のみそレモン揚げ】				【鶏肉のきじ焼き】				【鶏肉のきじ焼き】								
国産鶏肉と豚肉のハンバーグ 40g	40			26 個	米油	20		48 個	凍り豆腐	6.4	8	10.4	630 kg	さけの紅葉焼き					皮つきもも切り身 40g	40			26 個	
国産鶏肉と豚肉のハンバーグ 60g		60		28 個		1.6	2	3	40 g	豆乳	6.4	8	10.4	1 個					皮つきもも切り身 60g		60		28 個	
国産鶏肉と豚肉のハンバーグ 80g				45 個	【五色サラダ】					もも肉皮つき・若鶏	16	20	26	1.6 kg					皮つきもも切り身 70g			70	50 個	
玉葱	8	10	13	1.1 kg	大根	16	20	26	0.5 kg	おろししょうが	0.4	0.5	0.65	40 kg	さけ角切り	40	50	60	5.5 kg	こいくちしょうゆ	1.36	1.7	2.04	180 g
ほんしめじ	4	5	6.5	0.5 kg	きゅうり	4	5	6.5	100 g	料理酒	0.48	0.6	0.78	50 kg	マヨネーズ エッグケア	4.8	6	7.5	650 g	三温糖	0.96	1.2	1.5	130 g
まいだけ 冷	4	5	6.5	1 kg	ホールコーン(冷凍)	6.4	8	10.4	150 g	米粉	3.2	4	5.2	320 kg	人参	4	5	6	0.5 kg	みりん	0.8	1	1.3	110 g
えのきだけ	2.4	3	3.9	1 袋	人参	6.4	8	10.4	0.2 g	米油	1.6	2	2.6	0.1 kg	食塩	0.04	0.05	0.06	5 g	白いりごま	0.8	1	1.2	100 g
おろししょうが	0.4	0.5	0.65	50 g	こまつな 葉・生	12	15	19.5	0.4 kg	こうじみそ	2.4	3	3.9	230 kg	こしょう	0.01	0.01	0.02	1 g	【五目きんぴら】				
こいくちしょうゆ	1.6	2	2.6	210 g	米油ベツ	0.8	1	1.3	20 g	レモン果汁	0.8	1	1.3	80 kg	料理酒	0.32	0.4	0.5	45 g	にわとり ひき肉	4	5	6.5	0.6 kg
みりん	0.8	1	1.3	100 g	三温糖	0.08	0.1	0.13	2 g	料理酒	0.64	0.8	1.04	6 kg	赤ピーマン	5.6	7	9	1 kg	せんざりごぼう	16	20	26	2.3 kg
三温糖	1.44	1.8	2.34	190 g	うすくちしょうゆ	1.44	1.8	2.34	38 g	三温糖	2.4	3	3.9	240 kg	ピーマン	6.4	8	10	0.7 g	人参	8	10	13	1.2 kg
料理酒	1.12	1.4	1.82	150 g	食酢 穀物酢	1.2	1.5	1.95	30 g	水	0.6	0.6	0.78	50 kg	【ウィンナー】				さつま揚げ	4	5	6.5	11 枚	
でん粉	0.32	0.4	0.52	40 g	【肉じゃが】				【小松のごまあえ】				【ウィンナー 10g】				【フロッキーとれんこんのサラダ】							
水	2.88	3.6	4.68	390 g	ぶた こまぎれ	16	20	26	0.4 kg	こまつな 葉・生	24	30	39	2.8 kg	ブロッコリー(冷凍)		10	20	126 本	料理酒	0.8	1	1.3	110 g
【アーモンドあえ】				じゃがいも	52	65	84.5	1.5 kg	キャベツ	16	20	26	1.9 kg	フロッキー(冷凍)	20	25	32.5	3 kg	三温糖	0.8	1	1.3	110 g	
キャベツ	20	25	32.5	3.2 kg	人参	8	10	13	0.2 kg	人参	4	5	6.5	0.4 kg	レンコン 生	12	15	19.5	2.1 kg	うすくちしょうゆ	1.28	1.6	2.08	190 g
人参	8	10	13	1.1 kg	玉葱	32	40	52	0.9 kg	白ごま・すり	1.6	2	2.6	150 kg	大根	8	10	13	1.2 kg	一味	0	0.01	0.01	0.7 g
ほうれんそう	16	20	26	2.4 kg	冷凍厚揚げ	16	20	26	0.4 kg	こいくちしょうゆ	0.96	1.2	1.69	100 kg	まぐろ・油漬け	4	5	6.5	0.5 kg	米油ベツ	0.4	0.5	0.65	50 g
アーモンド・いりすり	4	5.2	300 g	糸蒟蒻	16	20	26	400 g	三温糖	0.4	0.5	0.65	40 kg	食塩	0.24	0.3	0.39	30 g	みりん	0.8	1	1.3	110 g	
こいくちしょうゆ	1.28	1.6	2.08	180 g	三温糖	2.52	3.15	4.1	65 g	【こも豆腐のみすまし汁】				こしょう	0.08	0.1	0.13	11 g	【里芋のみそ汁】					
【だいこんのみそ汁】				こいくちしょうゆ	2.24	2.8	3.64	60 g	こも豆腐	16	20	26	1.6 kg	うすくちしょうゆ	0.01	0.01	0.01	1 g	冷凍カット里芋					
じゃがいも	16	20	26	2.4 kg	料理酒	0.64	0.8	1.04	15 g	しめじ	8	10	13	0.5 kg	うすくちしょうゆ	1.6	2	2.6	230 g	切干し大根	24	30	39	3.5 kg
大根	20	25	32.5	3 kg	削り節	0.8	1	1.3	20 g	人参	4	5	6.5	0.4 kg	食酢 穀物酢	2	2.5	3.25	290 g	人参	2.4	3	3.9	300 g
油揚げカット	4	5	6.5	0.5 kg	みりん	0.64	0.8	1.04	15 g	冷凍カットほうれん草	8	10	13	1 kg	米油ベツ	1.6	2	2.6	220 g	カットわかめ	8	10	13	1.2 kg
葱	4	5	6.5	0.6 kg	米油ベツ	0.64	0.8	1.04	15 g	さがきごぼう	4	5	6.5	1 kg	【ミニトマト】				煮干しだし	0.64	0.8	1.04	90 g	
削り節	2.4	3	3.9	320 g	【牛乳】				うすくちしょうゆ	1.6	2	2.6	160 kg	ミニトマト		15	30	126 個	こしょう	1.6	2	2.6	230 g	
こうじみそ	2.4	3	3.9	320 g					こいくちしょうゆ	1.6	2	2.6	160 kg	【野菜スープ】				赤みそ	2.4	3	3.9	340 g		
赤みそ	2.4	3	3.9	320 g					料理酒	0.8	1	1.3	80 kg	玉葱					【牛乳】					
角切昆布	0.64	0.8	1.04	70 g					削り節	2.4	3	3.9	240 kg	じゃがいも	12			0.3 kg	普通牛乳		206	206	68 本	
【牛乳】									普通牛乳					人参	16			0.5 kg	【牛乳】					
普通牛乳		206	206	66 本					普通牛乳					冷凍カットほうれんそう	12			0.3 kg						
														コンソメスープの素	8			0.2 kg						
														食塩	0.8			21 kg						
														こしょう	0.07			2 g						
														うすくちしょうゆ	0.01			1 g						
														【1食ヨーグルト】 学校のみ										
														一食3-グ ルト 70g		70	70	75 個						
														【牛乳】										
														普通牛乳		206	206	67 本						

高山市学校給食荘川センター

後期課程バイキングのみの献立は次ページに掲載

献立明細表

																				高山市学校給食荘川センター				
10月30日(金)										10月28日(水) バイキング献立														
1人分使用量(g)					1人分使用量(g)					1人分使用量(g)					1人分使用量(g)					1人分使用量(g)				
保育	小学	中学	合計		保育	小学	中学	合計		保育	小学	中学	合計		保育	小学	中学	合計		保育	小学	中学	合計	
【秋の香りごはん】										【おにぎり2種】														
精米	50	70	100	35×2 kg						精米			100	4.3 kg										
むき枝豆・冷凍	4	5	6.5	0.5 kg						わかめごはんのもと			2	90 g										
くり・冷凍	8	10	13	1 kg						減塩ゆかり			2	90 g										
干しいたけ	0.8	1	1.3	100 g						焼きのり1/8			1	11 枚										
さつまいも	8	10	13	1.2 kg						【揚げパン2種】														
米油ベット	0.8	1	1.3	110 g						乳なしパン			15	44 個										
みりん	2.4	3	3.9	330 g						油			2	90 g										
うすくちしょうゆ	2.4	3	3.9	330 g						グラニュー糖			4	170 g										
料理酒	1.6	2	2.6	220 g						きなこ			3	130 g										
食塩	0.08	0.1	0.13	11 g						食塩			0.1	4 g										
【さんまのみぞれ煮】										ココア			2.8	120 g										
さんまみぞれ煮 40g	40	40		44 個						三温糖			5	220 g										
さんまみぞれ煮 50g		50	50	57 個						【焼きそば】														
【けんこうサラダ】										焼きそば			40	2 kg										
米ひじき	2	2.5	3.25	270 g						【ハンバーグ】														
こいくちしょうゆ	0.32	0.4	0.52	40 g						国産鶏肉と豚肉のハンバーグ			40	44 個										
人参	4	5	6.5	0.6 kg						ケチャップ			4	180 g										
キャベツ	8	10	13	1.4 kg						ウスターソース			3	130 g										
きゅうり	4.8	6	7.8	0.5 kg						三温糖			2	90 g										
ホールコーン(冷凍)	4	5	6.5	0.5 kg						赤ワイン			2	90 g										
ほぐしささみ水煮	4.8	6	7.8	1 kg						【いももち】														
米油ベット	0.4	0.5	0.65	55 g						おじゃがもち			30	44 個										
こいくちしょうゆ	0.64	0.8	1.04	90 g						油			2	90 g										
食酢 穀物酢	0.72	0.9	1.17	100 g						うすくちしょうゆ			1.2	50 g										
三温糖	0.56	0.7	0.91	80 g						三温糖			2	90 g										
【なめこ汁】										料理酒			1.2	50 g										
豆腐・木綿	16	20	26	5 丁						のり1/16				44 枚										
なめこ	16	20	26	2 kg						【あじフリッター】														
葱	4	5	6.5	0.6 kg						あじフリッター			30	44 個										
大根	16	20	26	2.5 kg						油				90 g										
こうじみそ	4.8	6	7.8	670 g						【いわししょうが煮】														
削り節	2.4	3	3.9	330 g						いわししょうが煮40			40	40 個										
【牛乳】										【サラダ】														
普通牛乳		206	206	75 本						ブロッコリー			20	1 kg										
										ミニトマト			20	120 個										
										マヨネーズ エッグケア			5	200 g										
										【くだもの】														
										りんご1/8				5 個										
										柿1/6				8 個										
										【おはぎ】														
										おはぎ(きなこ)				40 個										